



DIE GEMEINDE MALTA INFORMIERT

**Informationsblatt über die TRINKWASSERVERORDNUNG 2001**

Sehr geehrte(r) Wasserbezieher(in)!

Da es immer wieder zu **Missverständnissen** kommt, möchten wir Sie informieren, dass gemäß der **Trinkwasserverordnung, BGBl. II 304/2001 idgF**, das **Prinzip der Eigenkontrolle** gilt (seit 1998). Das bedeutet, dass der **Betreiber** für die **Einhaltung aller Maßnahmen selbst verantwortlich ist!** Die Einhaltung der Eigenkontrolle wird von der **Lebensmittelaufsicht amtlich überwacht!** Die Missachtung der Vorschriften ist mit Anzeige nach dem Lebensmittelgesetz bedroht! Betroffen von dieser Regelung sind alle Betreiber einer eigenen Wasserversorgungsanlage, die Trinkwasser in Verkehr bringen (zB Gemeinden, Wassergenossenschaften, -gemeinschaften und ähnliche, Lebensmittelbetriebe auch Direktvermarkter, Milchlieferanten, Gasthäuser, Pensionen und Pflegeheime etc.)

Gemäß § 5 sind folgende Eigenkontrollmaßnahmen für den Wasserversorgungsanlagenbetreiber verpflichtend:

- die Wasserversorgungsanlage ist nach dem Stand der Technik zu errichten, in ordnungsgemäßem Zustand zu halten und es ist vorzusehen, dass eine negative Beeinflussung des Wassers hintangehalten wird; dazu gehören insbesondere:
- geschultes Personal
- Führung von Aufzeichnungen (zB Wartungsbuch)
- verpflichtende **Wasseruntersuchung mindestens 1 x jährlich** (die Untersuchungshäufigkeit ist vom Wasserverbrauch abhängig) durch eine autorisierte Anstalt oder Person

- Vorlage der Untersuchungsergebnisse an die Behörde (zuständige BH/Gesundheitsamt)

Bei Überschreitung von mikrobiologischen Parametern sind **Sofortmaßnahmen** zu treffen:

- Maßnahmen zur Wiederherstellung der Trinkwasserqualität innerhalb von 30 Tagen
- Information der Verbraucher unter Hinweis auf etwaige Vorsichtsmaßnahmen um Gesundheitsbeeinträchtigungen zu vermeiden (zB Abkochen)
- Information der Behörde (zuständige BH/Gesundheitsamt)

Die Verbraucher sind einmal jährlich über bestimmte Analyseergebnisse zu informieren. Auf die Einhaltung der Informationspflichten wird besonders geachtet.

In begründeten Fällen, zB wenn die Wasserversorgung nicht anders sichergestellt werden kann, besteht die Möglichkeit, auf Antrag Überschreitungen von chemischen Parametern befristet zu genehmigen.

Autorisiert zur Wasseruntersuchung sind Lebensmitteluntersuchungsanstalten gemäß den §§ 42 (in Kärnten ist dies die Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten) oder 49 LMG 1975 oder eine nach § 50 LMG 1975 hierzu berechnete Person. Eine Liste der autorisierten Personen gemäß § 50 LMG 1975 finden Sie unter [www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)

**Weitere Informationen erhalten Sie bei folgenden Institutionen:**

**Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt**

Tel.Nr. 050536

E-mail: [Abt5.lua@ktn.gv.at](mailto:Abt5.lua@ktn.gv.at)

FaxNr. 050536 15250

i-net: [www.lua.ktn.gv.at](http://www.lua.ktn.gv.at)

**jeweilig zuständigen Bezirkshauptmannschaft/Gesundheitsamt**

## Wasserzeugnis

U-Zahl: **W2516/2014**  
 Probe: **GWVA Quelle, Tauchprobe aus dem Becken beim HOCHBEHÄLTER GÖSS**  
 Einsender: **Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt**  
 Kostenträger: **Gemeinde Malta**  
 Auftraggeber: **Gemeinde Malta, Malta 13, 9854 Malta**  
 Entnommen am: **02.07.2014 um: 12:35 Uhr** von Fr. Ing. Haas; in Kühltasche  
 Eingelangt am: **02.07.2014 um: 17:16 Uhr** Untersuchung: 02.07.2014 bis 08.07.2014

<i>Bestimmung vor Ort</i>	
Untersuchung	Ergebnis
Temperatur bei Probenahme	5,9 °C
Leitfähigkeit	--- $\mu\text{S cm}^{-1}$
Färbung/Trübung/Feststoffe	keine/keine/keine
Geruch und Geschmack	neutral

<i>Mikrobiologie</i>		<i>Info</i>		
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
Koloniebildende Einheiten 22°C	< 40	in 1 ml	0-100	
Koloniebildende Einheiten 37°C	< 10	in 1 ml	0-20	
Escherichia coli	0	in 100 ml		0
Coliforme Bakterien	0	in 100 ml	0	
Enterokokken	0	in 100 ml		0

<i>Wasserhärte und Aggressivität</i>			<i>Info</i>	
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
Gesamthärte	<2	°dH		
Karbonathärte	<2	°dH		
Sättigungsindex	-1,9			

<i>Organoleptische Parameter</i>			<i>Info</i>	
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
Färbung ( $\epsilon$ )	<0,1	$\text{m}^{-1}$	0 – 0,5	
Trübung	0,1	TEF	0 – 1,5*	
Geruch	0		ohne	
Geschmack	0		ohne	

<i>Physikalisch - Chemische Parameter</i>			<i>Info</i>	
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
pH-Wert (22°C)	7,37		6,5 – 9,5	
Leitfähigkeit	52,3	$\mu\text{S cm}^{-1}$	bis 2500	
TOC (org. Kohlenstoff)	0,5	mg/l	bis 5	
Ammonium	<0,1	mg/l	0 – 0,5	
Calcium	6,6	mg/l	bis 400	
Chlorid	<2	mg/l	bis 200	
Eisen (gesamt)	<30	$\mu\text{g/l}$	bis 200	
Kalium	1,7	mg/l	bis 50	
Magnesium	1,2	mg/l	bis 150	
Mangan	<30	$\mu\text{g/l}$	bis 50	
Natrium	1,1	mg/l	bis 200	
Nitrat	2	mg/l	bis 25**	50
Nitrit	<0,05	mg/l		0,1
Sulfat	6	mg/l	bis 250	
Ionenbilanz	0,021	mval/l		

### Gutachten

Die vorliegende Wasserprobe entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen den Anforderungen der Trinkwasserverordnung, BGBl II 304/2001 idgF.

Wasserhärte: <2 °dH (weich – mäßig hart)

## Wasserzeugnis

U-Zahl: **W2503/2014**  
 Probe: **GWVA Quelle, TAUCHPROBE – HOCHBEHÄLTER MALTABERG ALT**  
 Einsender: **Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt**  
 Kostenträger: **Gemeinde Malta**  
 Auftraggeber: **Gemeinde Malta, Malta 13, 9854 Malta**  
 Entnommen am: **02.07.2014 um: 09:25 Uhr** von Fr. Ing. Haas; in Kühltasche  
 Eingelangt am: **02.07.2014 um: 17:17 Uhr** Untersuchung: 02.07.2014 bis 08.07.2014

<i>Bestimmung vor Ort</i>	
Untersuchung	Ergebnis
Temperatur bei Probenahme	10,7 °C
Leitfähigkeit	367 $\mu\text{S cm}^{-1}$
Färbung/Trübung/Feststoffe	keine/keine/keine
Geruch und Geschmack	neutral

<i>Mikrobiologie</i>		<i>Info</i>	
Untersuchung	Ergebnis	normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
Koloniebildende Einheiten 22°C	< 40 in 1 ml	0-100	
Koloniebildende Einheiten 37°C	< 10 in 1 ml	0-20	
Escherichia coli	0 in 100 ml		0
Coliforme Bakterien	0 in 100 ml	0	
Enterokokken	0 in 100 ml		0

<i>Wasserhärte und Aggressivität</i>		<i>Info</i>	
Untersuchung	Ergebnis	normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
Gesamthärte	10,7 °dH		
Karbonathärte	9,95 °dH		
Sättigungsindex	0,35		

<i>Organoleptische Parameter</i>		<i>Info</i>	
Untersuchung	Ergebnis	normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
Färbung ( $\epsilon$ )	<0,1 $\text{m}^{-1}$	0 – 0,5	
Trübung	0,1 TEF	0 – 1,5*	
Geruch	0	ohne	
Geschmack	0	ohne	

<i>Physikalisch-Chemische Parameter</i>		<i>Info</i>	
Untersuchung	Ergebnis	normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
pH-Wert (21°C)	7,75	6,5 – 9,5	
Leitfähigkeit	373 $\mu\text{S cm}^{-1}$	bis 2500	
TOC (org. Kohlenstoff)	0,5 mg/l	bis 5	
Ammonium	<0,1 mg/l	0 – 0,5	
Calcium	71,6 mg/l	bis 400	
Chlorid	2 mg/l	bis 200	
Eisen (gesamt)	<30 $\mu\text{g/l}$	bis 200	
Kalium	2,1 mg/l	bis 50	
Magnesium	3,2 mg/l	bis 150	
Mangan	<30 $\mu\text{g/l}$	bis 50	
Natrium	2,1 mg/l	bis 200	
Nitrat	6 mg/l	bis 25**	50
Nitrit	<0,05 mg/l		0,1
Sulfat	14 mg/l	bis 250	
Ionenbilanz	-0,01 mval/l		

### Gutachten

**Die vorliegende Wasserprobe entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen den Anforderungen der Trinkwasserverordnung, BGBl II 304/2001 idgF.**

*Wasserhärte: 11 °dH (ziemlich hart)*

## Wasserzeugnis

U-Zahl: **W2629/2014**  
 Probe: **GWVA Quelle, TAUCHPROBE- HOCHBEHÄLTER WEICHSEL**  
 Einsender: **Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt**  
 Kostenträger: *Gemeinde Malta*  
 Auftraggeber: **Gemeinde Malta, Malta 13, 9854 Malta**  
 Entnommen am: **09.07.2014 um: 12:00 Uhr** von Fr. Ing. Haas; in Kühltasche  
 Eingelangt am: **09.07.2014 um: 15:23 Uhr** Untersuchung: 09.07.2014 bis 14.07.2014

<i>Bestimmung vor Ort</i>	
Untersuchung	Ergebnis
Temperatur bei Probenahme	8,6 °C
Leitfähigkeit	43,0 $\mu\text{S cm}^{-1}$
Färbung/Trübung/Feststoffe	keine/keine/keine
Geruch und Geschmack	neutral

<i>Mikrobiologie</i>		<i>Info</i>		
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
Koloniebildende Einheiten 22°C	< 40	in 1 ml	0-100	
Koloniebildende Einheiten 37°C	< 10	in 1 ml	0-20	
Coliforme Bakterien	0	in 100 ml	0	
Escherichia coli	0	in 100 ml		0
Enterokokken	0	in 100 ml		0

<i>Wasserhärte und Aggressivität</i>		<i>Info</i>		
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
Gesamthärte	<2	°dH		
Karbonathärte	<2	°dH		
Sättigungsindex	-2,2			

<i>Organoleptische Parameter</i>		<i>Info</i>		
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
Färbung ( $\epsilon$ )	<0,1	$\text{m}^{-1}$	0 – 0,5	
Trübung	0,1	TEF	0 – 1,5*	
Geruch	0		ohne	
Geschmack	0		ohne	

<i>Physikalisch-Chemische Parameter</i>		<i>Info</i>		
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
pH-Wert (23°C)	7,25		6,5 – 9,5	
Leitfähigkeit	44,6	$\mu\text{S cm}^{-1}$	bis 2500	
TOC (org. Kohlenstoff)	<0,5	mg/l	bis 5	
Ammonium	<0,1	mg/l	0 – 0,5	
Calcium	5,1	mg/l	bis 400	
Chlorid	<2	mg/l	bis 200	
Eisen (gesamt)	<30	$\mu\text{g/l}$	bis 200	
Kalium	<1	mg/l	bis 50	
Magnesium	1,4	mg/l	bis 150	
Mangan	<30	$\mu\text{g/l}$	bis 50	
Natrium	1,8	mg/l	bis 200	
Nitrat	<2	mg/l	bis 25**	50
Nitrit	<0,05	mg/l		0,1
Sulfat	4	mg/l	bis 250	
Ionenbilanz	0,025	mval/l		

### Gutachten

Die vorliegende Wasserprobe entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen den Anforderungen der Trinkwasserverordnung, BGBl II 304/2001 idgF.

Wasserhärte: <2 °dH (weich – mäßig hart)

## Wasserzeugnis

U-Zahl: **W2510/2014**  
Probe: **GWVA Quelle, Tauchprobe - HOCHBEHÄLTER GRIES (FERCHER)**  
Einsender: **Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt**  
Kostenträger: **Gemeinde Malta**  
Auftraggeber: **Gemeinde Malta, Malta 13, 9854 Malta**  
Entnommen am: **02.07.2014 um: 10:45 Uhr** von Fr. Ing. Haas; in Kühltasche  
Eingelangt am: **02.07.2014 um: 17:16 Uhr** Untersuchung: 02.07.2014 bis 07.07.2014

<i>Bestimmung vor Ort</i>	
Untersuchung	Ergebnis
Temperatur bei Probenahme	8,8 °C
Leitfähigkeit	--- $\mu\text{S cm}^{-1}$
Färbung/Trübung/Feststoffe	keine/keine/keine
Geruch und Geschmack	neutral

<i>Mikrobiologie</i>			<i>Info</i>	
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>
Koloniebildende Einheiten 22°C	< 40	in 1 ml	0-100	
Koloniebildende Einheiten 37°C	< 10	in 1 ml	0-20	
Coliforme Bakterien	0	in 100 ml	0	
Escherichia coli	0	in 100 ml		0
Enterokokken	0	in 100 ml		0

### Gutachten

**Die vorliegende Wasserprobe entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen den Anforderungen der Trinkwasserverordnung, BGBl II 304/2001 idgF.**

---

*Neben den vorangeführten jährlichen Untersuchungsergebnissen liegen noch weitere Wasserzeugnisse (Zapfhahn in der Küche Objekt Hilpersdorf 11; Zapfhahn Waschbecken Gruppe lila KiZe Fischertratten; Zapfhahn im Keller des Wohnhauses in Malta 149; Zapfhahn im Arztzimmer VS Malta; Zapfhahn in der Küche Objekt Feistritz 5; Zapfhahn Theke Objekt Koschach 4; Zapfhahn in der Waschküche Objekt Gries 13; Zapfhahn im Freien Objekt Gries 4) vor.*

*Diese Ergebnisse werden aufgrund ihres Umfanges nicht angeführt.*

*Es steht jedoch jedermann frei, auch in diese Unterlagen, welche **k e i n anderwertiges Ergebnis** zeigen, im Gemeindeamt Malta Einsicht zu nehmen.*

<sup>1)</sup> Wert für Indikatorparameter    <sup>2)</sup> Parameterwert (Trinkwasserverordnung – TWV BGBl. II 304/01 idgF)