

## Betriebe mit eigener Trinkwasserversorgung

### 1. Selbstkontrolle

Das Lebensmittelgesetz verpflichtet zur Selbstkontrolle. Die Verantwortlichen stellen sicher, dass Trinkwasser, das an Dritte (Restaurant, Ferien auf dem Bauernhof usw.) abgeben oder zur Herstellung von Lebensmitteln und für die Reinigung von Anlagen (z.B. Primärproduktion) verwendet wird von einwandfreier sensorischer und mikrobiologischer Qualität ist.

### 2. Anforderungen an Trinkwasser

- Trinkwasser ist von einwandfreiem Geruch und Geschmack
- Trinkwasser ist klar und farblos
- Trinkwasser entspricht den mikrobiologischen Anforderungen in Anhang 1 Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV, SR 817.022.11) und wird in regelmässigen Abständen untersucht (das letzte Wasseruntersuchungsergebnis darf nicht länger als drei Jahre zurückliegen)
- Trinkwasser, das trotz aller Vorsorgemassnahmen - beispielsweise nach Regenfällen - eine erhöhte Keimbelastung aufweist, muss entkeimt werden (z.B. mit einer UV-Anlage). Trübes Wasser kann und darf jedoch nicht mit einer UV-Anlage aufbereitet werden.

### 3. Unterhalt der Trinkwasserversorgungsanlagen

- Die Trinkwasserversorgungsanlagen werden in Ordnung gehalten:
  - Schutz vor Ungeziefer und Verunreinigung
  - Lange Verweildauer des Wasser in Anlagenteilen vermeiden (Ablagerungen usw.)
  - Technische Installationen warten (Enthärtungsanlage, Tank, Windkessel, Pumpe usw.)
- Der Fassungsbereich wird sauber gehalten, wenn nötig mit einem Weidezaun geschützt (keine Düngung, kein Weidegang, kein Ackerbau usw.)
- Alle Fassungssteile entsprechen den technischen Richtlinien des Schweizerischen Vereins des Gas- und Wasserfaches SVGW ([www.svgw.ch](http://www.svgw.ch))

Lebensmittelbetriebe müssen ihre Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde melden (Art. 20 LGV).

Rechtliche Bestimmungen sowie weitere Merkblätter sind zu finden unter: [www.kantlab.tg.ch](http://www.kantlab.tg.ch)

Juli 2017