

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS Nr. 24 | MAI 2014



Trinkwasser – das am besten kontrollierte Lebensmittel

Trinken Sie Wasser auch am liebsten aus dem Hahnen? Seien Sie beruhigt: Gemäss Aussagen des kantonalen Labors gehört das Zürcher Trinkwasser zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln überhaupt.

Wer unsere Wasserwerke schon einmal besucht hat, weiss: Das «Zürwasser» erfüllt hohe Anforderungen. Bei der Seewasser-aufbereitung werden Giftstoffe nahezu vollständig abgefangen. Das Rohwasser wird durch Filter mit Aktivkohle, Sand und Desinfektion gereinigt. Forellen sowie Kleinkrebse (Daphnien) kontrollieren das Trinkwasser kontinuierlich. Im Fall einer Vergiftung lösen sie einen elektronischen Alarm aus. Zudem messen moderne Analyse-Automaten online die Wasserqualität.

Das Trinkwasser muss nachweislich frei sein von jeglichen Krankheitserregern und darf nur unbedenkliche Werte von bestimmten Substanzen enthalten. Dafür analysiert das eigene, akkreditierte Labor der Wasserversorgung Zürich unser Wasser bakteriologisch und chemisch. Pro Jahr werden rund 7000 Trinkwasserproben untersucht. Davon weisen im Durchschnitt nur etwa 3–4 Proben leichte Verletzungen der Grenzwerte auf.

Hormone im Trinkwasser?

Rückstände von Arzneimitteln – sogenannte Spurenstoffe – wurden in den letzten Jahren im Oberflächen- und Trinkwasser häufiger nachgewiesen. Die Wasserversorgung Zürich hat ihre Überwachungsmöglichkeiten deshalb ausgebaut.

editorial

Wasser: Selbstverständlich fliesst es aus dem Wasserhahn. Selbstverständlich lässt sich die Toilette per Knopfdruck spülen, selbstverständlich geniessen wir das Bad in einem See oder Fluss. Skeptischen ausländischen Hotelgästen an unseren Rezeptionen erzählen wir stolz, dass das Trinken vom Hahnen bedenkenlos ist – sogar gesund. Was Sie als Gastro- oder Hotelbetrieb im Umgang mit Wasser beachten müssen, erfahren Sie in dieser Ausgabe des Blickpunkts.

Haben Sie sich auch schon gefragt, wie aus verschmutztem Wasser wieder Trinkwasser wird? Was mit dem Wasser im Klärwerk passiert? **Am 20. Oktober 2014 laden wir Sie zu einem interessanten Rundgang im Klärwerk Werdhölzli der Stadt Zürich ein.** Zu diesem Anlass werden Sie noch eine separate Einladung erhalten. Denken Sie mit uns über den Umgang mit Wasser nach! Wir freuen uns bereits heute auf den Austausch mit Ihnen.



Carmen Wanner
CafetierSuisse Präsidentin Region Zürich

Heute können Inhaltsstoffe in geringster Konzentration gemessen werden: Moderne Analysegeräte bestimmen Konzentrationen im Bereich von einem Nanogramm pro Liter. Dies entspricht der Konzentration von etwa zwei Salzkörnern, die in einem Schwimmbad von 1 000 m³ aufgelöst wurden – etwa dem Volumen des Hallenbads City in Zürich.

Gefahrenquelle Hausinstallation

Das «Züriwasser» kann also bedenkenlos getrunken werden. Warum wird es dennoch in den Gastrobetrieben kontrolliert? «Das Problem mit dem Trinkwasser in den Betrieben liegt oft nicht an der Qualität des gelieferten Wassers», meint Hans-Peter Kaiser, Abteilungsleiter Chemie bei der Zürcher Wasserversorgung, gegenüber dem Blickpunkt. «Es liegt an den Geräten, die viele Restaurants im Haus installiert haben. Sogenannte Ionentauscher sollen zum Beispiel das Wasser weicher machen. Sind sie aber nicht sachgemäss installiert, leidet die Trinkwasserqualität. Die Installationsfachleute der Wasserversorgung beraten deshalb Bauherrschaften bei der Planung der sanitären Einrichtungen.

Wasserhähnen nicht grundsätzlich steril

Aber auch im Alltag können Betriebe etwas tun. Hans-Peter Kaiser: «Viele Betriebe sind sich nicht bewusst, dass Wasserhähnen nicht grundsätzlich steril sind». «Altes» Wasser, zum Beispiel

aus Leitungen, die lange nicht benutzt wurden, ist nicht immer 100% einwandfrei. Deshalb: Lassen Sie Wasser laufen, bis ausschliesslich kaltes Wasser aus dem Hahn kommt. Eine weitere Quelle der Verunreinigung können auch die Hausleitungen sein. Bleileitungen sind in der Stadt Zürich schon lange verboten. Einen negativen Einfluss auf die Wasserqualität können jedoch auch verzinkte Eisenleitungen haben, warnt Hans-Peter Kaiser. Auch hier ist der Hausinstallateur gefragt.



Forellen reagieren empfindlich auf fremdartige Stoffe. In der Fischtestanlage im Seewasserwerk Lengg werden sie daher zusätzlich zur Kontrolle eingesetzt.

in kürze

Legionellen: Das können Sie tun

Legionellen im Wasser können ein ernsthaftes Gesundheitsproblem darstellen, besonders für Personen mit geschwächtem Immunsystem. Werden zum Beispiel beim Duschen oder beim Baden in einem Whirlpool feine Tröpfchen von legionellenverseuchtem Wasser eingeatmet, kann dies eine Lungenentzündung hervorrufen. Um eine Infektion zu vermeiden, sollte das Warmwasser auf mindestens 60°C aufgeheizt werden, an der Entnahmestelle sollten 50°C erreicht werden. Besonders selten gebrauchte Duschanlagen mit langen Zuführungsleitungen und stagnierendem Wasser sollten regelmässig durchgespült werden.

www.svgw.ch

Eiswürfel: Achten Sie auf Qualität

Eiswürfel müssen die mikrobiologischen Anforderungen der Hygieneverordnung erfüllen und damit Trinkwasserqualität erreichen. Warten und reinigen Sie Ihre Maschine daher regelmässig und dokumentieren Sie dies mittels Selbstkontrolle. Nur eine regelmässige Reinigung und Wartung verhindert Bakterienansammlungen in der Maschine und damit eine schlechte Qualität der Eiswürfel.

Trinkwasser: Aus Umweltsicht klar Nummer eins

Trinkwasser ist 90 bis 1000 Mal umweltfreundlicher als Mineralwasser. Dies zeigt eine vom Schweizerischen Verein des Gas- und Wasserfaches SVGW in Auftrag gegebene Studie. Der Unterschied wird umso grösser, je weiter das Mineralwasser transportiert oder gekühlt wurde. Auch die Verpackung spielt eine Rolle. Als Gastrobetrieb oder Restaurant können Sie nicht auf Mineralwasser verzichten? Bevorzugen Sie heimische Mineralwässer aus der Region, so die Empfehlung.

www.tinyurl.com/pcg3qbv

Trinkwasser in Gastrobetrieben: Das wird kontrolliert

Wer über Lebensmittelkontrolle spricht, denkt in erster Linie an Lebensmittel. Nicht unbedingt aber an Wasser! Dabei hat das Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich gar nicht so selten mit Wasser zu tun.

Ein Gespräch mit Ferdinand W. Uehli, Leiter Gesundheitschutz beim Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich.

Unser Wasser ist doch sauber. Warum müssen sich die Kontrolleurinnen und Kontrolleure in den Betrieben dennoch darum kümmern?

Richtig, das «Züriwasser» ist in Ordnung. Wenn wir in einem Betrieb ein Problem mit dem Trinkwasser entdecken, liegt das meistens daran, dass etwas am Wasser verändert wird, nachdem es im Haus angelangt ist. Ursache sind zum Beispiel Anlagen zur Wasserenthärtung, sogenannte Ionentauscher. Seltener treffen wir auch auf Filter an der Hausanlage oder zum Beispiel auf Aktivkohlefilter, welche vor Geräten installiert wurden. Diese Anlagen können das Wasser verschlechtern, anstatt es zu verbessern.

Viele Betriebe arbeiten mit einer hausinternen Wasseraufbereitungsanlage: Was muss dabei beachtet werden?

Wenn Wasseraufbereitungsanlagen installiert sind, müssen diese regelmässig gewartet werden. Es gibt zwar keine gesetzlichen Vorschriften, wie oft und wann diese Wartungen stattfinden müssen. Aber es wäre gut, wenn die Geräte mindestens ein Mal pro Jahr kontrolliert würden.

Wir prüfen diese Wartungen im Serviceheft. In Einzelfällen kontrollieren wir auch den pH-Wert oder die Härte des Wassers.

Gewisse Betriebe überprüfen ihre Anlagen nur sehr sporadisch. Was heisst das konkret – zum Beispiel für die Qualität ihres Kaffees?

Das Extremste, was wir bisher angetroffen haben, war ein Haus mit drei Ionentauschern hintereinander. Einer war vom Haus, der andere vom Restaurant und der letzte war vor der Kaffeemaschine. In solchen Fällen kann der PH-Wert von normal 7 schon mal auf 11 oder mehr hochgehen. Gesundheitsgefährdend ist das nicht. Auch wenn der saure PH-Wert eines Kaffees oder Tees den pH-Wert wieder weitgehend neutralisiert entspricht es nicht den gesetzlichen Vorgaben und bedeutet eine Wertminderung.

Braucht man Ionentauscher unbedingt in einem Betrieb?

Ionentauscher können durchaus sinnvoll sein, vor allem an Geräten wie Geschirrspül- und Kaffeemaschinen. Wenn das Wasser weich ist, bekommt die Maschine kaum Ablagerungen und man braucht auch weniger Geschirrspülmittel. Das Stadtzürcher Wasser ist zwar von Natur aus relativ weich, weil Seewasser darin enthalten ist. Dennoch wird empfohlen, auch in der Stadt Zürich mit Enthärtungsanlagen zu arbeiten. Wichtig ist – wie gesagt – dass diese regelmässig gewartet werden.

Zwischen den verschiedenen Aufbereitungsstufen werden regelmässig Wasserproben entnommen.



Die Wasserversorgung der Stadt Zürich untersucht seit 1972 regelmässig den chemischen und bakteriologischen Zustand des Wassers im Zürichsee und Walensee.



Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator/Ort	Weitere Infos
10. 6. 2014 12. 9. 2014 13. 11. 2014 Anmeldung: 044 377 55 11	Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08.30–16.30 Fr. 298.00 inkl. Kursunterlagen Pausen- und Mittagsverpflegung
6./13.–14. 5. 2014 13.–14. 5. 2014* 19.–21. 8. 2014 20.–21. 8. 2014* 21.–22./24. 10. 2014 22./24. 10. 2014* 17./24.–25. 11. 2014 24.–25. 11. 2014* * nur Hygiene	Lebensmittelrecht/Hygiene/Selbstkontrolle Sie erhalten ein vertieftes Wissen im Lebensmittelrecht, der Lebensmittelhygiene, der Mikrobiologie sowie der Selbstkontrolle. Lernen Sie, wie eine amtliche, risikobasierte Kontrolle in der Praxis funktioniert.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08.30–16.30 Fr. 652.00 inkl. Kursunterlagen Pausen- und Mittagsverpflegung 08.30–16.30 Fr. 258.00
14. 5. 2014 10. 12. 2014	Selbstkontrolle? Selbstkontrolle! Alles, was Sie zum Erstellen eines betrieblichen Hygienekonzepts wissen müssen.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08.30–16.30 Fr. 258.00
05. 9. 2014	Gefahrenzone Allergien Immer mehr Menschen leiden unter Allergien. Erfahren Sie, wo die Gefahren liegen und was für Massnahmen Sie ergreifen können.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	14.30–17.00 Fr. 90.00 inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung
8. 5. 2014	Hygiene-Leitlinie für das Gastgewerbe Sie erhalten einen praxisorientierten Überblick über die Neuerungen der Hygiene-Verordnung im Rahmen der Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe». Diese ist seit dem 1. Januar 2013 in Kraft.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	14.30–16.30 Fr. 50.00 Infonachmittag inkl. anschliessendem Apéro
15. 5. 2014 Anmeldung: 044 377 55 99	Lebensmittelkontrolle 1:1 Vom Umgang und der Umsetzung der Hygiene-Grundsätze im Küchenbereich; 1:1 in der Küche vom Kongresshaus Zürich	Gastro Zürich-City Hoteliers Zürich Kongresshaus Zürich	14.30–17.00 Fr. 150.00 inkl. Kursdokumentation

Eine Gemeinschaftsproduktion von:



Wünschen Sie noch weitere Blickpunkte? Bestellungen per E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Impressum

Umwelt- und Gesundheitsschutz
Stadt Zürich, Walchestr. 31,
Postfach 3251, 8021 Zürich
Telefon: 044 412 20 20

E-Mail: ugz-info@zuerich.ch
Redaktion: Kommunikation UGZ
Text: Sophie Graf

Bilder: Wasserversorgung Zürich,
dreamstime.com
Druck: Feldegg Medien AG,
Schwerzenbach
Grafik: pooldesign, Zürich

Auflage: 3250 Exemplare
Der Blickpunkt erscheint zweimal
pro Jahr. Gedruckt auf Recycstar,
100% Recyclingpapier.