

Wasserlabor

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

Inspektionsbericht 31655-2205889-2205897

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, 11.10.22

AuftragsNr.: 31655 Auftragsbz.: Trinkwasseruntersuchung nach Inspektionsplan Termin 2 von 2, Nov.
(inkl. ehem. WG Waidach)

Auftragseingang: 03.10.2022

Anlage: WG Nußdorf

PZ	Probenbezeichnung	Probenehmer	Untersuchungszeitraum
2205889	Kaltenaigenquellen vor UV	Haslauer, Josef	03.10.2022 - 06.10.2022
2205890	Kaltenaigenquellen nach UV	Haslauer, Josef	03.10.2022 - 06.10.2022
2205891	Brunner (1-6)- und Käsereiquellen Zulauf HB 2	Haslauer, Josef	03.10.2022 - 06.10.2022
2205892	HB1 vor UV, Gautschquelle separat	Haslauer, Josef	03.10.2022 - 06.10.2022
2205893	HB1 vor UV, Furthnerquelle separat	Haslauer, Josef	03.10.2022 - 06.10.2022
2205894	HB1 nach UV, Furthner- Gautschquelle	Haslauer, Josef	03.10.2022 - 06.10.2022
2205895	VZ Ort (HB 1), Schule	Haslauer, Josef	03.10.2022 - 06.10.2022
2205896	VZ Käserei (HB 3), Betr. Wohnen (Enthärt.)	Haslauer, Josef	03.10.2022 - 06.10.2022
2205897	VZ-Waidach, Waidach 16	Haslauer, Josef	03.10.2022 - 06.10.2022

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 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 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: 03.10.2022
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, 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 :92,5
Wasserdurchfluss in m³/h: 1,1
Betriebsstunden/Schaltimpulse: 28375 / 51
Datum Jahreswartung Fachfirma: 02.09.2021

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 :84,9
P2 variabel in W/m²:59,7
Wasserdurchfluss in m³/h: 9,9
Betriebsstunden/Schaltimpulse: 25736 / 42
Datum Jahreswartung Fachfirma: 02.09.2021

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	2205889	2205890
				Kaltenaigenquellen vor UV	Kaltenaigenquellen nach UV
				03.10.2022	03.10.2022
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)		12,8
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)		483
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016			0,29
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			0,83
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005			83
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)		484
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)		7,7
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l)	25	
			< 10(l)		0
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l)	0	
			< 10(l)		0
coliforme Bakterien	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(l)	12	
	in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(l)		n.n.
Escherichia coli	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(P)	11	
	in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(G)		n.n.
Enterokokken	in 100 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P)	8	
	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	ISO 14189:2013	< 0(l)	n.n.	
	in 250 ml	ISO 14189:2013	< 0(l)		n.n.

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	2205891
				Brunner (1-6)- und Käsereiquellen Zulauf HB 2
				03.10.2022
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)	11,3
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)	559
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016		0,33
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		0,75
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005		84
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	561
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)	33
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l)	0
coliforme Bakterien	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(l)	n.n.
Escherichia coli	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(P)	n.n.
Enterokokken	in 100 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P)	n.n.

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	2205892	2205893	2205894
				HB1 vor UV, Gautschquelle separat	HB1 vor UV, Furthnerquelle separat	HB1 nach UV, Furthner- Gautschquelle
				03.10.2022	03.10.2022	03.10.2022
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)	11,6	9,8	11,2
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
Bodensatz		ÖNorm M 6620:2012		keiner	keiner	keiner
elektr. Leitfähigkeit (20°C); PN	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	683	511	563
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016		0,28	0,22	0,32
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		0,90	0,84	0,79
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005		81	82	83
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	686	515	566
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)	7,3	7,5	7,5
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l)	19	44	
			< 10(l)			0
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l)	7	0	
			< 10(l)			0
coliforme Bakterien	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(l)	33	n.n.	
	in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(l)			n.n.
Escherichia coli	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(P)	25	n.n.	
	in 250 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(G)			n.n.
Enterokokken	in 100 ml	DIN EN ISO 7899-2:2000	< 0(P)	25	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.	n.n.	
	in 250 ml	DIN EN ISO 16266:2008	< 0(P)			n.n.
sulfitreduzierende Clostridien	in 100 ml	ISO 14189:2013	< 0(l)	n.n.	n.n.	
	in 250 ml	ISO 14189:2013	< 0(l)			n.n.

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	2205895	2205896	2205897
				VZ Ort (HB 1), Schule	VZ Käserei (HB 3), Betr. Wohnen (Enthärt.)	VZ-Waidach, Waidach 16
				03.10.2022	03.10.2022	03.10.2022
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)	18,1	17,0	16,0
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
elektr. Leitfähigkeit (20°C); PN	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	484	557	487
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016		0,43	0,46	0,24
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		2,01	0,66	0,94
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005		63	86	81
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	486	560	490
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)	7,6	7,7	7,6
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l)	2	1	0
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l)	0	2	0
coliforme Bakterien	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(l)	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; (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.