

Trinkwasser auf Märkten und in der Eventgastronomie - Monitoring



Endbericht der Schwerpunktaktion A-752-22

April 2023

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Trinkwasserqualität auf Märkten und in der Eventgastronomie.

Es wurden 202 Proben aus ganz Österreich untersucht. 45 Proben wurden beanstandet:

- 43 Proben waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet: 42 wegen mikrobieller Kontaminationen, eine Probe wegen ihres Nitritgehaltes
- Zwei Proben entsprachen wegen mikrobieller Kontaminationen nicht der Trinkwasserverordnung

Hintergrundinformation

In der Eventgastronomie, bei Jahrmärkten, Märkten, Gastronomieeinrichtungen, Sportveranstaltungen, Freizeiteinrichtungen usw. bzw. an öffentlichen Plätzen in den Sommermonaten wird die Versorgung mit Trinkwasser durch Leitungsprovisorien oder durch transportable Behälter (Kanister) sichergestellt. Das Trinkwasser wird zumeist von der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage (WVA) bezogen. Das Hauptaugenmerk wurde auf die Qualität des Trinkwassers, wie es bei den Verbraucher:innen verwendet wird, gelegt. Etwaige nachteilige Beeinflussungen durch die Armaturen, Leitungsprovisorien bzw. die transportablen Behälter sollten erhoben werden. Die Entnahme der Proben aus der Gastronomieeinrichtung erfolgte ohne Entfernung der Anbauteile, ohne Spülung der beprobten Armatur und ohne Desinfektion der Armatur.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 202

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. I Nr. 13/2006)

- Trinkwasserverordnung BGBl. II Nr. 304/2001 idgF (TWV)
- Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage Kapitel B1 Trinkwasser

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 22,3 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

| Proben | Anzahl | % | KI (95 %)¹ |
|-------------------|--------|-------|--------------|
| nicht beanstandet | 157 | 77,7 | (71 %; 83 %) |
| beanstandet | 45 | 22,3 | (17 %; 29 %) |
| gesamt | 202 | 100,0 | --- |

Beanstandungsgründe (Mehrfachnennungen pro Probe möglich):

- 1 Probe Nitrit
- 15 Proben coliforme Bakterien
- 23 Proben Enterokokken
- 8 Proben *E. coli*
- 15 Proben koloniebildende Einheiten bei 22 °C Bebrütungstemperatur
- 19 Proben koloniebildende Einheiten bei 37 °C Bebrütungstemperatur
- 10 Proben *Pseudomonas aeruginosa*

Durch die Probenahmetechnik konnten die Einflüsse der Leitungsprovisorien und der Installationen in den Gastronomieeinrichtungen auf die mikrobiologischen Untersuchungsergebnisse berücksichtigt werden. Die Einhaltung der mikrobiologischen Anforderungen an Trinkwasser ist für die Eventgastronomie, bei Jahrmärkten, Märkten, Gastronomieeinrichtungen, Sportveranstaltungen Freizeiteinrichtungen usw. bzw. an öffentlichen Plätzen in den Sommermonaten eine große Herausforderung.

Ursachen, die u. a. zu Beanstandungen führen, sind:

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

- Die nicht sachgerechte Errichtung der Installationen/Leistungsprovisorien
- Die Verwendung von ungeeigneten Schlauch- und Rohrmaterialien sowie Armaturen bzw. Kanister
- Die Stagnation des Wassers in den Leitungen
- Eine mangelhafte Pflege/Reinigung/Desinfektion der Installationen in den Gastronomieeinrichtungen
- Die Verwendung von Wasser, das nicht den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entspricht
- Der Einsatz von nicht bzw. nicht ausreichend geschultem Personal

Folgende Maßnahmen sind u. a. erforderlich, um die Qualität des abgegebenen Wassers zu verbessern:

- Information und Schulung des Personals (Wasserversorger, Betreiber der Veranstaltung, Personal der Gastronomieeinrichtung)
- Erstellung von Hygienekonzepten, Reinigungsplänen, Checklisten
- Verwendung geeigneter Schlauch- und Rohrmaterialien, Armaturen und Kanister
- Regelmäßige Spülungen der Leistungsprovisorien
- Verwendete Kanister regelmäßig reinigen/desinfizieren
- Berücksichtigung der bereits vorhandenen technischen Leitlinien
- Beauftragung von bakteriologischen Untersuchungen (zumindest zu Saisonbeginn)

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.