

Wasserlabor

Hagenau 1
5020 Salzburg
Tel. +43/662/8884-3203

Inspektionsbericht 38292-001-010

Wassergenossenschaft Nußdorf

Herr Friedrich Oberreiter

Hauptstraße 17
5151 Nußdorf a. Haunsberg

Zeichen:
Mitarbeiter:
Durchwahl:
Fax-Durchwahl:
wasserlabor@salzburg-ag.at

Salzburg, 10.11.25

AuftragsNr.: 38292 Auftragsbz.: Trinkwasseruntersuchung nach Inspektionsplan Termin 2 von 2, Nov.
(inkl. ehem. WG Waidach)

Auftragseingang: 04.11.2025

Anlage: WG Nußdorf

PZ	Probenbezeichnung	Probenehmer	PNV	Untersuchungszeit
38292001	Kaltenaigen- und Fenningerquellen vor UV	Haslauer, Josef	VA	04.11.25 - 07.11.25
38292002	Kaltenaigen- und Fenningerquellen nach UV	Haslauer, Josef	VA	04.11.25 - 07.11.25
38292003	Brunner (1-6)- und Käsereiquellen Zulauf HB 2	Haslauer, Josef	VA	04.11.25 - 07.11.25
38292004	Gautschquelle QSS vor UV	Haslauer, Josef	VA	04.11.25 - 07.11.25
38292005	Gautschquelle QSS nach UV	Haslauer, Josef	VA	04.11.25 - 07.11.25
38292006	HB1 vor UV, Furthner- Gautschquelle	Haslauer, Josef	VA	04.11.25 - 07.11.25
38292007	HB1 nach UV, Furthner- Gautschquelle	Haslauer, Josef	VA	04.11.25 - 07.11.25
38292008	VZ Ort (HB 1), Schule	Haslauer, Josef	VA	04.11.25 - 07.11.25
38292009	VZ Käserei (HB 3), Betr. Wohnen (vor Enthärt.)	Haslauer, Josef	VA	04.11.25 - 07.11.25
38292010	VZ-Waidach, Waidach 16	Haslauer, Josef	VA	04.11.25 - 07.11.25

Probenahmeverfahren (PNV):

VA DIN ISO 5667-5 (6.4.1) & Mikrobiologie: EN ISO 19458, Zweck A "Hauptverteilung"

Auftragsinfo

- Trinkwasseruntersuchung nach Inspektionsplan gemäß ÖNORM M5874.
- Die jährliche Trinkwasseruntersuchung gemäß §5 Abs.2 der Trinkwasserverordnung BGBl II 304/2001 idGF (TWW) ist bei der obigen Wasserversorgungsanlage hinsichtlich Probenahmen an unterschiedlichen Stellen, Umfang der untersuchten Parameter und Lokalaugenscheine bei verschiedenen Anlagenteilen auf mehrere Termine aufgeteilt. Die Vollständigkeit des erforderlichen Untersuchungsprogramms ist über einen Inspektionsplan nachvollziehbar.
- Mit Zustimmung des Auftraggebers werden die Ergebnisse der aktuellen Untersuchung direkt der zuständigen Behörde durch Übertragung der Daten in die Trinkwasserdatenbank des Landes übermittelt.

Beurteilung

Probenahmestellen, Untersuchungsparameter und Lokalaugenscheine an Anlagenteilen sind entsprechend dem Inspektionsplan auf mehrere Termine innerhalb eines Jahres aufgeteilt.

Beim aktuellen Lokalaugenschein wurden aus wasserhygienischer Sicht grobsinnlich keine Mängel am Zustand der Anlagenteile der Wasserversorgung festgestellt, die eine Eignung des Wassers als Trinkwasser ausschließen.

Im Rahmen der gemäß Inspektionsplan bereits durchgeführten Lokalaugenscheine sind Mängel, die eine Eignung des Wassers als Trinkwasser ausschließen, derzeit ebenfalls nicht bekannt.

Die Wasserbeschaffenheit nach UV-Desinfektion entspricht im Ausmaß der untersuchten Parameter den Anforderungen der Trinkwasserverordnung BGBl II 304/2001 idgF.

Das Wasser ist somit zur Verwendung als Trinkwasser geeignet.

Dr. Josef Lintschinger

LMSVG §73 Berechtigter, Leiter Inspektionsstelle

(elektronisch nach EN ISO/IEC 17020 erstellt)

Ortsbefund

WG Nußdorf

Anlagenbeschreibung:

siehe AB-Versorgungsschema-2024-05-02 von KUP (angepasst)

Aufteilung der gesamten Versorgung in folgende Zonen:

- VZ Ort: Druckzone 2 und 4 (Tiefzone) vom HB 1 ca. 80 m³/Tag (Furthner und Gautschquelle mit UV Desinfektion + Überwasser aus HB 2) + direkte Einspeisung Kaltenaigenquellen (UV Desinfektion)
- VZ Käserei: Druckzone 3 vom HB 3 ca. 30 m³/Tag; seit 2016 Brunner- (1-6) und Käsereiquellen über HB 2 (Kurzbergquelle ausgeleitet)
- Hochzone: Druckzone 1 vom HB 2 ca. 10 m³/Tag; seit 2016 Brunner- (1-6) und Käsereiquellen (Kurzbergquelle ausgeleitet)
- VZ Waidach: Direkte Einspeisung von Kaltenaigenquellen (UV Desinfektion) und Versorgung über VZ Ort Druckzone 2

verteilte Wassermenge: 125 m³/Tag
Datum des Lokalaugenscheins: 04.11.2025
Lokalaugenschein durchg. von: Probenehmer
Hyg. rel. Veränd. / vorg. keine
Maßnahmen lt. Betreiber
Witterung aktuell/Vortage: Trockenwetter / Regen

Durchgeführter Lokalaugenschein an folgenden Anlagenteilen:

(Gemäß PA-D07-02, Basisnorm ÖNORM M5874, gesetzliche Vorgabe Codex Kapitel B1, einsehbare Bereiche der Anlagenteile)

Kaltenaigenquelle UV Anlage

Anlagenbeschreibung:

UV Desinfektionsanlage: VisaDesT200F, Typprüfung gemäß M5873-1, Verfahren B

Zulässiger Betriebsbereich (FlexFlow Betrieb):

Mindest-Referenzbestrahlungsstärke (Sensorial): 19 W/m² bei 3,15 m³/h

Maximaler Wasserdurchfluss: 14 m³/h bei 87,9 W/m²

Feststellung(en) Daten zum Zeitpunkt der Probenahme:
Aufbereitung/Desinfektion: Referenzbestrahlungsstärke (Sensorial) in W/m² : 103,1, Wasserdurchfluss in m³/h: 2,3
Betriebsstunden/Schaltimpulse: 55420 / 89, Datum Jahreswartung Fachfirma: 11.2025

UV Anlage Gautschquelle QSS

Anlagenbeschreibung:

UV Desinfektionsanlage: VisaDesT80 F ECO PLUS, Typprüfung gemäß M5873-1, Verfahren B

Zulässiger Betriebsbereich:

Mindest-Referenzbestrahlungsstärke (Sensorial): 32,8 W/m²

Maximaler Wasserdurchfluss: Durchflussbegrenzer 7,2 m³/h

Feststellung(en) Daten zum Zeitpunkt der Probenahme:
Aufbereitung/Desinfektion: Referenzbestrahlungsstärke (Sensorial) in W/m² :85,9, Wasserdurchfluss in m³/h: 4,2
Betriebsstunden/Schaltimpulse: 25130 / 41 Datum Jahreswartung Fachfirma: 11.2025

UV Anlage HB 1

Anlagenbeschreibung:

UV Desinfektionsanlage: VisaDesT200F, Typprüfung gemäß M5873-1, Verfahren B

Zulässiger Betriebsbereich (FlexFlow Betrieb): variabler P2

Mindest-Referenzbestrahlungsstärke (Sensorial): 19 W/m² bei 3,15 m³/h

Maximaler Wasserdurchfluss: 14 m³/h bei 87,9 W/m²

Feststellung(en) Daten zum Zeitpunkt der Probenahme:
Aufbereitung/Desinfektion: Referenzbestrahlungsstärke (Sensorial) in W/m² : 117,9, P2 variabel in W/m²: 46,2
Wasserdurchfluss in m³/h: 7,2
Betriebsstunden/Schaltimpulse: 52737 / 124
Datum Jahreswartung Fachfirma: 11.2024

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	38292001	38292002	38292003
				Kaltenaigen- und Fenningerquellen vor UV	Kaltenaigen- und Fenningerquellen nach UV	Brunner (1-6)- und Käsereiquellen Zulauf HB 2
				04.11.2025	04.11.2025	04.11.2025
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)		11,0	10,1
Aussehen, Trübung		ÖNORM M 6620:2012			farblos klar	farblos klar
Geruch		ÖNORM M 6620:2012			geruchlos	geruchlos
Geschmack		ÖNORM M 6620:2012			geschmacklos	geschmacklos
Bodensatz		ÖNORM M 6620:2012			keiner	keiner
elektr. Leitfähigkeit (20°C); PN	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)			558
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016			< 0,15	
SAK 436 nm; Färbung	1/m	DIN EN ISO 7887:2012	< 0,50(l)		< 0,25	
SAK 254 nm	1/m	DIN 38404-3:2005			0,56	
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005			88	
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)		482	555
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)		7,4	7,4
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l)	2		7
			< 10(l)		0	
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l)	1		0
			< 10(l)		0	
coliforme Bakterien	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(l)	n.n.		n.n.
	in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(l)		n.n.	
Escherichia coli	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(P)	n.n.		n.n.
	in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(G)		n.n.	
Enterokokken	in 100 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P)	3		n.n.
	in 250 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P)		n.n.	
Pseudomonas aeruginosa	in 100 ml	DIN EN ISO 16266:2008	< 0(P)	n.n.		
	in 250 ml	DIN EN ISO 16266:2008	< 0(P)		n.n.	
sulfitreduzierende Clostridien	in 100 ml	DIN EN ISO 14189:2016	< 0(l)	n.n.		
	in 250 ml	DIN EN ISO 14189:2016	< 0(l)		n.n.	

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	38292004	38292005
				Gautschquelle QSS vor UV	Gautschquelle QSS nach UV
				04.11.2025	04.11.2025
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)		11,8
Aussehen, Trübung		ÖNORM M 6620:2012			farblos klar
Geruch		ÖNORM M 6620:2012			geruchlos
Geschmack		ÖNORM M 6620:2012			geschmacklos
Bodensatz		ÖNORM M 6620:2012			keiner
elektr. Leitfähigkeit (20°C); PN	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)		648
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016			< 0,15
SAK 436 nm; Färbung	1/m	DIN EN ISO 7887:2012	< 0,50(l)		< 0,25
SAK 254 nm	1/m	DIN 38404-3:2005			0,85
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005			82
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)		644
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)		7,3
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l)	3	
			< 10(l)		0
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l)	4	
			< 10(l)		0
coliforme Bakterien	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(l)	10	
	in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(l)		n.n.
Escherichia coli	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(P)	7	
	in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(G)		n.n.
Enterokokken	in 100 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P)	1	
	in 250 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P)		n.n.
Pseudomonas aeruginosa	in 100 ml	DIN EN ISO 16266:2008	< 0(P)	n.n.	
	in 250 ml	DIN EN ISO 16266:2008	< 0(P)		n.n.
sulfitreduzierende Clostridien	in 100 ml	DIN EN ISO 14189:2016	< 0(l)	n.n.	
	in 250 ml	DIN EN ISO 14189:2016	< 0(l)		n.n.

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	38292006	38292007
				HB1 vor UV, Furthner- Gautschquelle	HB1 nach UV, Furthner- Gautschquelle
				04.11.2025	04.11.2025
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)		10,5
Aussehen, Trübung		ÖNORM M 6620:2012			farblos klar
Geruch		ÖNORM M 6620:2012			geruchlos
Geschmack		ÖNORM M 6620:2012			geschmacklos
Bodensatz		ÖNORM M 6620:2012			keiner
elektr. Leitfähigkeit (20°C); PN	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)		547
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016			< 0,15
SAK 436 nm; Färbung	1/m	DIN EN ISO 7887:2012	< 0,50(l)		< 0,25
SAK 254 nm	1/m	DIN 38404-3:2005			0,72
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005			85
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)		556
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)		7,5
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l)	1	
			< 10(l)		0
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l)	1	
			< 10(l)		0
coliforme Bakterien	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(l)	n.n.	
	in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(l)		n.n.
Escherichia coli	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(P)	n.n.	
	in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(G)		n.n.
Enterokokken	in 100 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P)	n.n.	
	in 250 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P)		n.n.
Pseudomonas aeruginosa	in 100 ml	DIN EN ISO 16266:2008	< 0(P)	n.n.	
	in 250 ml	DIN EN ISO 16266:2008	< 0(P)		n.n.
sulfitreduzierende Clostridien	in 100 ml	DIN EN ISO 14189:2016	< 0(l)	n.n.	
	in 250 ml	DIN EN ISO 14189:2016	< 0(l)		n.n.

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	38292008	38292009	38292010
				VZ Ort (HB 1), Schule	VZ Käserei (HB 3), Betr. Wohnen (vor Enthärt.)	VZ-Waidach, Waidach 16
				04.11.2025	04.11.2025	04.11.2025
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)	14,6	13,1	13,3
Aussehen, Trübung		ÖNORM M 6620:2012		farblos klar	farblos klar	farblos klar
Geruch		ÖNORM M 6620:2012		geruchlos	geruchlos	geruchlos
Geschmack		ÖNORM M 6620:2012		geschmacklos	geschmacklos	geschmacklos
Bodensatz		ÖNORM M 6620:2012		keiner	keiner	keiner
elektr. Leitfähigkeit (20°C); PN	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	486	557	484
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	484	555	483
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)	7,5	7,6	7,4
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l)	0	2	0
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l)	0	0	0
coliforme Bakterien	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(l)	n.n.	n.n.	n.n.
Escherichia coli	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2017	< 0(P)	n.n.	n.n.	n.n.
Enterokokken	in 100 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P)	n.n.	n.n.	n.n.

Legende: grau hinterlegt = Prüfwertverletzung; n.n. nicht nachweisbar; uzb unzählbar; n.b. nicht bestimmbar, (l) Indikatorparameter TWV; (P) Parameterwert TWV; (C) Codexparameter; AAB außerhalb des akkreditierten Bereiches; UA Unterauftragnehmer; EX/Extern - Daten Auftraggeber/-nehmer; PN Probenahmeparameter;
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die überbrachte bzw. entnommene Probe.