



Lebensmittelkontrolle, Zugerstr. 50, 6312 Steinhausen

Hauptiker Dorfverein
Herr Sandro Francescutto

T direkt 041 723 74 50
susanne.pfenninger@zg.ch
Steinhausen, 14. März 2017 PFSU

Untersuchungsbericht Nr. 17-0180; Privatauftrag

1. Erhobene / untersuchte Proben

Anzahl Proben:	1
Probe erhoben bei:	vgl. Adressat
Probe erhoben durch:	Sandro Francescutto, Hauptiker Dorfverein
Eingangsdatum der Probe:	10. März 2017

Probeninformationen

Probe Nr.	17-0180-001
Bezeichnung	Laufbrunnen Hauptikon; Flaschennummer: 093

Untersuchungsergebnisse
siehe Anhang

2. Beurteilung

Die überbrachte Wasserprobe wurde auftragsgemäss mikrobiologisch untersucht. Die Ergebnisse beziehen sich auf den Zeitpunkt der Untersuchung.

Soweit untersucht, erfüllte die oben genannte Probe die gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser.

Wir bedanken uns für Ihren Auftrag und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse
Lebensmittelkontrolle

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'S. Pfenninger', with a long horizontal flourish extending to the right.

Dr. Susanne Pfenninger
Kantonschemikerin

ANHANG: Untersuchungsergebnisse

Probe Nr.	17-0180-001		
Bezeichnung	Laufbrunnen Hauptikon		
Prüfverfahren Parameter	Einheit	Resultat	Toleranzwert ¹⁾
Mikrobiologische Parameter			
SOP M_MB_11 EN ISO 4833:2003 (D)			
Aerobe mesophile Keime	KBE/ml	120	300 ²⁾
SOP M_MB_23 SLMB 1426			
Escherichia coli	KBE/100ml	n.n.	n.n.
SOP M_MB_14 SLMB 1406.2			
Enterokokken	KBE/100ml	n.n.	n.n.

¹⁾ Toleranzwert gemäss Hygieneverordnung HyV (SR 817.024.1)

²⁾ Toleranzwert im Verteilnetz 300 KBE/ml; unbehandelt an der Fassung 100 KBE/ml; nach der Behandlung 20 KBE/ml

Fett = Beurteilungswert überschritten

n.n. = nicht nachweisbar

KBE = kolonienbildende Einheiten

< = Mikrobiologische Parameter: bei quantitativen Methoden sind weniger als die angegebene Anzahl Keime pro Masseneinheit vorhanden.

Die Ergebnisse beziehen sich ausschliesslich auf die untersuchten Proben. Der Untersuchungsbericht darf auszugsweise nur mit schriftlicher Genehmigung des Amtes für Verbraucherschutz, Abteilung Lebensmittelkontrolle veröffentlicht werden. Auskünfte über die Messmethoden, Prüfverfahren und Messunsicherheiten erhalten Sie auf Anfrage.