



AVS, Lebensmittelkontrolle, Postfach 262, 6312 Steinhausen

Wasserversorgungs-Genossenschaft

Allenwinden

Eggried 24

6319 Allenwinden

T direkt 041 723 74 88  
andrea.frei@zg.ch  
Steinhausen, 30. April 2015 FRAM

## Untersuchungsbericht Nr. 15-0335; Amtliche Probenerhebung

### 1. Erhobene / untersuchte Proben

Anzahl Proben: 2  
Proben erhoben bei: vgl. Adressat  
Grund der Erhebung: Amtliche Überwachung des Netzwassers  
Proben erhoben durch: Michael Feld, Sachbearbeiter Wasser  
Eingangsdatum der Proben: 27.04.2015; Witterung: Leicht bewölkt, trocken

#### Probeninformationen

Probe Nr. 15-0335-001  
Bezeichnung Werkhof Hodel, Hy 274; Wassertemperatur: 10.4 °C

Probe Nr. 15-0335-002  
Bezeichnung Friedhof Allenwinden, Brunnen; Wassertemperatur: 9.1 °C

Untersuchungsergebnisse  
siehe Anhang

## 2. **Beurteilung**

Im Rahmen der amtlichen Überwachungstätigkeit wurden aus dem Verteilnetz die oben genannten Trinkwasserproben erhoben. Die Proben wurden mikrobiologisch, chemisch und physikalisch untersucht. Die Ergebnisse beziehen sich auf den Zeitpunkt der Untersuchung.

In den untersuchten Belangen erfüllten die oben genannten Proben die gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser.

Freundliche Grüsse  
Lebensmittelkontrolle



Dr. Andrea Frei  
Leiterin Bioanalytik

**ANHANG: Untersuchungsergebnisse**

Probe Nr.	15-0335-001	15-0335-002		
Bezeichnung	Werkhof Hodel, Hy 274	Friedhof Allenwin- den, Brunnen		
Prüfverfahren Parameter	Einheit	Resultat	Resultat	Toleranzwert <sup>1)</sup>
<b>Mikrobiologische Parameter</b>				
SOP M_MB_11 SLMB 1595.1 (ISO 4833)				
Aerobe mesophile Keime	KBE/ml	< 10	< 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/l	n.n	n.n	
SOP M_MB_14 SLMB 1406.2				
Enterokokken	KBE/100ml	n.n	n.n	n.n
<b>Wasserhärten</b>				
SOP M_WA_30				
Gesamthärte	°fH	31.5	33.1	
<b>Anionen, Stickstoff- und Phosphor-Parameter</b>				
SOP M_WA_27 DEV D19 und Anleitung				
Nitrat	mg/l	7.3	7.3	40.0
<b>Physikalische Parameter und gelöste Gase</b>				
SOP M_WA_34 div. Methoden				
Schwebstoffe (Trübung)	FNU	0.7	0.3	1.0
<b>Organische Summenparameter</b>				
SOP M_WA_26 DEV H3				
org. Kohlenstoff, gelöst	mg/l	0.4	0.5	
<b>Metalle / Elemente</b>				
SOP M_WA_30				
Calcium	mg/l	108.3	117.0	
SOP M_WA_30				
Magnesium	mg/l	10.8	9.4	

<sup>1)</sup> 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, Abteilung Lebensmittelkontrolle veröffentlicht werden. Auskünfte über die Messmethoden, Prüfverfahren und Messunsicherheiten erhalten Sie auf Anfrage.