



GANZ IN UNSEREM ELEMENT

# Notfallplan für Trinkwasser- versorgungsanlagen

Erstellt von

Abt. 1 - Wasserrechtsbehörde

Abt. 6/6 - Fachabteilung Wasserwirtschaft

Abt. 9/03 - Lebensmittelpolizei

Abt. 16 - Umweltschutz

und den Bezirkshauptmannschaften



*Land Salzburg*

*Für unser Land!*

# Vorsorge- und Notfallplanes für Betreiber einer Trinkwasserversorgungsanlage

Der Betreiber einer Trinkwasserversorgungsanlage hat bei einer Verunreinigung der Anlage oder einem nicht der Trinkwasserverordnung entsprechendem Trinkwasserbefund folgende Sofortmaßnahmen zu treffen:

## 1. Informationspflicht

- Die Verbraucher sind entsprechend der Trinkwasserverordnung und dem Schreiben der Lebensmittelpolizei mit einer **vorbereiteten Informationsschrift** (Adressen, Kopien, Telefonnummern usw.) oder Lautsprecherdurchsagen, unverzüglich zu informieren!
- Sprengelarzt, Bürgermeister, Polizei und Lebensmittelpolizei sind sofort zu informieren (z. B. per Mail: [lebensmittelpolizei@salzburg.gv.at](mailto:lebensmittelpolizei@salzburg.gv.at)).
- Bei einer Verunreinigung des Trinkwassers durch Dritte (z.B. durch Jauche, Diesel, Chemikalien usw.)

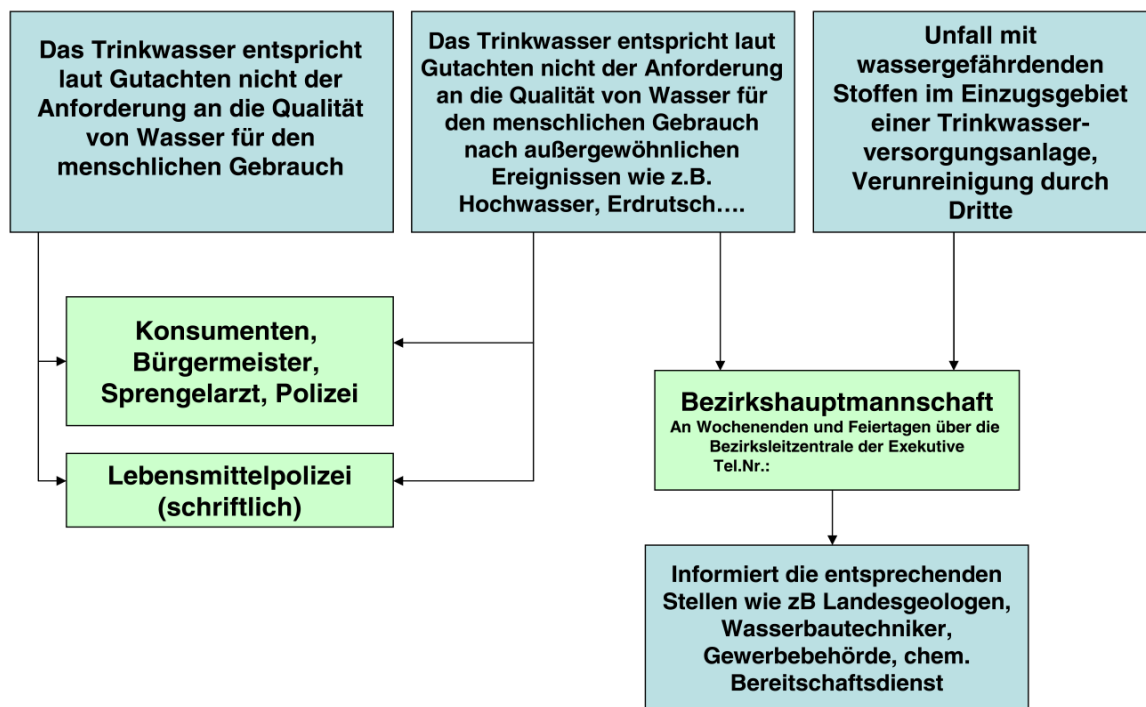
ist die zuständige Bezirkshauptmannschaft zu verständigen, die Sachverständige zur Ursachenfindung schickt und von denen diverse Sofortmaßnahmen angeordnet werden können (z.B. Abgraben von verunreinigtem Erdreich nach einem Ölunfall).

**Folgende Sofortmaßnahmen sind durch den Betreiber unaufgefordert und unverzüglich durchzuführen**

§5, Z. 5, Trinkwasserverordnung  
BGBl. II 304/2001

- Maßnahmen zur Wiederherstellung der einwandfreien Qualität ergreifen, um spätestens innerhalb 30 Tagen den Werten wieder zu entsprechen,
- betroffene Verbraucher in Kenntnis setzen und auf etwaige Vorsichtsmaßnahmen (Nutzungsbeschränkungen oder bestimmte Behandlungsverfahren wie z.B. Kochen bei Siedetemperatur, zumindest drei Minuten) hinweisen
- die zuständige Behörde (Lebensmittelpolizei, Sebastian-Stief-Gasse 2, 5020 Salzburg) zu informieren und ihr alle erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

## Informationspflicht bei



## 2. Welche Notfallmaßnahmen sind zu treffen?

- Die Maßnahmen reichen von der Leitungs- und Behälterreinigung bis zum vorübergehenden Einbau einer Desinfektionsanlage.
- Weiters sollte schon geplant sein, wo und welche Art der Desinfektion erfolgen kann und bei welchen Firmen entsprechende Dosierpumpen, inkl. Chemikalien, jederzeit abrufbereit sind.
- Die Arbeiten dürfen nur von geeignetem Fachpersonal (ev. geschulte Wassermeister usw.) durchgeführt werden und müssen genau dokumentiert sein.
- Schutzausrüstung und Erste-Hilfe-Maßnahmen vorbereiten.

### Wichtig!

- Entsprechende Firmen und Personen namhaft machen, die auch an Sonn- und Feiertagen erreichbar sind (Adressen und Tel. Nr. vorbereiten)
- **Achtung:** Chlorbleichlauge darf nicht in Gewässer gelangen – entsprechend entsorgen.

- Abkochen von Trinkwasser, in der Informationsschrift anführen und zusätzlich auf die Gefahr beim Baden von Kleinkindern und Duschen (Verschlucken von bakteriologisch verunreinigtem Wasser) hinweisen.

## 3. Ersatzversorgung

Ersatzversorgung wird lt. Plan von Genossenschaft A, über vorher **desinfizierte** Leitung, Feuerwehrschräume oder geeignete Tankwagen, durchgeführt.

### Wichtig!

- Vorher bereits entsprechende Hydranten und Leitungen mit der Versorgergenossenschaft absprechen.
- Wassermenge (durchschnittlicher Tagesverbrauch rechtzeitig erheben!) und Zeit der Versorgung abklären, z. B. nur in der Nacht den Hochbehälter der zu versorgenden Genossenschaft füllen.

- Mögliche Einschränkung für Gewerbebetriebe mit den verantwortlichen Personen absprechen.
- Wo wird das Schlauchmaterial gelagert, gewartet?
- Wer ist erreichbar? Stellvertreter festlegen.
- Mitglieder der jeweiligen Genossenschaft zum Wassersparen auffordern (Gartenbewässerung und Autowaschen verbieten).
- Ist der Hochbehälter und das Leitungsnetz nicht verwendbar, ist den Verbrauchern mitzuteilen, an welchen Stellen Trinkwasser aus geeigneten Behältern – Tankwagen abgegeben wird.

## 4. Entwarnung

Bei Vorliegen einer einwandfreien Trinkwasserqualität alle informieren, entsprechend Punkt 1.

### Weitere Hinweise

gibt es z.B. in folgenden ÖVGW – Regelwerken:

- ÖVGW W 74 Trinkwassernotversorgung
- ÖVGW W 75 Öffentliche Trinkwasserversorgung aus Tankwagen und transportablen Wasserbehälter
- ÖVGW W 76 Vorsorgeplanung für Notstandsfälle in der öffentlichen Trinkwasserversorgung
- ÖVGW SW 4 Trinkwassernotversorgung
- ÖVGW W 56 Umgang mit Chlorgas und chlorhaltigen Präparaten



# Telefonliste für Notfälle

*Folgende Nummern sollten unbedingt aktuell vorhanden sein – auch, welche Firmen am Wochenende und Feiertag einen Journdienst betreiben:*

Obmann	
Obmann – Stellvertreter	
Wassermeister	
Wassermeister – Stellvertreter	
Lebensmittelpolizei	
Bürgermeister	
Gutachter des Wasserbefundes	
Sprengelarzt	
Polizei - Bezirksleitzentrale	
Bezirkshauptmannschaft	
Dachverband	
Nachbargenossenschaft	
<b>Diverse Techniker oder Lieferanten mit Erreichbarkeitsangabe:</b>	
Pumpenfirmen	
Stromversorgungsunternehmen	
Installateur	
Baggerunternehmen	
Entkeimung durchführen/organisieren	
Wasserbautechniker – Zivilingenieure	
Brunnenmeister	
Rohrleitungen, Schieber usw.	

*Vorschlag für Information an Verbraucher*

## **Wichtige Information der Trinkwassergenossenschaft XY**

Das Trinkwasser aus dem Leitungsnetz der Trinkwasserversorgungsanlage XY ist zurzeit bakteriologisch verunreinigt und daher

**als Trinkwasser nicht geeignet!**

Es kann aber nach mindestens 3 Minuten langem Kochen bis auf Widerruf als Trinkwasser verwendet werden.

Diverse Einschränkungen siehe Beiblatt.

Bei Vorliegen einer einwandfreien Trinkwasserqualität nach der Trinkwasserverordnung werden Sie wieder informiert.

Für die Wassergenossenschaft

Die Obfrau – der Obmann

Für Rückfragen stehen Ihnen zur Verfügung:

Name: XY

Adresse: XY

Tel.:12345

# Hinweise für Privathaushalte und Lebensmittelbetriebe

## ■ Abkochen des Wassers vor der Verwendung (wenigstens 3 Minuten):

Dieses Wasser kann wieder bedenkenlos getrunken und verwendet werden, sollte jedoch gekühlt höchstens einen Tag lang verwendet werden (Gefahr der Wiederverkeimung!).

## ■ Zubereitung von Speisen, Reinigung von Lebensmitteln, Obst und Gemüse:

Für Genusszwecke und für die Verarbeitung von Lebensmitteln sowie für die Zubereitung von Speisen darf ausschließlich abgekochtes Wasser verwendet werden. Dies gilt auch für das Reinigen bzw. Waschen von Obst und Gemüse.

## ■ Kaffee oder Tee nur aus abgekochtem Wasser:

Bei der Herstellung von heißen Getränken in Kaffeemaschinen wie sie im Haushalt oder kleinen Imbissbetrieben verwendet werden, wird das Wasser lediglich erhitzt (anfangs oft unter 60 °C), was bestenfalls zu einer geringen Keimreduktion führt. Es ist daher auch hier abgekochtes Wasser zu verwenden.

## ■ Temperatur in Warmwasserbereich mindestens 80 °C:

In den letzten Jahren ist es aus Gründen der Sparsamkeit üblich geworden, dass die Temperatur in den Warmwasserboilern niedrig gehalten wird (oft nur 50 °C). Dies stellt bei einwandfreier Trinkwasserqualität grundsätzlich kein Problem dar mit Ausnahme der Legionellenproblematik (Abtötung ab 64 °C). Bei mikrobiologischen Verunreinigungen kann sich bei diesen Temperaturen die Keimzahl allerdings noch weiter erhöhen. Die Temperatur sollte im Warmwasserbereich daher für die Dauer der Belastung auf wenigstens 80 °C eingestellt werden, wenn das Material des Rohrleitungsnetzes derartige Temperaturen erlaubt.

## ■ Reinigen von Geschirr und Gläsern:

Geschirr- bzw. Gläser-spüler müssen beim Nachspülen wenigstens 85 °C erreichen. Kann die Temperatur vom Gerät nicht erreicht werden, so muss das Geschirr bzw. müssen die Gläser nach der Reinigung mit abgekochtem Warmwasser nachgespült werden. Geschirr bzw. Gläser anschließend abtropfen und trocknen lassen.

## ■ Reinigung von Arbeitsflächen:

Die 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 zu verwenden.

## ■ Energiesparprogramm bei Geschirrspülern nicht verwenden.

Bei den Energiesparprogrammen wird mit geringer Wassertemperatur gereinigt (~ 50 °C) um einen Spareffekt zu erzielen. Ähnlich den Warmwasserboilern kann sich bei belastetem Wasser die Keimzahl im Wasser weiter erhöhen.

## ■ Duschen und Baden kann problematisch sein:

Beim Verrieseln des Wassers in den Duschen bilden sich kleinste Wassertröpfchen, in denen sich Mikroorganismen befinden können. Beim Einatmen können diese Mikroorganismen in den Körper gelangen und so zu Erkrankungen führen. Ebenso ist beim Baden von Kleinkindern auf Verschlucken von Wasser zu achten.

## Zusätzliche Hinweise für Lebensmittelbetriebe

### Personalhygiene

#### ■ Nach dem Händewaschen Desinfektionslösungen verwenden:

Nach jeder Reinigung der Hände ist unbedingt eine Händedesinfektion (z.B. im Feinkostbereich) durchzuführen, wobei auf die notwendige Einwirkzeit zu achten ist.

### Desinfektion von Arbeitsflächen

#### ■ Verwendung von rückstandsfreiem Desinfektionsmittel (z.B. auf Alkoholbasis) nach der Reinigung.

### Schankanlagen

#### ■ Gläserdusche darf nicht mehr verwendet werden!

#### ■ Postmixanlage, Carbonator und Eismwürfelmaschine sind außer Betrieb zu nehmen.

Für die Zeit der Verunreinigung können Eismwürfel aus abgekoch-

tem Leitungswasser oder kohlen-säurefreiem Mineralwasser im Tief-kühlschrank hergestellt werden.

- **Tägliche Reinigung der Schank-anlage entsprechend der Schank-anlagenverordnung nur mit abge-kochtem Wasser.**

## **Selbstbedienungs-Automaten**

- **Zubereitung von heißen Geträn-ken (Kaffee, Tee ...) mit Automaten die direkt an das Leitungsnetz angeschlossen sind:**

Erreichen die Heißwasserbehälter der verwendeten Geräte nicht eine Temperatur von mindestens 80 °C, so ist Filterkaffee und Tee ausschließlich aus abgekochtem Trinkwasser her-zustellen. **Vorsicht:** Erzeugen Gerä-teautomaten auch kalte Getränke (z.B. Eistee), so ist die Abgabe der-artiger Produkte zu sperren.

## **Speiseeis**

- **Geräte zur Portionierung von Spei-seeis nur in abgekochtem und an-gesäuertem Wasser aufbewah-ren:**

Es muss eine 1,5 %ige Zitronen-oder Weinsäurelösung, hergestellt

mit abgekochtem Wasser, verwen-det werden, welche mindestens jede Stunde erneuert wird. Die Aufbewahrung der Geräte zur Por-tionierung in fließendem Wasser ist nicht möglich.

- **Bei der Speiseeiserzeugung hat die Zubereitung des Speiseeis-ansatzes sowie die Reinigung der Geräte ausschließlich mit abge-kochtem Wasser zu erfolgen.**

Auch bei heißer Herführung des Speiseeises ist zur Produktion aus-schließlich abgekochtes Wasser zur verwenden.

## **Bäckereien**

- **In Bäckereien und Konditoreien darf zur Produktion ausschließlich abgekochtes Wasser verwendet werden.**

Hitzeresistente Toxinbildner könn-ten während des Gärprozesses To-xine bilden, welche beim Backen nicht zerstört werden und somit eine Gefahr für die Gesundheit darstellen können.

## **Schlachtbetriebe und Fleischverarbeitung**

- **Eine Verarbeitung in diesen Berei-**

**chen ist ohne einwandfreier Trink-wasserversorgung nicht möglich.**

Problembereiche sind z.B. die Schlachtkörperreinigung, Kutter (Eiszugabe), Lagerung von Natur-därmen ...

## **Produktion von Fischereierzeugnissen**

- **Mit verunreinigtem Trinkwasser ist eine Fischverarbeitung nicht möglich!**

Bei diesen Betrieben sind in ein-zelnen Prozessschritten oft größe-re Mengen an Trinkwasser not-wendig, die nicht durch einfache Notmaßnahmen bereitgestellt wer-den können.

## **Be- und Verarbeitungsbetriebe von Milch**

- **In Molkereien und Käsereien ist eine Produktion mit verunreinig-tem Trinkwasser nicht möglich.**

Auch hier sind in einzelnen Prozess-schritten ebenfalls oft größere Men-gen an Trinkwasser notwendig, die nicht durch einfache Notmaß-nahmen bereitgestellt werden kön-nen.

**Impressum:**

Verleger: Land Salzburg, vertreten durch die Abteilung 16 - Umweltschutz

Herausgeber: Dr. Othmar Glaeser

Für den Inhalt verantwortlich: Walter Wendtner

Fotos: Abteilung 16

Satz: Grafik Land Salzburg

Druck: Hausdruckerei Land Salzburg

Alle: Postfach 527, 5010 Salzburg



*Land Salzburg*

*F ü r u n s e r L a n d !*