



Abkochvorschrift bei mikrobieller Trinkwasser- verschmutzung

Gültig ab: 26.01.2022
MD-00176, Version: 01, Seite 1/3

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.zh.ch/kl

Bei Anzeichen einer mikrobiellen Trinkwasserverschmutzung kann die zuständige Gemeindebehörde, oder in Ausnahmefällen die kantonale Lebensmittelkontrolle, vorsorglich eine Abkochvorschrift anordnen. Die Bevölkerung wird dann aufgefordert, das Leitungswasser zum Schutz vor Krankheitserregern abzukochen. Dieses Merkblatt gibt Informationen zu richtigem Abkochen und Verwenden von Leitungswasser bei bestehenden Abkochvorschriften. Im zweiten Teil des Merkblatts werden Empfehlungen zur Wartung und Wiederinbetriebnahme von Hausinstallationen nach aufgehobenen Abkochvorschriften gegeben.

Empfehlung für richtiges Abkochen und Verwendung von Leitungswasser bei Trinkwasserverschmutzungen

Richtig Abkochen

Das Leitungswasser für Trinkwasserzwecke sollte einmal kräftig sprudelnd aufgekocht werden. Danach lässt man es langsam abkühlen (nicht im Kühlschrank). Relevante Krankheitserreger werden bereits ab 80 °C inaktiviert.

Haltbarkeit und Lagerung von abgekochtem Leitungswasser

Nach Abkochen und Abkühlen ist das Trinkwasser in einem sauberen Gefäss zu verschliessen. Es sollte kühl und dunkel gelagert und innert 24 Stunden konsumiert werden.

Verwendung im privaten Haushalt

Abgekochtes Wasser ist notwendig für:

- Zum Trinken oder zur Getränkezubereitung (z.B. Sirup oder Produktion von Eiswürfeln);
- Nicht gekochte Lebensmittel ohne Erhitzung über 80 °C (Kaltspeisen, Waschen von Salat und Obst).

Abgekochtes Wasser ist nicht notwendig für:

- Lebensmittel, die bei der Zubereitung gekocht und somit über 80 °C erhitzt werden;
- Automatische Kaffeemaschinen oder Geschirrspülern mit interner Erhitzung des Wassers über 80 °C;
- Verwendung zur Reinigung (z.B. Duschen, Bodenputzen oder Wäschewaschen);
Achtung: Der Kontakt mit offenen Wunden ist zu vermeiden.
- Haustiere; Sie verfügen in der Regel über ein gutes Immunsystem.

Besondere Hinweise:

- Schwangere und Kinder können korrekt abgekochtes Leitungswasser bedenkenlos trinken. Es wird empfohlen, für die Zubereitung von Säuglingsnahrung Mineralwasser zu verwenden.



Verwendung im gewerblichen Kontext

Zubereitung von Essen und Getränken in Gastronomie, Lebensmittel-Betrieben und Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung sowie Verwendung von Wasser zur Reinigung

Generell: Sofern während des Herstellungsprozesses des Lebensmittels keine ausreichende Erhitzung erfolgt, darf während der Dauer der Abkochvorschrift nur abgekochtes Wasser verwendet werden.

Abgekochtes Wasser ist notwendig für:

- Würfeleisherstellung,
- Herstellung von Kaltgetränken,
- Reinigung ohne anschliessende Desinfektion,
- Reinigung von Geschirr, Besteck und Gläsern.

Abgekochtes Wasser ist nicht notwendig für:

- Getränke-, Kaffeeautomaten und Trinkwasser-Sprudlern für Heissgetränke bei einer internen Erhitzung des Wassers auf mindestens 80 °C,
- Reinigung mit anschliessender Desinfektion (alkoholische Basis ohne Nachspülen),
- Gewerbliche Geschirrspülmaschinen mit Wartung gemäss Herstellerangaben.

Besondere Hinweise:

- Während der Abkochvorschrift ist auf die Verwendung von Crush- und Würfeleismaschinen zu verzichten.
- Gemüse sollte nur verwendet werden, sofern dieses anschliessend gekocht, gedämpft oder gedünstet wird.
- Zum Reinigen von Schankanlagen ist Leitungswasser während der Dauer der Abkochvorschrift nicht geeignet.

Empfehlung für Massnahmen zur Wiederinbetriebnahme von Hausinstallationen nach einer Trinkwasserverunreinigung

Dieser Teil betrifft Wartungsarbeiten an Hausinstallationen, welche nach einer Verschmutzung im Versorgungsnetz notwendig werden, um eine Wiederverkeimung zu verhindern.

- Grobfilter/Schmutzfänger befinden sich in der Regel vor oder im Druckreduzierventil oder im Wasserzähler und haben ein Filtersieb aus rostbeständigem Stahl mit einer Maschenweite von 0.5-1.0 mm. Bei diesen Filtern sind keine Massnahmen notwendig.
- Feinfilter/Hauswasserstationen sind nach der Wasseruhr vor der Verteilbatterie eingebaut und haben in der Regel eine Filtrationsfeinheit von <0.1 mm. Filterelemente aus Vlies, Tiefenfilter und dergleichen können nicht wirkungsvoll gereinigt werden und sind zu ersetzen. Die Filtertasse und Filterelemente aus Edelstahl oder Nylongewebe können mit einer Bürste und Abwaschmittel gereinigt und anschliessend gründlich mit Frischwasser gespült werden.



- Wasserenthärter/Ionenaustauscher sind mit einem Desinfektionssystem z. B. Silberharz ausgerüstet, welches die Keimvermehrung verhindert. Dennoch empfiehlt es sich, das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung zu regenerieren.
- Entkarbonisierungspatronen werden meist vor Getränkeautomaten, Kaffeemaschinen oder Kochsystemen (z. B. Dampfkochapparate) eingebaut und haben in der Regel einen Wasserinhalt von 1-2 Litern. Sie verfügen über kein Desinfektionssystem und können daher zur Verkeimung neigen. Wird das behandelte Wasser erhitzt, besteht keine Gefahr. Hingegen muss bei Kaltgetränken mit Verkeimungen gerechnet werden. Entkarbonisierungspatronen sind daher unverzüglich zu ersetzen.
- Aktivkohlefilter an Wasserhähnen sind aufgrund des mikrobiologischen Wachstums in solchen Filtern unverzüglich zu ersetzen.
- Andere Wasserbehandlungssysteme (z.B. Dosierpumpen, physikalische/magnetische Wasserbehandlung oder elektrochemischer Korrosionsschutz (Anoden)) bedürfen in der Regel keiner zusätzlichen Massnahmen. Es sind jedoch die Herstellerangaben zu beachten.
- Luftbeimischdüsen (Strahlregler, Neoperl, Perlator etc.) am Armaturenauslauf sollten mit Entkalkungsmittel gereinigt, und gründlich mit Frischwasser gespült werden.
- Trinkwasserleitungen im Haus sind zu spülen, um das gesamte möglicherweise mikrobiell belastete Wasser auszutauschen. Selten benutzte Trinkwasserleitungen (z.B. Garten- oder Garagenleitungen oder separate Badezimmerleitungen) neigen aufgrund von stagnierendem Wasser zur Verkeimung. Sie sind intensiv zu spülen, so dass das Wasser mehrmals ausgetauscht wird.

Weiterführende Informationen:

Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches – Merkblatt W10-023

<https://www.svgw.ch/shopregelwerk/produkte/w10-023-d-merkblatt-abkochvorschrift-1/>