



Hinweise für Privathaushalte und Lebensmittelbetriebe, wenn das Wasser **nicht** den mikrobiologischen Anforderungen der Trinkwasserverordnung **entspricht**

Wasser für Trinkzwecke: Das Wasser muss vor der Verwendung als Trinkwasser zumindest 3 Minuten lang bei Siedetemperatur abgekocht werden. Dieses Wasser kann dann wieder bedenkenlos getrunken und verwendet werden, sollte jedoch gekühlt (Empfehlung: +6 °C) und höchstens einen Tag lang aufbewahrt werden (Gefahr der Wiederverkeimung!).

Wasser zur Zubereitung von Speisen und Reinigung von Lebensmitteln: Für die Zubereitung von Speisen und für die Verarbeitung von Lebensmitteln darf ausschließlich abgekochtes Wasser verwendet werden.

Dies gilt auch für das Reinigen von Lebensmittel bzw. das Waschen von Obst und Gemüse.

Wasser für Kaffee oder Tee: Auch hier ist abgekochtes Wasser zu verwenden.

Information: Bei der Herstellung von heißen Getränken in Kaffee- und Teemaschinen wie sie im Haushalt im Einsatz sind, wird das Wasser oft lediglich erwärmt. Eine ausreichende Desinfektionswirkung ist damit nicht gegeben.

Wasser zum Reinigen von Geschirr und Gläsern: Geschirr- bzw. Gläserspüler sollten beim Nachspülen 80 °C erreichen. Kann die Temperatur vom Gerät nicht erreicht werden, so sollte das Geschirr bzw. die Gläser nach der Reinigung mit abgekochtem Warmwasser nachgespült werden. Geschirr bzw. Gläser sind anschließend abtropfen und trocknen zu lassen. Grundsätzlich ist auf die Verwendung von Energiesparprogrammen bei Geschirrspülern (zu niedrige Temperatur) bei mikrobiologischen Kontaminationen des Trinkwassers zu verzichten.

Wasser zur Reinigung von Arbeitsflächen: Eine Reinigungslösung zur Reinigung von Arbeitsflächen und Geräten ist mit Heißwasser (Leitungsnetz min. 80 °C) oder mit abgekochtem Wasser, unter Verwendung eines Reinigungsmittels mit Desinfektionswirkung herzustellen. Zum Nachspülen ist abgekochtes Wasser oder Heißwasser aus dem Leitungsnetz (mind. 80 °C) zu verwenden.

Temperatur im Warmwasserbereich: Im Allgemeinen ist die Temperatur am Auslauf der Warmwasserbereitung auf mindestens 60 °C einzustellen. Bei mikrobiologischen Verunreinigungen des Wassers sollte im Warmwasserbereich für die Dauer der Belastung die Temperatur auf 70-80 °C eingestellt werden, wenn das Material des Rohrleitungsnetzes derartige Temperaturen erlaubt.

Körperhygiene: Für gesunde Personen wird bei einer geringfügigen Verunreinigung des Trinkwassers kein erhöhtes Risiko einer Gesundheitsgefährdung durch Duschen und Baden erwartet. Die Körperreinigung von vulnerablen Personen (unter anderem: Säuglinge, Kranke, Immunsupprimierte) sollte mit abgekochtem Wasser durchgeführt werden. Bei Unsicherheiten wird eine Abklärung mit der Hausärztin bzw. dem Hausarzt angeraten.

Es wird empfohlen, die Zähne mit abgekochtem Wasser zu putzen.

Bei allen öffentlich zugänglichen Wasserentnahmestellen sind Hinweisschilder mit der Aufschrift „KEIN TRINKWASSER“ anzubringen!

Ansprechstellen im Amt der Niederösterreichischen Landesregierung:

Abt. Gesundheitswesen (GS1)

Landhausplatz 1

Haus 15b

3100 St. Pölten

post.gs1@noel.gv.at

Abt. Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle (LF5)

Landhausplatz 1

Haus 12

3100 St. Pölten

post.lf5@noel.gv.at

Zusätzliche Hinweise für Lebensmittelbetriebe

wenn das Wasser **nicht** den mikrobiologischen Anforderungen
der Trinkwasserverordnung **entspricht**

Personalhygiene: Nach dem Händewaschen Desinfektionslösungen verwenden! Nach jeder Reinigung und Trocknung der Hände ist unbedingt eine Händedesinfektion (z. B. im Feinkostbereich) durchzuführen, wobei auf die notwendige Einwirkzeit zu achten ist.

Reinigung und Desinfektion von Arbeitsflächen und Gerätschaften: Nach der Reinigung (siehe oben) sind abschließend rückstandsfreie Desinfektionsmittel (z. B. auf Alkoholbasis) anzuwenden.

Schankanlagen: Auf die Bestimmungen betreffend Trinkwasser in der Leitlinie Schankanlagen vom 2.8.2016 (Punkt 3.2.4) wird verwiesen. **Eine Gläserdusche darf nicht mehr verwendet werden!**

Postmixanlage, Carbonator und Eiswürfelmaschine sind außer Betrieb zu nehmen!

Statt abgekochtem Leitungswasser kann auch kohlensäurefreies Mineralwasser für die Zubereitung von **Eiswürfel** im Tiefkühlschrank verwendet werden. **Die tägliche Reinigung der Schankanlage darf nur mit abgekochtem Wasser durchgeführt werden.**

Getränkeautomaten (inkl. Wasserspender) mit direktem Anschluss an die Wasserleitung

Zubereitung von heißen Getränken (Kaffee, Tee, ...): Erreichen die Heißwasserbehälter der verwendeten Geräte nicht eine Temperatur von mindestens 80 °C, dürfen diese nicht verwendet werden. Als Alternative können Filterkaffee und Tee aus abgekochtem Trinkwasser hergestellt und angeboten werden.

Abgabe von kalten Getränken (z.B. Eistee): Werden diese durch Zugabe von Leitungswasser hergestellt, ist eine Abgabe nicht zulässig.

Leitungsgebundene Wasserspender sind entweder abzusperren (keine Abgabe möglich) oder deutlich mit dem Hinweis „*Kein Trinkwasser*“ zu kennzeichnen.

Speiseeis: Geräte zur Portionierung von Speiseeis sind nur in abgekochtem und angesäuertem Wasser aufzubewahren. Es muss eine 1,5%ige Zitronen- oder Weinsäurelösung, hergestellt mit abgekochtem Wasser oder Mineralwasser aus der Flasche, verwendet werden, welche mindestens jede Stunde erneuert wird. Die Geräte zur Portionierung dürfen **nicht in fließendem Wasser aufbewahrt werden. Bei der Speiseeiserzeugung hat die Zubereitung des Speiseeisansatzes sowie die Reinigung der Geräte ausschließlich mit abgekochtem Wasser zu erfolgen.** Auch bei heißer Herführung des Speiseeises ist zur Produktion ausschließlich abgekochtes Wasser zu verwenden.

Bäckereien, Aufbackstationen und Konditoreien:

Zur Produktion darf ausschließlich abgekochtes Wasser verwendet werden. Toxinbildende Mikroorganismen könnten auch während des Verarbeitungsprozesses Toxine bilden, welche beim Backen nicht zerstört werden und somit eine Gefahr für die Gesundheit darstellen können.

Schlachtbetriebe, Be- und Verarbeitungsbetriebe von Fleisch, Fisch und Milch:

Da einfache Notmaßnahmen wie Abkochen aufgrund der erforderlichen Wassermenge in den Betrieben oft nicht möglich sind, muss das benötigte Wasser vor der Verwendung desinfiziert werden, damit der hygienisch einwandfreie Zustand des Wassers hergestellt wird. Zur Aufrechterhaltung der Produktion sollten daher bereits vorsorglich vom Lebensmittelunternehmer im Rahmen seines HACCP-Konzeptes Maßnahmen geplant werden, wie im Falle einer mikrobiologischen Verunreinigung des Wassers hygienisch einwandfreies Trinkwasser in ausreichender Menge zur Verfügung steht.

Ohne sicheres Trinkwasser ist eine Produktion nicht möglich!

Bei diesem Informationsblatt handelt es sich um eine überarbeitete Version von Hinweisen aus dem Informationsblatt „Vorsichtsmaßnahmen bei mikrobiologisch belastetem Trinkwasser“ des Amtes der OÖ Landesregierung.

Für den Inhalt verantwortlich:

Seite 1: Abt. Gesundheitswesen (GS1)

Seite 2: Abt. Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle (LF5)