

Trappenhof Nord 3, 4714 Meggenhofen, Austria  
 Tel.: +43 (0)7247/21000-0, Fax: +43 (0)7247/21000-50  
 eMail: office@agrolab.at www.agrolab.at

**AGROLAB Austria** Trappenhof Nord 3, 4714 Meggenhofen

MARKTGEMEINDE OFFENHAUSEN  
 GEMEINDEPLATZ 1  
 4625 OFFENHAUSEN

Datum 04.12.2021  
 Kundennr. 10001363

## PRÜFBERICHT 509485 - 452482

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Auftrag                        | 509485   |
| Analysennr.                    | 452482 Trinkwasser                               |
| Probeneingang                  | 30.11.2021                                       |
| Probenahme                     | 30.11.2021                                       |
| Probenehmer                    | Agrolab Austria Tanja Gollinger                  |
| Probenahmestelle-Bezeichnung   | AI Probehahn                                     |
| Witterung vor der Probenahme   | Wechselhaft                                      |
| Witterung während d.Probenahme | Wechselhaft                                      |
| Bezeichnung Anlage             | WV Gemeinde Offenhausen - Versorgungsl. Meggenh. |
| Offizielle Entnahmestellenr.   | 02   |
| Bezeichnung Entnahmestelle     | HB Offenhausen nach UV Anlage                    |
| Angew. Wasseraufbereitungen    | UV-Desinfektion                                  |
| Misch-oder Wechselwasser       | JA   |
| Rückschluß Qual.beim Verbrauch | JA   |
| Rückschluß auf Grundwasser     | NEIN   |

### Chemisch-technische und/oder hygienische Wasseranalyse

| Einheit                                  | Ergebnis  | Best.-Gr.                     | TWV<br>304/2001<br>Parameter<br>werte | TWV<br>304/2001<br>Indikator-<br>werte | Methode                              |
|--|-----------|-------------------------------|---------------------------------------|--|--------------------------------------|
| <b>Allgemeine Angaben zur Probenahme</b> |           |                               |                                       |  |                                      |
| Lufttemperatur (vor Ort)                 | °C        | -1                            |                                       |  | -                                    |
| <b>Sensorische Untersuchungen</b>        |           |                               |                                       |  |                                      |
| Geruch (vor Ort)                         |           | geruchlos                     |                                       |  | <sup>2)</sup> ÖNORM M 6620 : 2012-12 |
| Geschmack organoleptisch (vor Ort)       |           | geschmacklos                  |                                       |  | <sup>2)</sup> ÖNORM M 6620 : 2012-12 |
| Färbung (vor Ort)                        |           | farblos, klar, ohne Bodensatz |                                       |  | <sup>2)</sup> ÖNORM M 6620 : 2012-12 |
| <b>Mikrobiologische Parameter</b>        |           |                               |                                       |  |                                      |
| Koloniezahl bei 22°C                     | KBE/1ml   | 0                             | 0                                     | 10                                     | EN ISO 6222 : 1999-05                |
| Koloniezahl bei 37°C                     | KBE/1ml   | 1                             | 0                                     | 10                                     | EN ISO 6222 : 1999-05                |
| Coliforme Bakterien                      | KBE/250ml | 0                             | 0                                     | 0                                      | EN ISO 9308-1 : 2017-01              |
| E. coli                                  | KBE/250ml | 0                             | 0                                     | 0                                      | EN ISO 9308-1 : 2017-01              |
| Enterokokken                             | KBE/250ml | 0                             | 0                                     | 0                                      | EN ISO 7899-2 : 2000-04              |
| Pseudomonas aeruginosa                   | KBE/250ml | 0                             | 0                                     | 0                                      | EN ISO 16266 : 2008-02               |
| Clostridium perfringens                  | KBE/250ml | 0                             | 0                                     | 0                                      | EN ISO 14189 : 2016-08               |
| <b>Physikalische Parameter</b>           |           |                               |                                       |  |                                      |
| Wassertemperatur (vor Ort)               | °C        | 10,1                          |                                       | 25 <sup>39)</sup>                      | DIN 38404-4 : 1976-12                |
| Leitfähigkeit bei 20 °C (vor Ort)        | µS/cm     | 547                           | 5                                     | 2500                                   | EN 27888 : 1993-09                   |
| pH-Wert (vor Ort)                        |           | 7,4                           | 0,1                                   | 6,5 - 9,5 <sup>18)</sup>               | EN ISO 10523 : 2012-02               |
| Trübung (Labor)                          | NTU       | 0,48                          | 0,25                                  | <sup>2)</sup><br><sup>17)</sup>        | EN ISO 7027 : 1999-12                |

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß EN ISO/IEC 17025:2017 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "\*" gekennzeichnet.

Datum 04.12.2021  
 Kundennr. 10001363

**PRÜFBERICHT 509485 - 452482**

| Einheit  | Ergebnis | Best.-Gr. | TWW<br>304/2001<br>Parameter<br>werte | TWW<br>304/2001<br>Indikator-<br>werte | Methode               |
|--|----------|-----------|---------------------------------------|--|-----------------------|
| Spektraler Schwächungskoeff. (SSK 254 nm)<br>d=100mm | %        | 89,4      | 1                                     |  | DIN 38404-3 : 2005-07 |
| SSK 254 nm   | m-1      | 0,49      | 0,1                                   |  | DIN 38404-3 : 2005-07 |

**Sonstige Untersuchungsparameter**

|                                      |      |     |  |  |                  |
|--------------------------------------|------|-----|--|--|------------------|
| Durchfluss des Wassers (vor Ort)     | m³/h | 9,4 |  |  | Ablesung vor Ort |
| Referenzbestrahlungsstärke (vor Ort) | W/m² | 110 |  |  | Ablesung vor Ort |

- 17) Bei der Aufbereitung von Oberflächenwasser gilt ein Parameterwert von 1,0 NTU im Wasser am Ausgang der Wasseraufbereitungsanlage.
- 18) Das Wasser sollte nicht korrosiv sein. Bei Wasser, das bestimmt ist in Flaschen in Verkehr gebracht zu werden, darf der pH-Wert am Punkt der Abfüllung bis zu 4,5 betragen. Ist dieses Wasser von Natur aus kohlenensäurehaltig oder ist es mit Kohlensäure versetzt, kann der Mindestwert niedriger sein.
- 2) Für den Verbraucher annehmbar und ohne anormale Veränderung
- 39) Dieser Richtwert gilt nicht für Warmwasser aus TWE Anlagen

TrinkwV: Trinkwasserverordnung BGBl II 304/2001

Die parameterspezifischen analytischen Messunsicherheiten sowie Informationen zum Berechnungsverfahren sind auf Anfrage verfügbar, sofern die berichteten Ergebnisse oberhalb der parameterspezifischen Bestimmungsgrenze liegen. Die Mindestleistungskriterien der angewandten Verfahren beruhen bezüglich der Messunsicherheit in der Regel auf der Richtlinie 2009/90/EG der Europäischen Kommission.

Die Probenahme erfolgte gemäß: EN ISO 19458 : 2006-08  
 Die vollständigen Probenahmeprotokolle sind auf Anfrage verfügbar.

**Die Indikator- und Parameterwerte der Trinkwasserverordnung wurden - im Rahmen des Untersuchungsumfanges - eingehalten.**

Beginn der Prüfungen: 01.12.2021  
 Ende der Prüfungen: 04.12.2021

Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die geprüften Gegenstände. In Fällen, wo das Prüflabor nicht für die Probenahme verantwortlich war, gelten die berichteten Ergebnisse für die Proben wie erhalten. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig.

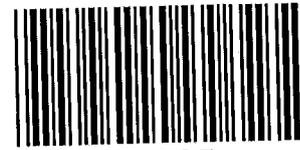


**AGROLAB Austria Herr Mag. Haginger, Tel. 07247/21000-0  
 Zeichnungsberechtigter Sachbearbeiter**

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß EN ISO/IEC 17025:2017 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "A" gekennzeichnet.

**AGROLAB Austria** Trappenhof Nord 3, 4714 Meggenhofen

MARKTGEMEINDE OFFENHAUSEN  
GEMEINDEPLATZ 1  
4625 OFFENHAUSEN



1 0 5 8 7

Marktgemeinde Offenhausen  
Eingel. 07. Dez. 2021  
Zhl. .... / ..... Blg. ....

Datum 04.12.2021  
Kundennr. 10001363  
Gutachtennr. 248730

## TRINKWASSER – GUTACHTEN inkl. INSPEKTIONSBERICHT

### GUTACHTEN (gemäß TWV BGBl. II 304/2001)

#### 1. Angaben zur Wasserversorgungsanlage:

Anlagenbezeichnung: WV Gemeinde Offenhausen - Versorgungsl. Meggenh.

Anlagen ID: 18141015

Dieses Gutachten wird elektronisch in das von der zuständigen Behörde dafür zur Verfügung gestellte Datensystem übermittelt.

#### 2. Feststellungen aufgrund der durchgeführten Prüfungen:

Bei der (den) untersuchten Probe(n) wurden im Rahmen des durchgeführten Untersuchungsumfanges alle Indikator- und Parameterwerte der Trinkwasserverordnung (BGBl. II 304/2001) bzw. des Lebensmittelbuches CODEX (Kapitel B1, Anh. 3 "Zusätzliche Kriterien") eingehalten.

#### 3. Beim Lokalausweis wurden folgende Mängel festgestellt:

Feststellungen (nur Mängel): keine

#### 4. Notwendige Maßnahmen zur Aufrechterhaltung der einwandfreien Wasserqualität:

Das Wasser kann in der aktuellen Qualität ohne Gefährdung der menschlichen Gesundheit getrunken oder verwendet werden.

#### 5. Mitgeltende(r) Prüfbericht(e): siehe Anlagen

Auftragsnummer/Analysennummer: 509485/452480

Auftragsnummer/Analysennummer: 509485/452481

Datum 04.12.2021  
Kundennr. 10001363  
Gutachtennr. 248730

Auftragsnummer/Analysennummer: 509485/452482

## 6. Beurteilung:

**Das Wasser entspricht im Rahmen des durchgeführten Untersuchungsumfanges den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Das Wasser ist zur Verwendung als Trinkwasser geeignet.**

gemäß §73, LMSVG autorisierter Gutachter:

**AGROLAB Austria Mag. Harald Haginger**



## Hinweise

Eine auszugsweise Vervielfältigung dieses Berichtes ohne schriftliche Genehmigung des Prüflaboratoriums ist untersagt.

**AGROLAB Austria** Trappenhof Nord 3, 4714 Meggenhofen

MARKTGEMEINDE OFFENHAUSEN  
GEMEINDEPLATZ 1  
4625 OFFENHAUSEN

Datum 04.12.2021  
Kundennr. 10001363  
Gutachtennr. 248730

## INSPEKTIONSBERICHT (gem. ÖNORM M5874)

### Angaben zur Wasserversorgungsanlage:

Anlagenbezeichnung: WV Gemeinde Offenhausen - Versorgungsl. Meggenh.

Anlagen ID: 18141015

Dieses Gutachten wird elektronisch in das von der zuständigen Behörde dafür zur Verfügung gestellte Datensystem übermittelt.

### Inspektion durch:

Gollinger Tanja

### Datum:

30.11.21

### Begutachtetes Objekt:

gesamte Anlage

### Anlagenbeschreibung:

Versorgung durch WV Meggenhofen - Hochzone ID 0814/1002

Eigene Anlagenteile:

Hochbehälter Weinberg, auf einer Wiese, begehbar durch Türe, 3 Kammern aus GFK mit jeweils 100 m<sup>3</sup> Fassungsvermögen, ordnungsgemäßer Überlauf

UV-Anlage im Hochbehälter Weinberg:

UV-Anlage: nach ÖNORM M 5873 zertifizierte UV-Anlage, Fa. WEDECO, Typ Spektron 100, W1.430, Betriebsbuch vorhanden, Wartungsvertrag vorhanden

Grenzwert UV Mindestbestrahlstärke: 46,1 W/m<sup>2</sup>

Voralarm UV Mindestbestrahlstärke: 48,4 W/m<sup>2</sup>

max. Durchfluss: 72,2 m<sup>3</sup>/h

Datum 04.12.2021  
Kundennr. 10001363  
Gutachtennr. 248730

## Feststellungen:

### **Festgestellte Mängel: keine**

Das sichtbare nähere Umfeld der Wassergewinnungszone lässt einen ausreichenden Schutz für das Wasservorkommen erwarten.

Der sichtbare bauliche Zustand der Wassergewinnungsanlage verhindert eine Verunreinigung des Wassers in ihrem Bereich.

Die Einrichtungen für Transport und Speicherung sind augenscheinlich in einem solchen Zustand, dass keine Beeinträchtigung der Wasserqualität zu erwarten ist.

Die Anlage entspricht in hygienischer Hinsicht den Anforderungen.

Es werden Aufzeichnungen über die Eigenkontrolle geführt.

**Die Anlage befindet sich in einem ordnungsgemäßen Zustand.**

**AGROLAB Austria Mag. Harald Haginger**

## Hinweise

Eine auszugsweise Vervielfältigung dieses Berichtes ohne schriftliche Genehmigung des Prüflaboratoriums ist untersagt.