

Wasserlabor

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

Inspektionsbericht 34207-001-010

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, 31.10.23

AuftragsNr.: 34207 Auftragsbz.: Trinkwasseruntersuchung nach Inspektionsplan Termin 2 von 2, Nov.
(inkl. ehem. WG Waidach)

Auftragseingang: 23.10.2023

Anlage: WG Nußdorf

PZ	Probenbezeichnung	Probenehmer	PNV	Untersuchungszeit
34207001	Kaltenaigenquellen vor UV	Haslauer, Josef	VA	23.10.23 - 27.10.23
34207002	Kaltenaigenquellen nach UV	Haslauer, Josef	VA	23.10.23 - 27.10.23
34207003	Brunner (1-6)- und Käsereiquellen Zulauf HB 2	Haslauer, Josef	VA	23.10.23 - 27.10.23
34207004	Gautschquelle QSS vor UV	Haslauer, Josef	VA	23.10.23 - 27.10.23
34207005	Gautschquelle QSS nach UV	Haslauer, Josef	VA	23.10.23 - 27.10.23
34207006	HB1 vor UV, Furthner- Gautschquelle	Haslauer, Josef	VA	23.10.23 - 27.10.23
34207007	HB1 nach UV, Furthner- Gautschquelle	Haslauer, Josef	VA	23.10.23 - 27.10.23
34207008	VZ Ort (HB 1), Schule	Haslauer, Josef	VA	23.10.23 - 27.10.23
34207009	VZ Käserei (HB 3), Betr. Wohnen (Enthärt.)	Haslauer, Josef	VA	23.10.23 - 27.10.23
34207010	VZ-Waidach, Waidach 16	Haslauer, Josef	VA	23.10.23 - 27.10.23

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 17020 erstellt)

Ortsbefund

WG Nußdorf

Anlagenbeschreibung:

siehe AB-Versorgungsschema-2022-12-27 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 Käseerei: Druckzone 3 vom HB 3 ca. 30 m³/Tag; seit 2016 Brunner- (1-6) und Käseereiquellen über HB 2 (Kurzbergquelle ausgeleitet)
- Hochzone: Druckzone 1 vom HB 2 ca. 10 m³/Tag; seit 2016 Brunner- (1-6) und Käseereiquellen (Kurzbergquelle ausgeleitet)
- VZ Waidach: Direkte Einspeisung von Kaltenaigenquellen (UV Desinfektion) und Versorgung über VZ Ort Druckzone 2

verteilte Wassermenge: 125 m³/Tag
Datum des Lokalausgangs: 23.10.2023
Lokalausgangs durchg. von: Probenehmer
Hyg. rel. Veränd. / vorg. keine
Maßnahmen lt. Betreiber
Witterung aktuell/Vortage: Trockenwetter

Durchgeführter Lokalausgangs 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 (Sensor signal): 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 (Sensor signal) in W/m² : 126,0
Wasserdurchfluss in m³/h: 1
Betriebsstunden/Schaltimpulse: 37609 / 66 Datum Jahreswartung Fachfirma: 16.10.2023

UV Anlage Gautschquelle QSS

Anlagenbeschreibung:

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

Zulässiger Betriebsbereich:

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

Maximaler Wasserdurchfluss: Durchflussbegrenzer 7,2 m³/h

Feststellung(en) Daten zum Zeitpunkt der Probenahme:
Aufbereitung/Desinfektion: Referenzbestrahlungsstärke (Sensor signal) in W/m² : 120,8
Wasserdurchfluss in m³/h: 4,2
Betriebsstunden/Schaltimpulse: 7314 / 19 Datum Jahreswartung Fachfirma: 16.10.2023

UV Anlage HB 1

Anlagenbeschreibung:

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

Zulässiger Betriebsbereich (FlexFlow Betrieb): variabler P2

Mindest-Referenzbestrahlungsstärke (Sensor signal): 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 (Sensor signal) in W/m² : 119,1
P2 variabel in W/m²: 46,3
Wasserdurchfluss in m³/h: 7,62
Betriebsstunden/Schaltimpulse: 34965 / 63 Datum Jahreswartung Fachfirma: 16.10.2023

Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	34207001	34207002
				Kaltenaigenquellen vor UV	Kaltenaigenquellen nach UV
				23.10.2023	23.10.2023
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)		12,5
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)		480
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016			0,30
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			0,42
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005			91
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)		482
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)	2	
			< 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)	1	
	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)	1	
	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)	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.



				34207003
				Brunner (1-6)- und Käsereiquellen Zulauf HB 2
				23.10.2023
Parameter	Einheit	Verfahren	Probenahme Prüfwert	
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)	10,4
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)	572
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	577
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)	7,4
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l)	18
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	34207004	34207005
				Gautschquelle QSS vor UV	Gautschquelle QSS nach UV
				23.10.2023	23.10.2023
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)		12,0
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)		673
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			0,67
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005			86
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)		680
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)	9	
			< 10(l)		5
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)	3	
	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)	2	
	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)	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	34207006	34207007
				HB1 vor UV, Furthner- Gautschquelle	HB1 nach UV, Furthner- Gautschquelle
				23.10.2023	23.10.2023
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)		11,2
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)		569
Trübung	FNU	DIN EN ISO 7027-1:2016			0,36
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			0,65
UV-Durchlässigkeit auf 10 cm	%	DIN 38404-3:2005			86
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)		573
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)		7,4
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l)	5	
			< 10(l)		0
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l)	2	
			< 10(l)		0
coliforme Bakterien	in 100 ml	DIN EN ISO 9308-1:2014	< 0(l)	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)	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)	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	34207008	34207009	34207010
				VZ Ort (HB 1), Schule	VZ Käserei (HB 3), Betr. Wohnen (Enthärt.)	VZ-Waidach, Waidach 16
				23.10.2023	23.10.2023	23.10.2023
Wassertemperatur	°C	DIN 38404-4:1976	< 25,0(l)	18,1	16,9	15,8
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)	566	573	481
elektr. Leitfähigkeit (20°C)	µS/cm	DIN EN 27888:1993	< 2500(l)	569	579	483
pH-Wert (Labor RT)		DIN EN ISO 10523:2012	6,5 - 9,5(l)	7,6	7,5	7,5
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 100(l)	2	16	0
Koloniebildende Einheiten bei 36°C	in 1 ml	DIN EN ISO 6222:1999	< 20(l)	0	4	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.