

## Stellungnahme zur mikrobiologischen Untersuchung von Tafelwasseranlagen

Leitungsgebundene Tafelwasseranlagen werden leider immer noch sehr häufig nach falschen Kriterien beurteilt und deshalb fälschlicherweise stillgesetzt. Die Geräte werden in diesen Fällen nach der Trinkwasserverordnung (TVO) beurteilt und eingestuft, weil keine anderen Regularien oder Richtlinien bekannt sind. Auch wird des Öfteren die Mineral- und Tafelwasserverordnung (MTVO) als Grundlage genommen. Diese ist jedoch nicht für den Offenausschank von Tafelwasser gültig, sondern nur für die Abfüller in der Getränkeindustrie. Weiterhin gilt die MTVO auch nur 12 Stunden nach der Abfüllung, was ebenfalls ein klares Indiz dafür ist, dass hier die Abfüller die Zielgruppe sind. Auch die „Trinkwasserverordnung für Flaschenabfüllung“ ist nicht für den Offenausschank heranzuziehen! Sie gilt ebenfalls nur für die Abfüller.

Grundsätzlich ist zu sagen, dass das Wasser aus den fest ans Wassernetz angeschlossenen Anlagen als **Lebensmittel** anzusehen ist und auch dementsprechend bewertet werden muss.

Der Betreiber einer POU (**point of use**) Tafelwasseranlage ist ein Lebensmittelunternehmer, der das Lebensmittel „Tafelwasser“ aus einer **Getränkeschankanlage** ausgibt.

Somit sind die **Vorschriften des Lebensmittelrechtes** heranzuziehen:

- **VO (EG) 178 / 2002**
- **VO (EG) 852 / 2004**
- **LFGB**
- **LMHV**

Diese Vorschriften sind zur Beurteilung der Getränke (hier Tafelwasser) **analog zu Getränken wie Bier / AFG**, etc. anzuwenden. Parallel hierzu wurde vom DIN Ausschuss im Dezember 2009 die **DIN 6650** (für Getränkeschankanlagen) hinsichtlich POU Tafelwassergeräte erweitert, um diesen Sachverhalt zusätzlich eindeutig zu erläutern. (**Unterkapitel 6650-8**)

Hier wird auch ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es sich bei den Tafelwassergeräten um Getränkeschankanlagen handelt. Die DIN führt **keine Grenzwerte bzgl. der Gesamtkeimzahlen** (KBE bei 22°C und 36°C) auf.

Tafelwasseranlagen sind als „**nicht zu beanstanden**“ zu bewerten, wenn **keine** pathogenen, d.h. krankmachenden Keime, nachweisbar sind. (Pseudomonas aeruginosa, Coliforme Keime, Fäkalstreptokokken -> in 250ml, sulfitreduzierende-sporenbildende Anaerobier) -> in 50ml). Das prüfende Labor muß die Anwesenheit von pathogenen Keimen prüfen, im Bericht erwähnen und dann, bei deren Vorhandensein, die Stilllegung empfehlen. Es reicht unseres Erachtens nicht, nur die Namen der gefundenen Spezies zu nennen, weil ein Laie nicht weiß, welche der aufgelisteten Keime pathogen sind.

Im Rahmen einer Probenentnahme an fest installierten Wasserspendern (POU) sollte immer **speziell auf pathogene Keime** untersucht werden. Ebenso sollte nach unserer Meinung eine Referenzprobe an einem nahe gelegenen Wasserhahn entnommen und untersucht werden.

Werden bei einer Untersuchung zwar relativ hohe KBE (**koloniebildende Einheiten**) aber keine pathogenen Keime festgestellt, liegt kein Grund vor, die Schankanlage stillzulegen. Trotzdem empfehlen wir in diesem Fall, möglichst bald eine freiwillige Desinfektion durchführen zu lassen.