

Wasserlabor

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

Inspektionsbericht 30390-2106839-2106846

Wassergenossenschaft Nußdorf

Herr Friedrich Oberreiter

Hauptstraße 17
5151 Nußdorf a. Haunsberg

Zeichen: Lij
Mitarbeiter: Dr. Josef Lintschinger
Durchwahl: +43/676/86823290
Fax-Durchwahl: +43/662/8884170-3290
wasserlabor@salzburg-ag.at

Salzburg, 10.11.21

AuftragsNr.: 30390 Auftragsbz.: Trinkwasseruntersuchung nach Inspektionsplan Termin 2 von 2 Nov.
inkl. ehem. WG Waidach

Auftragseingang: 03.11.2021

Anlage: WG Nußdorf

PZ	Probenbezeichnung	Probenehmer	Untersuchungszeitraum
2106839	Kaltenaigenquellen vor UV	Haslauer, Josef	03.11.2021 - 08.11.2021
2106840	Kaltenaigenquellen nach UV	Haslauer, Josef	03.11.2021 - 08.11.2021
2106841	Brunner (1-6)- und Käsereiquellen Zulauf HB 2	Haslauer, Josef	03.11.2021 - 08.11.2021
2106842	HB1 vor UV, Furthner- Gautsschquelle	Haslauer, Josef	03.11.2021 - 08.11.2021
2106843	HB1 nach UV, Furthner- Gautsschquelle	Haslauer, Josef	03.11.2021 - 08.11.2021
2106844	VZ Ort (HB 1), Schule	Haslauer, Josef	03.11.2021 - 08.11.2021
2106845	VZ Käserei (HB 3), Betr. Wohnen (Enthärt.)	Haslauer, Josef	03.11.2021 - 08.11.2021
2106846	VZ-Waidach, Waidach 16	Haslauer, Josef	03.11.2021 - 08.11.2021

Auftragsinfo

- Trinkwasseruntersuchung nach Inspektionsplan gemäß ÖNORM M5874.
- Probenahme: physikalisch chemische Parameter gemäß ISO 5667-5, mikrobiologische Parameter gemäß EN ISO 19458, Zweck A (PA-D07-01).
- 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 Aufbereitung entspricht im Ausmaß der untersuchten Parameter den Anforderungen der Trinkwasserverordnung BGBl II 304/2001 idgF.

Das Wasser ist somit zur Verwendung als Trinkwasser geeignet.

Martin Hutzinger, MSc
stellv. Leiter Inspektionsstelle
(Berichtsausarbeitung)

Dr. Josef Lintschinger
LMSVG §73 Berechtigter, Leiter Inspektionsstelle
(elektronisch nach EN/ISO 17020 erstellt)

Ortsbefund

WG Nußdorf

Anlagenbeschreibung:

siehe AB-Versorgungsschema-2021-04-28 von KUP

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: 03.11.2021
Lokalaugenschein durchg. von: Probenehmer
Hyg. rel. Veränd. / vorg. keine
Maßnahmen lt. Betreiber
Witterung aktuell/Vortage: wechselhaft / Regen

Durchgeführter Lokalaugenschein an folgenden Anlagenteilen: (Gemäß PA-D07-02, Basisnorm ÖNORM M5874, 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 :127,4
Wasserdurchfluss in m³/h: 0,89
Betriebsstunden/Schaltimpulse: 20359 / 46
Datum Jahreswartung Fachfirma: 02.09.2021

UV Anlage HB 1

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 :94
Wasserdurchfluss in m³/h: 10,4
Betriebsstunden/Schaltimpulse: 17720 / 31
Datum Jahreswartung Fachfirma.: 02.09.2021

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	2106839	2106840
				Kaltenaigenquellen vor UV	Kaltenaigenquellen nach UV
				03.11.2021	03.11.2021
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)	9,5	9,6
Aussehen, Trübung		ÖNorm M 6620:2012		farblos, klar	farblos, klar
Geruch		ÖNorm M 6620:2012		geruchlos	geruchlos
Geschmack		ÖNorm M 6620:2012			geschmacklos
Bodensatz		ÖNorm M 6620:2012		keiner	keiner
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016		0,19	< 0,15
SAK 436 nm; Färbung	1/m	DIN EN ISO 7887:2012	< 0,50(l)	< 0,25	< 0,25
SAK 254 nm	1/m	DIN 38404-3:2005		0,25	< 0,25
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005		94	95
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	467	467
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)	7,6	7,6
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l) < 10(l)	7	1
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l) < 10(l)	3	0
coliforme Bakterien	in 100 ml in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014 DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(l) < 0(l)	n.n.	n.n.
Escherichia coli	in 100 ml in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014 DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(P) < 0(G)	n.n.	n.n.
Enterokokken	in 100 ml in 250 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000 DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P) < 0(P)	n.n.	n.n.
Pseudomonas aeruginosa	in 100 ml in 250 ml	DIN EN ISO 16266:2008 DIN EN ISO 16266:2008	< 0(P) < 0(P)	n.n.	n.n.
sulfitreduzierende Clostridien	in 100 ml in 250 ml	ISO 14189:2013 ISO 14189:2013	< 0(l) < 0(l)	n.n.	n.n.

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	2106841	2106842	2106843
				Brunner (1-6)- und Käsereiquellen Zulauf HB 2	HB1 vor UV, Furthner- Gautsschquelle	HB1 nach UV, Furthner- Gautsschquelle
				03.11.2021	03.11.2021	03.11.2021
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)	8,6	9,3	9,4
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
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016		0,15	< 0,15	< 0,15
SAK 436 nm; Färbung	1/m	DIN EN ISO 7887:2012	< 0,50(l)	< 0,25	< 0,25	< 0,25
SAK 254 nm	1/m	DIN 38404-3:2005		0,48	0,39	0,39
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005		90	91	91
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	548	577	577
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)	7,4	7,5	7,5
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l) < 10(l)	1	6	0
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l) < 10(l)	0	1	0
coliforme Bakterien	in 100 ml in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014 DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(l) < 0(l)	n.n.	1	n.n.
Escherichia coli	in 100 ml in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014 DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(P) < 0(G)	n.n.	1	n.n.
Enterokokken	in 100 ml in 250 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000 DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P) < 0(P)	n.n.	n.n.	n.n.
Pseudomonas aeruginosa	in 100 ml in 250 ml	DIN EN ISO 16266:2008 DIN EN ISO 16266:2008	< 0(P) < 0(P)		n.n.	n.n.
sulfitreduzierende Clostridien	in 100 ml in 250 ml	ISO 14189:2013 ISO 14189:2013	< 0(l) < 0(l)		1	n.n.

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	2106844	2106845	2106846
				VZ Ort (HB 1), Schule	VZ Käserei (HB 3), Betr. Wohnen (Enthärt.)	VZ-Waidach, Waidach 16
				03.11.2021	03.11.2021	03.11.2021
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(I)	13,6	14,1	12,0
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
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016		0,17	0,18	0,20
SAK 436 nm; Färbung	1/m	DIN EN ISO 7887:2012	< 0,50(I)	< 0,25	< 0,25	< 0,25
SAK 254 nm	1/m	DIN 38404-3:2005		0,63	0,62	0,46
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005		87	87	90
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(I)	470	547	468
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(I)	7,7	7,6	7,6
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(I)	1	2	0
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(I)	0	0	0
coliforme Bakterien	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(I)	n.n.	n.n.	n.n.
Escherichia coli	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 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; (I) 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.