

AVS, Lebensmittelkontrolle, Postfach 262, 6312 Steinhausen

Wasserversorgungs-Genossenschaft Allenwinden
Eggried 24
CH-6319 Allenwinden

T direkt 041 747 33 70
susanne.pfenninger@zg.ch
Steinhausen, 10. Juni 2010

Untersuchungsbericht Nr. 10-0362

Anzahl Proben: 2
Proben erhoben durch: Herr Michael Feld; AVS, Lebensmittelkontrolle
Proben erhoben bei: Wasserversorgung Allenwinden
Eingangsdatum der Proben: 02.06.2010; Witterung: Längere Regenperiode

Probeninformationen

Probe Nr. 10-0362-001
Bezeichnung Werkhof Hodel, Hy 274; Wassertemperatur: 12.5 °C
Probe Nr. 10-0362-002
Bezeichnung Friedhof Allenwinden, Laufbrunnen; Wassertemperatur: 11.9 °C

Untersuchungsergebnisse

siehe Anhang

Beurteilung

Im Rahmen der amtlichen Überwachungstätigkeit wurden aus dem Verteilnetz die oben genannten Trinkwasserproben erhoben. Die Resultate beziehen sich auf den Zeitpunkt der Untersuchung.

In den untersuchten Belangen sind die gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser erfüllt.



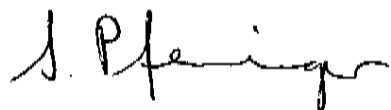
STS 347



SIS 077

Für allfällige Fragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse
Lebensmittelkontrolle

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'S. Pfenninger', written in a cursive style.

Dr. Susanne Pfenninger
Kantonschemikerin

ANHANG: Untersuchungsergebnisse

Probe Nr.	10-0362-001	10-0362-002			
Bezeichnung	Werkhof Hodel, Hy 274	Friedhof Allenwinden, Laufbrunnen			
Prüfverfahren	Parameter	Einheit	Resultat	Resultat	Toleranzwert ¹⁾
Mikrobiologische Parameter					
	SOP M_MB_11 SLMB 1595.1 (ISO 4833)				
Aerobe mesophile Keime		KBE/ml	36	< 10	300
	SOP M_MB_23 SLMB 1426				
Escherichia coli		KBE/100ml	n.n	n.n	n.n
	SOP M_MB_23 SLMB 1426				
Escherichia coli		KBE/100ml	n.n	n.n	
	SOP M_MB_14 SLMB 1406.2				
Enterokokken		KBE/100ml	n.n	n.n	n.n
Wasserhärten					
	SOP M_WA_12 diverse DIN und EN				
Gesamthärte		°fH	33.3	32.6	
Anionen, Stickstoff- und Phosphor-Parameter					
	SOP M_WA_27 DEV D19 und Anleitung				
Nitrat		mg/l	9.1	9.1	40.0
Organische Summenparameter					
	SOP M_WA_26 DEV H3				
org. Kohlenstoff, gelöst		mg/l	0.6	0.5	

¹⁾ Toleranzwert gemäss Hygieneverordnung HyV (SR 817.024.1) und Fremd- und Inhaltsstoffverordnung FIV (SR 817.021.23)

Fett = Beurteilungswert überschritten
n.n. = nicht nachweisbar
KBE = kolonienbildende Einheiten
< = Chem./physikalische Parameter: Der Parameter wurde nachgewiesen, jedoch nicht quantifiziert (Bestimmungsgrenze der Methode); Mikrobiologische Parameter: bei quantitativen Methoden sind weniger als die angegebene Anzahl Keime pro Masseinheit vorhanden.

Die Ergebnisse beziehen sich ausschliesslich auf die untersuchten Proben. Der Untersuchungsbericht darf auszugsweise nur mit schriftlicher Genehmigung des Amtes für Verbraucherschutz, Lebensmittelkontrolle veröffentlicht werden. Auskünfte über die Messmethoden, Prüfverfahren und Messunsicherheiten erhalten Sie auf Anfrage.