FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

Gemeinde Uderns

Dorfstraße 23
6271 Uderns

Inspektionsbericht Nr.: I230775-3508

1. Angaben zur Inspektion

Anlass	Trinkwasseruntersuchung gem. Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (BGBl. II Nr. 304/2001 i.d.g.F.)
Anlage	9/603 Wasserversorgungsanlage Uderns
Betreiber	Gemeinde Uderns
Inspizierte Anlagenteile	9/603 Wasserversorgungsanlage Uderns Maurachquelle Obere Obwiesenquelle Steinriesquelle Hochbehälter Archenwald neu Untere Obwiesenquelle
Inspektionsdatum	25.09.2023
Lokalaugenschein durchgeführt von	Elisabeth Walser, Mag.
Inspektionsverfahren	ÖNORM M5874
Externe Dienstleistungen	Die chemisch - physikalischen Untersuchungen wurden tlw. durch die akkreditierte Prüfstelle "Labor Kneißler GmbH", Burglengenfeld, durchgeführt. Die Untersuchungsergebnisse sind unter Pkt. 3 "Prüfergebnisse" angeführt.
Probennummer / Probenahmestelle - Bezeichnung	233508 / Maurachquelle 233509 / Steinriesquelle 233510 / Obere Obwiesenquelle 233511 / Untere Obwiesenquelle 233512 / ZL Wasserschiene Hochbehälter 233513 / LN Uderns / Friedhof 233514 / LN Uderns Finsing / Zimmerei Lechner

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

2. Lokalaugenschein

2.1. Allgemeine Angaben

Anlagenart	Trinkwasserversorgungsanlage
Anlagenteile	Maurachquelle, Obere Obwiesenquelle, Untere Obwiesenquelle, Steinriesquelle, Hochbehälter Archenwald neu, Kupfnerbergquelle I, Kupfnerbergquelle III, Hochbehälter Kupfnerberg
Betreiber	Gemeinde Uderns
Inspektionsverfahren	ÖNORM M5874
Unterliegt dem LMSVG	ja
WIS-Nummer	T20754581R3
Ansprechpartner	Andreas Moser
Versorgte Personenzahl	1900
Art der Wasserversorgung	öffentlich

2.2. Überprüfte Anlagenteile

Anlagenteil	Maurachquelle
Nachgeschalteter Anlagenteil	untere Obwiesenquelle
Renovierung	2020
Umgebung	Wald
Ausführung	Quellsammelschacht
Lage des Bauwerks	oberirdisch
WIS-Nr.	T20754639R3
Baustoff	Edelstahl
Zugang	seitlich
Zugangsabsicherung	versperrte Tür
Umlaufende Gummidichtung vorhanden	ja
Überlaufleitung	vorhanden und gesichert gegenüber Eindringen von Kleintieren
Be- und Entlüftung	vorhanden und gesichert gegenüber Eindringen von Kleintieren

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

Ortsbefund:
Die Maurachquelle entspringt auf ca. 735 m Seehöhe. Sie liegt in einem bewaldeten Hang im Bereich der Auffahrt zum Kupfnerberg. Die Fassung erfolgte mittels Drainagerohre inkl. Sickerpackung und Lehmschlag. Der unmittelbare markierte Fassungsbereich ist frei von Bäumen und Sträuchern, weist aber einen krautigen Bewuchs auf. Es ist kein Schutzgebiet eingezäunt. Ca. 25-30 m unterhalb befindet sich die Quellstube. Diese wurde 2020 renoviert. Es handelt sich nun um einen begehbaren, isolierten Nirostabehälter, der von einer Natursteinmauer eingeschlossen wird. Der Zugang erfolgt über eine abgedichtete und abgesperrte Nirostatüre. Die Einleitung des Quellwassers erfolgt über einen Zulauf in ein Beruhigungsbecken, anschließend fliesst das Wasser über ein Sammelbecken ins Ablaufbecken. Vorgelagert und tiefergelegt befindet sich die Schieberkammer. Die Belüftung wird über einen Be-/Entflüfungspilz, der mit einem Insektenschutzgitter abgesichert ist gewährleistet. Das Innere des Behälters ist sauber. Der Überlauf mündet ca. 5 m unterhalb ins Freie und ist mit einer funktionsfähigen Froschklappe versehen. Es ist kein Rückstau möglich. Der unmittelbare Bereich um die Quellstube ist frei von Bäumen und Sträuchern. Von der Quellstube aus wird das Wasser als mittlerer Zulauf in den Behälter der Unteren Obwiesenquelle geleitet.

Anlagenteil	Obere Obwiesenquelle
Nachgeschalteter Anlagenteil	untere Obwiesenquelle
Lage des Bauwerks	oberirdisch
WIS-Nr.	T20754645R3
Baustoff	Ortbeton
Zugangsabsicherung	versperrte Tür
Überlaufleitung	vorhanden und gesichert gegenüber Eindringen von Kleintieren
Be- und Entlüftung	vorhanden und gesichert gegenüber Eindringen von Kleintieren

Ortsbefund:
Die obere Obwiesenquelle befindet sich bei der Auffahrt Kupfnerberg, wo der Weg Richtung Riedberg abzweigt oberhalb des Weges auf ca. 750 m Seehöhe. Der Quellsammelschacht der Oberen Obwiesenquelle wurde 1974 in Ortbetonbauweise errichtet und liegt ca. 4 m unterhalb des Weges. Die Fassung der Quelle erfolgte in einer Tiefe von ca. 4 m mittels Drainagerohre und fachgerechter Überdeckung. Der Zugang erfolgt von vorne über eine versperrbare, abgedichtete Tür. Die Türschwelle liegt ca. 50 cm über dem Bodenniveau. Das Wasser wird über einen Zulauf eingeleitet. Die Belüftung erfolgt über Türschlitze, die mit einem Insektenschutzgitter abgesichert sind. Das Innere des Behälters ist sauber und trocken und ohne Spuren eindringender Insekten. Am Überlauf ist eine funktionstüchtige Froschklappe montiert. Es ist kein Rückstau möglich. Der Bereich um den Behälter ist frei von Bäumen und Sträuchern. Das Wasser der Oberen Obwiesenquelle wird als orogr. linker Zulauf in den Quellsammelschacht der Unteren Obwiesenquelle eingeleitet.

Anlagenteil	Untere Obwiesenquelle
Nachgeschalteter Anlagenteil	Hochbehälter Archenwald neu
Lage des Bauwerks	oberidisch
WIS-Nr.	T20754650R3
Baustoff	Edelstahl
Zugangsabsicherung	versperrte Tür

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

Überlaufleitung	vorhanden und gesichert gegenüber Eindringen von Kleintieren
Be- und Entlüftung	vorhanden und gesichert gegenüber Eindringen von Kleintieren

Ortsbefund:
Die Quelle liegt bei der Auffahrt Kupfnerberg ca. 300 m von der zweiten Rechtskurve von wo ein Weg Richtung Riedberg abzweigt, 40 m unterhalb des Weges. Der 2021 neu errichtete Quellbehälter der Unteren Obwiesenquelle liegt ca. 40 m unterhalb der Fassung am unteren Ende des Waldes im Bereich Obwiesen.
Es handelt sich nun um einen begehbaren, isolierten Nirostabehälter, der von einer Natursteinmauer eingeschlossen wird. Der Zugang erfolgt über eine abgedichtete und abgesperrte Nirostatüre. Die Einleitung des Quellwassers erfolgt über drei Zuläufe im hinteren Bereich des Behälters:
orographisch rechts: Zulauf untere Obwiesenquelle
Mitte: Zulauf Maurachquelle
orographisch links: Zulauf Obere Obwiesenquelle
Das Wasser von jedem der drei Quellen läuft in ein Einlaufbecken dann in ein Beruhigungsbecken und anschließend fliesst das Wasser in ein Sammel-/ Ablaufbecken. Vorgelagert und tiefergelegt befindet sich die Schieberkammer. Die Belüftung wird über einen Be-/Entflüfungspilz und Türschlitze gewährleistete. Beide sind mit einem Insektenschutzgitter abgesichert. Das Innere des Behälters ist sauber und ohne Spuren von eindringenden Insekten oder Oberflächenwasser. Der Überlauf mündet unterhalb in ein Entwässerungsrohr. Es ist kein Rückstau möglich. Der unmittelbare Bereich um die Quellstube ist frei von Bäumen und Sträuchern.
Vom Sammelbehälter der Unteren Obwiesenquelle wird das Mischwasser der drei Quellen über einen Zulauf in den neu gebauten Hochbehälter Archenwald neu eingeleitet.

Anlagenteil	Steinriesquelle
Nachgeschalteter Anlagenteil	Hochbehälter Archenwald neu
Lage des Bauwerks	oberirdisch
WIS-Nr.	T20754656R3
Baustoff	Kunststoff
Zugangsabsicherung	versperrter Kunstoffdeckel
Überlaufleitung	vorhanden und gesichert gegenüber Eindringen von Kleintieren
Be- und Entlüftung	vorhanden und gesichert gegenüber Eindringen von Kleintieren

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

Ortsbefund:
Die Steinriesquelle entspringt auf ca. 730 m Seehöhe im Bereich der Auffahrt Kupfnerberg ca. 50 m oberhalb des Weges. Die Fassung erfolgte in ca. 2 m Tiefe mittels Drainagerohre und fachgerechter Überdeckung. Der Fassungsbereich ist frei von Bäumen und Sträuchern. Ein Quellschutzgebiet ist nicht eingezäunt. Ca. 20 m unterhlab liegt der Quellsammelbehälter in Form eines Kunststoffbehälters. Dieser wurde 2005 errichtet und wird über einen Zulauf gespeist. Der Zugang erfolgt von oben über einen verschraubbaren Außendeckel, der einen Innendeckel tagwasserdicht anpresst. Der Einstieg liegt ca. 40 cm über dem Erdniveau. Das Innere des Behälters ist sauber und trocken. Eine Belüftung ist in Form eines Be-/Entlüftungspilzes mit Insektenschutzgitter gewährleistet. Der Überlauf mündet unterhalb und ist mit einer funktionstüchtigen Froschklappe versehen. Es ist kein Rückstau möglich. Der unmittelbare Bereich um den Behälter ist frei von Bäumen und Sträuchern. Von diesem Sammelbehälter wird das Wasser über den orographisch rechten Zulauf in den neugebauten Hochbehälter Archenwald neu eingeleitet.

Anlagenteil	Hochbehälter Archenwald neu
Vorgeschalteter Anlagenteil	QSS untere Obwiesenquelle und QSS Steinriesquelle
Nachgeschalteter Anlagenteil	Versorgungsgebiet
Zeitpunkt der Errichtung	2014
Lage des Bauwerks	oberirdisch
Baustoff	Betonfertigteile
Zugangsabsicherung	versperrte, abgedichtete Tür
Überlaufleitung	vorhanden
Be- und Entlüftung	vorhanden und gesichert gegenüber Eindringen von Kleintieren

Ortsbefund:
Der Hochbehälter Archenwald neu wurde 2014 als zweistöckiges, betoniertes Gebäude errichtet. Er wird über eine versperrte, abgedichtete Nirostatüre betreten. Im oberen Stock befinden sich zwei vollverflieste Rundbehälter mit einem Fassungsvermögen von je 275 cm³. Über eine Niro-Stiege gelangt man in den unteren Stock, Dort befindet sich die Schieberkammer. Über zwei Zuleitungen wird einmal das Wasser der Steinriesquelle und einmal das Wasser der Maurachquelle sowie der oberen und unteren Obwiesenquelle eingeleitet, wobei das Wasser über perforierte Rohre in die beiden Rundbehälter eingespeist wird. Über ein weiterens Einlaufrohr wird das Wasser der Wasserschiene Zillertal eingeleitet. Der Überlauf wird in den alten Hochbehälter Archenwald geleitet und von dort zum Golfplatz. Eine Entleerungsleitung mündet orographisch links ca. 20 m unterhalb in einen Bach. Ein Froschklappenventil ist montiert. Die Ableitung erfolgt direkt in das Versorgungsnetz der Gemeinde. Die Belüftung des Behälters erfolgt durch gekühlte Zuluft, welche über Belüftungsrohre durch die Becken geleitet wird. Die Abluft gelangt über die Entlüftungspilze nach außen. Das Innere des Behälters ist sehr sauber und trocken.

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

3. Prüfergebnisse

3.1. Probenangaben

Anlass	Trinkwasseruntersuchung gem. Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (BGBl. II Nr. 304/2001 i.d.g.F.)
Auftraggeber	Gemeinde Uderns
Anlage	9/603 Wasserversorgungsanlage Uderns
Probenahme durch	Elisabeth Walser, Mag.
Probenahmeverfahren	EN ISO 19458 (Zweck A), ISO 5667 Teil 3 u. 5
Lufttemperatur	10 °C
Wetter bei Probenahme	sonnig, tocken, leicht windig, mild
Wetter Vortage	letzter Regen vor zwei Tagen
Probeneingang	25.09.2023
Untersuchungsbeginn	25.09.2023
Interpretation Messergebnisse	Bei der Interpretation der Ergebnisse wurde keine Entscheidungsregel angewendet und die Messunsicherheit nicht berücksichtigt. Falls aufgrund gesetzlicher bzw. normativer Vorgaben oder auf Kundenwunsch eine Berücksichtigung der Messunsicherheit erforderlich ist, gelten die Entscheidungsregeln wie auf www.fhc.at veröffentlicht.
Probennnummer / Bezeichnung / Probenahmestelle	233508: Maurachquelle Zulaufrohr 233509: Steinriesquelle Zulaufrohr 233510: Obere Obwiesenquelle Zulaufrohr 233511: Untere Obwiesenquelle Zulaufrohr 233512: ZL Wasserschiene Hochbehälter Einlauf Hochbehälter 233513: LN Uderns / Friedhof Auslass Waschbecken 233514: LN Uderns Finsing / Zimmerei Lechner KW-Auslass Waschbecken

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

3.2 Untersuchungsergebnisse

3.2.1 Maurachquelle

Probe Nr.	233508
Bezeichnung	Maurachquelle
Entnahmestelle/Messort	Zulaufrohr
WIS-Nummer	T21051846R4
Angaben zu Probenahme	Die Probe wurde mit einer laboreigenen, sterilen Glasflasche (Mikrobiologie) bzw. laboreigenen Kunststoffflasche (Chemie) am Zulaufrohr im Quellsammelschacht genommen.
Probennahme Datum	25.09.2023 09:15
Fremdanalytik	Labor Kneißler GmbH
FA Protokollnummer	PB 23-1001187 v. 14.10.2023

Vor Ort Messung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Farbe	ÖNORM M 6620		**farblos**	-	farblos
Trübung	ÖNORM M 6620		**keine**	-	keine
Geruch	ÖNORM M 6620		**geruchlos**	-	geruchlos
Geschmack	ÖNORM M 6620		**ohne**	-	ohne
Wassertemperatur vor Ort	ÖNORM M 6616	°C	**7,3**	-	≤ 25
pH-Wert vor Ort	ÖNORM EN ISO 10523 (MU:+-0,2)	-log [H+]	**6,8**	-	6,5 - 9,5
Leitfähigkeit25°C vor Ort	ÖNORM EN 27888 (MU:+-11%)	µS/cm	**141**	-	≤ 2500

Mikrobiologische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Keimzahl 37 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 20
Keimzahl 22 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 100
coliforme Keime	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	-	n.n.
Escherichia coli	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-
Enterokokken	ÖNORM EN ISO 7899-2	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-

Physikalisch chemische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Oxidierbarkeit[FA1]	DIN EN ISO 8467: 1995-03 (H5) (MU+-24%)	mg/l O2	**< 0,50**	-	≤ 5

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Säurekapazität	DIN 38409-H7 (MU:+-11%)	mmol/l	**1,20**	-	-
Basenkapazität	DIN 38409-H7	mmol/l	**0,05**	-	-
Karbonathärte	DIN 38409-H6	°dH	**3,4**	-	-
Gesamthärte	ÖNORM M 6268 (MU:+-10%)	°dH	**3,4**	-	-
Calcium[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-7,9%)	mg/l	**24**	-	≤ 400
Magnesium[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-14%)	mg/l	**2,00**	-	≤ 150
Natrium[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-12%)	mg/l	**2,15**	-	≤ 200
Kalium[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-16%)	mg/l	**1,61**	-	≤ 50
Ammonium	DIN 38406-5 (MU:+-19%)	mg/l	**< 0,05**	-	≤ 0,5
Eisen[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-29%)	mg/l	**< 0,012**	-	≤ 0,2
Mangan[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-13%)	mg/l	**< 0,0004**	-	≤ 0,05
Hydrogencarbonat	DIN 38409-H7	mg/l	**73,00**	-	-
Chlorid[FA1]	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D20)	mg/l	**3,2**	-	≤ 200
Sulfat[FA1]	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D20)	mg/l	**4,2**	-	≤ 250
Nitrat	DIN 38405-9 (MU:+-10%)	mg/l	**4,1**	-	≤ 50
Nitrit	EN 26777 (MU:+-10%)	mg/l	**< 0,03**	≤ 0,1	-
Arsen[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-9,1%)	µg/l	**3,8**	≤ 10	-
Antimon[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-15%)	µg/l	**< 0,40**	≤ 5,0	-
Uran[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-12%)	µg/l	**4,00**	≤ 15	-
Calcit-Lösekapazität	DIN 38404-C10	mg/l	**5,2**	-	< 10
Sättigungsindex	DIN 38404-C10		**-1,59**	-	-

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

3.2.2 Steinriesquelle

Probe Nr.	233509
Bezeichnung	Steinriesquelle
Entnahmestelle/Messort	Zulaufrohr
WIS-Nummer	T21051866R4
Angaben zu Probenahme	Die Probe wurde mit einer laboreigenen, sterilen Glasflasche (Mikrobiologei) bzw. laboreigenen Kunststoffflasche (Chemie) am Zulaufrohr im Quellsammelschacht genommen.
Probennahme Datum	25.09.2023 09:40
Fremdanalytik	Labor Kneißler GmbH
FA Protokollnummer	PB 23-1001231 v. 17.10.2023

Vor Ort Messung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Farbe	ÖNORM M 6620		**farblos**	-	farblos
Trübung	ÖNORM M 6620		**keine**	-	keine
Geruch	ÖNORM M 6620		**geruchlos**	-	geruchlos
Geschmack	ÖNORM M 6620		**ohne**	-	ohne
Wassertemperatur vor Ort	ÖNORM M 6616	°C	**7,5**	-	≤ 25
pH-Wert vor Ort	ÖNORM EN ISO 10523 (MU:+-0,2)	-log [H+]	**7,3**	-	6,5 - 9,5
Leitfähigkeit25°C vor Ort	ÖNORM EN 27888 (MU:+-11%)	µS/cm	**149**	-	≤ 2500

Mikrobiologische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Keimzahl 37 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 20
Keimzahl 22 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**5**	-	≤ 100
coliforme Keime	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	-	n.n.
Escherichia coli	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-
Enterokokken	ÖNORM EN ISO 7899-2	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-

Physikalisch chemische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Oxidierbarkeit[FA1]	DIN EN ISO 8467: 1995-03 (H5) (MU+-24%)	mg/l O2	**< 0,50**	-	≤ 5
Säurekapazität	DIN 38409-H7 (MU:+-11%)	mmol/l	**1,38**	-	-

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Basenkapazität	DIN 38409-H7	mmol/l	**0,04**	-	-
Karbonathärte	DIN 38409-H6	°dH	**3,9**	-	-
Gesamthärte	ÖNORM M 6268 (MU:+-10%)	°dH	**3,7**	-	-
Calcium[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-7,9%)	mg/l	**24**	-	≤ 400
Magnesium[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-14%)	mg/l	**3,43**	-	≤ 150
Natrium[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-12%)	mg/l	**1,86**	-	≤ 200
Kalium[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-16%)	mg/l	**1,89**	-	≤ 50
Ammonium	DIN 38406-5 (MU:+-19%)	mg/l	**< 0,05**	-	≤ 0,5
Eisen[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-29%)	mg/l	**< 0,012**	-	≤ 0,2
Mangan[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-13%)	mg/l	**< 0,0004**	-	≤ 0,05
Hydrogencarbonat	DIN 38409-H7	mg/l	**84,00**	-	-
Chlorid[FA1]	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D20)	mg/l	**< 1**	-	≤ 200
Sulfat[FA1]	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D20)	mg/l	**5,3**	-	≤ 250
Nitrat	DIN 38405-9 (MU:+-10%)	mg/l	**3,3**	-	≤ 50
Nitrit	EN 26777 (MU:+-10%)	mg/l	**< 0,03**	≤ 0,1	-
Arsen[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-9,1%)	µg/l	**2,9**	≤ 10	-
Antimon[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-15%)	µg/l	**< 0,40**	≤ 5,0	-
Uran[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-12%)	µg/l	**10**	≤ 15	-
Calcit-Lösekapazität	DIN 38404-C10	mg/l	**3,8**	-	< 10
Sättigungsindex	DIN 38404-C10		**-1,02**	-	-

Akkreditierung Austria A 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

3.2.3 Obere Obwiesenquelle

Probe Nr.	233510
Bezeichnung	Obere Obwiesenquelle
Entnahmestelle/Messort	Zulaufrohr
WIS-Nummer	T21629274R4
Angaben zu Probenahme	Die Probe wurde mit einer laboreigenen, sterilen Glasflasche (Mikrobiologie) bzw. laboreigenen Kunststoffflasche (Chemie) am Zulaufrohr im Quellsammelschacht genommen.
Probennahme Datum	25.09.2023 09:35
Fremdanalytik	Labor Kneißler GmbH
FA Protokollnummer	PB 23-1001276 v. 17.10.2023

Vor Ort Messung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Farbe	ÖNORM M 6620		**farblos**	-	farblos
Trübung	ÖNORM M 6620		**keine**	-	keine
Geruch	ÖNORM M 6620		**geruchlos**	-	geruchlos
Geschmack	ÖNORM M 6620		**ohne**	-	ohne
Wassertemperatur vor Ort	ÖNORM M 6616	°C	**6,9**	-	≤ 25
pH-Wert vor Ort	ÖNORM EN ISO 10523 (MU:+-0,2)	-log [H+]	**7,2**	-	6,5 - 9,5
Leitfähigkeit25°C vor Ort	ÖNORM EN 27888 (MU:+-11%)	µS/cm	**128**	-	≤ 2500

Mikrobiologische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Keimzahl 37 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 20
Keimzahl 22 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 100
coliforme Keime	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	-	n.n.
Escherichia coli	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-
Enterokokken	ÖNORM EN ISO 7899-2	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-

Physikalisch chemische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Oxidierbarkeit[FA1]	DIN EN ISO 8467: 1995-03 (H5) (MU+-24%)	mg/l O2	**< 0,50**	-	≤ 5
Säurekapazität	DIN 38409-H7 (MU:+-11%)	mmol/l	**1,18**	-	-

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Basenkapazität	DIN 38409-H7	mmol/l	**0,03**	-	-
Karbonathärte	DIN 38409-H6	°dH	**3,3**	-	-
Gesamthärte	ÖNORM M 6268 (MU:+-10%)	°dH	**3,2**	-	-
Calcium[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-7,9%)	mg/l	**19**	-	≤ 400
Magnesium[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-14%)	mg/l	**2,80**	-	≤ 150
Natrium[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-12%)	mg/l	**1,62**	-	≤ 200
Kalium[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-16%)	mg/l	**1,64**	-	≤ 50
Ammonium	DIN 38406-5 (MU:+-19%)	mg/l	**< 0,05**	-	≤ 0,5
Eisen[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-29%)	mg/l	**< 0,012**	-	≤ 0,2
Mangan[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-13%)	mg/l	**< 0,0004**	-	≤ 0,05
Hydrogencarbonat	DIN 38409-H7	mg/l	**72,00**	-	-
Chlorid[FA1]	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D20)	mg/l	**< 1**	-	≤ 200
Sulfat[FA1]	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D20)	mg/l	**4,4**	-	≤ 250
Nitrat	DIN 38405-9 (MU:+-10%)	mg/l	**4,1**	-	≤ 50
Nitrit	EN 26777 (MU:+-10%)	mg/l	**< 0,03**	≤ 0,1	-
Arsen[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-9,1%)	µg/l	**5,7**	≤ 10	-
Antimon[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-15%)	µg/l	**0,4**	≤ 5,0	-
Uran[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-12%)	µg/l	**5,00**	≤ 15	-
Calcit-Lösekapazität	DIN 38404-C10	mg/l	**3,9**	-	< 10
Sättigungsindex	DIN 38404-C10		**-1,30**	-	-

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

3.2.4 Untere Obwiesenquelle

Probe Nr.	233511
Bezeichnung	Untere Obwiesenquelle
Entnahmestelle/Messort	Zulaufrohr
WIS-Nummer	T21331684R4
Angaben zu Probenahme	Die Probe wurde mit einer laboreigenen, sterilen Glasflasche (Mikrobiologie) bzw. laboreigenen Kunststoffflasche (Chemie) am Zulaufrohr im Quellsammelschacht genommen.
Probennahme Datum	25.09.2023 10:00
Fremdanalytik	Labor Kneißler GmbH
FA Protokollnummer	PB 23-1001282 v. 17.10.2023

Vor Ort Messung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Farbe	ÖNORM M 6620		**farblos**	-	farblos
Trübung	ÖNORM M 6620		**keine**	-	keine
Geruch	ÖNORM M 6620		**geruchlos**	-	geruchlos
Geschmack	ÖNORM M 6620		**ohne**	-	ohne
Wassertemperatur vor Ort	ÖNORM M 6616	°C	**7,6**	-	≤ 25
pH-Wert vor Ort	ÖNORM EN ISO 10523 (MU:+-0,2)	-log [H+]	**7,5**	-	6,5 - 9,5
Leitfähigkeit25°C vor Ort	ÖNORM EN 27888 (MU:+-11%)	µS/cm	**157**	-	≤ 2500

Mikrobiologische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Keimzahl 37 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 20
Keimzahl 22 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 100
coliforme Keime	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	-	n.n.
Escherichia coli	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-
Enterokokken	ÖNORM EN ISO 7899-2	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-

Physikalisch chemische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Oxidierbarkeit[FA1]	DIN EN ISO 8467: 1995-03 (H5) (MU+-24%)	mg/l O2	**< 0,50**	-	≤ 5
Säurekapazität	DIN 38409-H7 (MU:+-11%)	mmol/l	**1,50**	-	-

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Basenkapazität	DIN 38409-H7	mmol/l	**0,03**	-	-
Karbonathärte	DIN 38409-H6	°dH	**4,2**	-	-
Gesamthärte	ÖNORM M 6268 (MU:+-10%)	°dH	**4,0**	-	-
Calcium[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-7,9%)	mg/l	**26**	-	≤ 400
Magnesium[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-14%)	mg/l	**3,84**	-	≤ 150
Natrium[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-12%)	mg/l	**1,91**	-	≤ 200
Kalium[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-16%)	mg/l	**2,01**	-	≤ 50
Ammonium	DIN 38406-5 (MU:+-19%)	mg/l	**< 0,05**	-	≤ 0,5
Eisen[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-29%)	mg/l	**< 0,012**	-	≤ 0,2
Mangan[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-13%)	mg/l	**< 0,0004**	-	≤ 0,05
Hydrogencarbonat	DIN 38409-H7	mg/l	**92,00**	-	-
Chlorid[FA1]	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D20)	mg/l	**< 1**	-	≤ 200
Sulfat[FA1]	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D20)	mg/l	**5,3**	-	≤ 250
Nitrat	DIN 38405-9 (MU:+-10%)	mg/l	**3,6**	-	≤ 50
Nitrit	EN 26777 (MU:+-10%)	mg/l	**< 0,03**	≤ 0,1	-
Arsen[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-9,1%)	µg/l	**4,9**	≤ 10	-
Antimon[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-15%)	µg/l	**< 0,40**	≤ 5,0	-
Uran[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-12%)	µg/l	**10**	≤ 15	-
Calcit-Lösekapazität	DIN 38404-C10	mg/l	**2,4**	-	< 10
Sättigungsindex	DIN 38404-C10		**-0,77**	-	-

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

3.2.5 ZL Wasserschiene Hochbehälter

Probe Nr.	233512
Bezeichnung	ZL Wasserschiene Hochbehälter
Entnahmestelle/Messort	Einlauf Hochbehälter
WIS-Nummer	T72818016
Angaben zu Probenahme	Die Probe wurde mit einer laboreigenen, sterilen Glasflasche (Mikrobiologie) am Einlauf in den Hochbehälter genommen.
Probennahme Datum	25.09.2023 09:45

Vor Ort Messung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Farbe	ÖNORM M 6620		**farblos**	-	farblos
Trübung	ÖNORM M 6620		**keine**	-	keine
Geruch	ÖNORM M 6620		**geruchlos**	-	geruchlos
Geschmack	ÖNORM M 6620		**ohne**	-	ohne
Wassertemperatur vor Ort	ÖNORM M 6616	°C	**12,4**	-	≤ 25
pH-Wert vor Ort	ÖNORM EN ISO 10523 (MU:+-0,2)	-log [H+]	**7,0**	-	6,5 - 9,5
Leitfähigkeit25°C vor Ort	ÖNORM EN 27888 (MU:+-11%)	µS/cm	**144**	-	≤ 2500

Mikrobiologische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Keimzahl 37 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 20
Keimzahl 22 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 100
coliforme Keime	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	-	n.n.
Escherichia coli	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-
Enterokokken	ÖNORM EN ISO 7899-2	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-

3.2.6 LN Uderns / Friedhof

Probe Nr.	233513
Bezeichnung	LN Uderns / Friedhof
Entnahmestelle/Messort	Auslass Waschbecken
WIS-Nummer	T22970991R4

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

Angaben zu Probenahme	Die Probe wurde mit einer laboreigenen, sterilen Glasflasche (Mikrobiologie) bzw. Kunststoffflasche (Chemie) am Waschbecken im Friedhof genommen. Vor der Entnahme wurde der Auslasshahn durch Abflammen sterilisiert und anschließend die Leitung ca. 10 min gespült.
Probennahme Datum	25.09.2023 10:20
Fremdanalytik	Labor Kneißler GmbH
FA Protokollnummer	PB 23-1001294 v. 17.10.2023

Vor Ort Messung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Farbe	ÖNORM M 6620		**farblos**	-	farblos
Trübung	ÖNORM M 6620		**keine**	-	keine
Geruch	ÖNORM M 6620		**geruchlos**	-	geruchlos
Geschmack	ÖNORM M 6620		**ohne**	-	ohne
Wassertemperatur vor Ort	ÖNORM M 6616	°C	**12,4**	-	≤ 25
pH-Wert vor Ort	ÖNORM EN ISO 10523 (MU:+-0,2)	-log [H+]	**7,3**	-	6,5 - 9,5
Leitfähigkeit25°C vor Ort	ÖNORM EN 27888 (MU:+-11%)	µS/cm	**142**	-	≤ 2500

Mikrobiologische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Keimzahl 37 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 20
Keimzahl 22 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 100
coliforme Keime	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	-	n.n.
Escherichia coli	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-
Enterokokken	ÖNORM EN ISO 7899-2	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-

Physikalisch chemische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Oxidierbarkeit[FA1]	DIN EN ISO 8467: 1995-03 (H5) (MU+-24%)	mg/l O2	**< 0,50**	-	≤ 5
Säurekapazität	DIN 38409-H7 (MU:+-11%)	mmol/l	**1,29**	-	-
Basenkapazität	DIN 38409-H7	mmol/l	**0,03**	-	-
Karbonathärte	DIN 38409-H6	°dH	**3,6**	-	-
Gesamthärte	ÖNORM M 6268 (MU:+-10%)	°dH	**3,5**	-	-
Calcium[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-7,9%)	mg/l	**21**	-	≤ 400

Akkreditierung Austria A 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Magnesium[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-14%)	mg/l	**3,72**	-	≤ 150
Natrium[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-12%)	mg/l	**2,18**	-	≤ 200
Kalium[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-16%)	mg/l	**1,61**	-	≤ 50
Ammonium	DIN 38406-5 (MU:+-19%)	mg/l	**< 0,05**	-	≤ 0,5
Eisen[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-29%)	mg/l	**< 0,012**	-	≤ 0,2
Mangan[FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU+-13%)	mg/l	**< 0,0004**	-	≤ 0,05
Hydrogencarbonat	DIN 38409-H7	mg/l	**79,00**	-	-
Chlorid[FA1]	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D20)	mg/l	**2,7**	-	≤ 200
Sulfat[FA1]	DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D20)	mg/l	**4,9**	-	≤ 250
Nitrat	DIN 38405-9 (MU:+-10%)	mg/l	**3,6**	-	≤ 50
Nitrit	EN 26777 (MU:+-10%)	mg/l	**< 0,03**	≤ 0,1	-
Blei[n.a., FA1]	DIN EN ISO 17294-2:2017-01 (E29) (MU:+-14%)	µg/l	**< 1,10**	≤ 10	-
Calcit-Lösekapazität	DIN 38404-C10	mg/l	**3,3**	-	< 10
Sättigungsindex	DIN 38404-C10		**-1,03**	-	-

3.2.7 LN Uderns Finsing / Zimmerei Lechner

Probe Nr.	233514
Bezeichnung	LN Uderns Finsing / Zimmerei Lechner
Entnahmestelle/Messort	KW-Auslass Waschbecken
WIS-Nummer	T22970990R4
Angaben zu Probenahme	Die Probe wurde mit einer laboreigenen, sterilen Glasflasche in der Küche des Mannschaftsraumes genommen. Vor der Entnahme wurde Auslass durch Abflammen sterilisiert. Anschließend wurde die Leitung ca. 10 min gespült.
Probennahme Datum	25.09.2023 10:35

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH

GF Mag. med.vet. Elisabeth Walser
+43 664 3085210

GF Mag. rer.nat. Anton Wille
+43 650 8409610

A-6491 Schönwies, Saurs 45
Telefon: +43(0)5418 5389

Internet: www.fhc.at
e-mail: office@fhc.at

Vor Ort Messung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Farbe	ÖNORM M 6620		**farblos**	-	farblos
Trübung	ÖNORM M 6620		**keine**	-	keine
Geruch	ÖNORM M 6620		**geruchlos**	-	geruchlos
Geschmack	ÖNORM M 6620		**ohne**	-	ohne
Wassertemperatur vor Ort	ÖNORM M 6616	°C	**17,9**	-	≤ 25
pH-Wert vor Ort	ÖNORM EN ISO 10523 (MU:+-0,2)	-log [H+]	**7,3**	-	6,5 - 9,5
Leitfähigkeit25°C vor Ort	ÖNORM EN 27888 (MU:+-11%)	µS/cm	**143**	-	≤ 2500

Mikrobiologische Untersuchung

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	GW	IW
Keimzahl 37 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 20
Keimzahl 22 °C	ÖNORM EN ISO 6222	KBE/ml	**< 1**	-	≤ 100
coliforme Keime	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	-	n.n.
Escherichia coli	ÖNORM EN ISO 9308-1	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-
Enterokokken	ÖNORM EN ISO 7899-2	KBE/100ml	**n.n.**	n.n.	-

4. Legende

GW	Parameterwert (Zulässige Höchstkonzentration) gem. BGBl. 304/2001, Trinkwasserverordnung-TWV, VO.d. BM f. soz. Sicherheit u. Generationen über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch,. 21.August 2001 idgF. und/oder gem. ÖLMB, Österreichisches Lebensmittelbuch - Codex Alimentarius Austriacus, Codexkapitel B1, Trinkwasser - Wasser für den menschlichen Gebrauch, IV.Auflage idgF.
IW	Indikatorwert (Richtwert) gem. BGBl. 304/2001, Trinkwasserverordnung-TWV, VO.d. BM f. soz. Sicherheit u. Generationen über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch, 21.August 2001 idgF. und/oder gem. ÖLMB, Österreichisches Lebensmittelbuch - Codex Alimentarius Austriacus, Codexkapitel B1, Trinkwasser - Wasser für den menschlichen Gebrauch, IV.Auflage idgF.
KBE	Koloniebildende Einheiten pro Probenvolumen
n.n.	nicht nachweisbar
n.a.	nicht akkreditierte Prüfverfahren, die Analyse ist jedoch qualitätsgesichert
MU	die Messunsicherheit (MU) wurde mit dem Erweiterungsfaktor k=2 berechnet, was einem Vertrauensintervall von 95% entspricht
FA1	Unterauftrag/Weitervergabe an akkreditiertes Labor Labor Kneißler GmbH & Co KG
< Wert	Wert unter der Bestimmungsgrenze des Analysenverfahrens

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

5. Beurteilung

5.1. Beurteilung der Inspektion

5.1.1. Beurteilung der Gesamtanlage

Lokalaugenschein	9/603 Wasserversorgungsanlage Uderns am 25.09.2023
Mangel	Im Zuge des Lokalaugenscheines wurden in diesem Bereich der Anlage keine hygienischen Mängel festgestellt.
Hygienische Bewertung der Anlage	ohne Mangel

5.1.2. Beurteilung der Anlagenteile

Lokalaugenschein	Maurachquelle am 25.09.2023
Mangel	keine hygienischen Mängel sichtbar

Lokalaugenschein	Obere Obwiesenquelle am 25.09.2023
Mangel	keine hygienischen Mängel sichtbar

Lokalaugenschein	Steinriesquelle am 25.09.2023
Mangel	keine hygienischen Mängel sichtbar

Lokalaugenschein	Hochbehälter Archenwald neu am 25.09.2023
Mangel	keine hygienischen Mängel sichtbar

Lokalaugenschein	Untere Obwiesenquelle am 25.09.2023
Mangel	keine hygienischen Mängel sichtbar

5.2. Beurteilung Prüfergebnisse

5.2.1. Über-/Unterschreitungen GW

Parameterwert (Zulässige Höchstkonzentration) gem. BGBl. 304/2001, Trinkwasserverordnung-TWV, VO.d. BM f. soz. Sicherheit u. Generationen über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch,. 21.August 2001 idgF. und/oder gem. ÖLMB, Österreichisches Lebensmittelbuch - Codex Alimentarius Austriacus, Codexkapitel B1, Trinkwasser - Wasser für den menschlichen Gebrauch, IV.Auflage idgF.

Maurachquelle	keine
Steinriesquelle	keine
Obere Obwiesenquelle	keine
Untere Obwiesenquelle	keine
ZL Wasserschiene Hochbehälter	keine

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

LN Uderns / Friedhof	keine
LN Uderns Finsing / Zimmerei Lechner	keine

5.2.2. Über-/Unterschreitungen IW

Indikatorwert (Richtwert) gem. BGBl. 304/2001, Trinkwasserverordnung-TWV, VO.d. BM f. soz. Sicherheit u. Generationen über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch, 21.August 2001 idgF. und/oder gem. ÖLMB, Österreichisches Lebensmittelbuch - Codex Alimentarius Austriacus, Codexkapitel B1, Trinkwasser - Wasser für den menschlichen Gebrauch, IV.Auflage idgF.

Maurachquelle	Calcit-Lösekapazität (5,2 mg/l)
Steinriesquelle	keine
Obere Obwiesenquelle	keine
Untere Obwiesenquelle	keine
ZL Wasserschiene Hochbehälter	keine
LN Uderns / Friedhof	keine
LN Uderns Finsing / Zimmerei Lechner	keine

5.2.3. Gutachten

Im Rahmen des Lokalaugenscheines wurden an den oben angegebenen inspizierten Anlageteilen keine hygienischen Mängel festgestellt.

Die vorliegenden Wasserproben
- "ZL Maurachquelle (ProbNr. 233508)"
- "ZL Steinriesquelle (ProbNr. 233509)"
- "ZL Obere Obwiesenquelle (ProbNr. 233510)"
- "ZL Untere Obwiesenquelle (ProbNr. 233511)"
- "ZL Wasserschiene Zillertal HB (ProbNr. 233512)"
- "LN Uderns / Friedhof (ProbNr. 233513)" und
- "LN Uderns / Zimmerei Lechner (ProbNr. 233514)"

weisen alle einen unauffälligen mikrobiologischen Befund auf. Lediglich das Wasser aus dem Zulauf der Steinriesquelle weist einen geringen Keimgehalt bei 22 °C, ansonsten jedoch einen ebenso unauffälligen Befund auf.

Vom Amt der Tiroler Landesregierung wurde der Untersuchungsumfang für die chemischen Parameter per Bescheid mit der Geschäftszahl GESKA-LM-1010/4-2017 festgelegt.

Aus physikalisch-chemischer Sicht handelt es sich bei allen Proben aus den Quellen um ein sehr weiches Wasser mit geringem Mineralisierungsgrad und leicht alkalischem ph-Wert. Die untersuchten Verschmutzungsindikatoren (Ammonium, Nitrit, Nitrat, Oxidierbarkeit) ergaben keine erhöhten Werte. Ein geringer Gehalt an Arsen und Uran war in allen Quellen nachweisbar. Die Werte aller Parameter lagen

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at

jedoch noch deutlich unter den in der TWVO angegebenen zulässigen Höchstkonzentrationen von 10 µg/l Arsen bzw. 15 µg/l Uran.
Die chemische Untersuchung der Netzprobe (LN Friedhof) weist das Wasser als sehr weich und gering mineralisiert aus. Für Blei konnten keine erhöhten Werte gemessen werden. Der physikalisch-chemische Untersuchungsbefund zeigt ansonsten keine Auffälligkeiten. Die Calzitlösekapazität beträgt 3,3 mg/l und liegt damit unter dem im Österreichischen Lebensmittelbuch empfohlenen Grenzwert von 10 mg/l für Mischwasser in Rohrnetzen.

Das gegenständliche Wasser entspricht im Rahmen des durchgeführten Untersuchungsumfanges folgenden geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften:

- LMSVG (BGBl Nr. 13/2006 idgF)
- VO über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (BGBl Nr. 304/2001 idgF)
- Codexkapitel B1 "Trinkwasser" ÖLMB IV. Auflage 2007

Das untersuchte Wasser ist daher aufgrund des hygienischen Lokalaugenscheines und der untersuchten physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Parameter

zur Verwendung als Trinkwasser geeignet.

Das gegenständliche Wasser wird im Sinne des Lebensmittelgesetzes in dieser Form in Verkehr gebracht.

Empfohlene Maßnahmen

Im Falle von Schneeschmelze, Starkregenereignissen und/oder Naturereignissen (Muren- und Lawinenabgängen, Hangrutschungen) sind das Quelleinzugsgebiet und die Anlagenteile augenscheinlich auf Veränderungen zu kontrollieren und ggf. eine sofortige mikrobiologische Kontrolluntersuchung zu veranlassen.

FOOD HYGIENE CONTROLL GmbH
Saurs 45
A-6491 Schönwies

Mag. Elisabeth Walser
Leiterin der Inspektionsstelle
Zeichnungsberechtigte gem. § 73 LMSVG
Schönwies, 29.12.2023

Akkreditierung Austria 0225 ISO/IEC 17020

Dieser Inspektionsbericht darf nur vollinhaltlich weitergegeben und veröffentlicht werden. Die auszugsweise Verwendung bedarf der Zustimmung der Fa. Food Hygiene Controll GmbH. Bei digitaler Übergabe wird für Übertragungsfehler bzw. Änderungen keine Haftung übernommen. Überprüfung der Echtheit dieses Dokuments: http://www.fhc.at