



Datum 13.12.2016
Kontakt Matthias Beckmann
Direktwahl 081 257 26 71
E-Mail matthias.beckmann@alt.gr.ch
Referenz B79442

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden
Planaterrastrasse 11, 7001 Chur

Gemeindeverwaltung Lantsch/Lenz
Leo Baselgia
Voia Principala 90
7083 Lantsch/Lenz

Untersuchungsbericht

Allgemeines

Betrieb Trinkwasserversorgung Lantsch / Lenz, 7083 Lantsch/Lenz, Nr. 28033
Für den Betrieb verantwortlich Leo Baselgia
Privatauftrag Überprüfung, ob ausgewählte Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung eingehalten werden
Prüfverfahren aus Schweizerischem Lebensmittelbuch oder andere validierte Verfahren
Für die Erhebung verantwortlich Bernhard Steiner, Brunnenmeister Stv.
Eingang der Proben im Labor 07.12.2016, 14:00 h

Proben und Ergebnisse

272749 La Figlia 4 (Werkhof) 7083 Lantsch/Lenz **Soweit untersucht, ist die Probe einwandfrei.**

Trinkwasser im Verteilernetz
Probe vom 07.12.2016, 11:50 h
Flaschennummer: 1694 / 837
Probentemperatur: 5.5 °C
Aussehen: klar
Probenzustand bei Eingang: gekühlt
Probenanlieferung: persönlich
Nutzung: genutzt
Witterung: längere Trockenphase
Meereshöhe: 1380 m

Mikrobiologische Untersuchungen	Ergebnis	Anforderung	Grundlage	Beurteilung
Aerobe, mesophile Keime	nn KBE/mL	max. 300 KBE/mL	HyV Anhang 2	einwandfrei
Escherichia coli	nn KBE/100 mL	nn KBE/100 mL	HyV Anhang 2	einwandfrei
Enterokokken	nn KBE/100 mL	nn KBE/100 mL	HyV Anhang 2	einwandfrei
Chemisch-physikalische Untersuchungen	Ergebnis	Anforderung	Grundlage	Beurteilung
Gesamthärte	23.4 °fH	-	-	-
Säureverbrauch	14.9 °fH	-	-	-
Resthärte	8.46 °fH	-	-	-
Nitrat	1.6 mg/L	max. 40 mg/L	FIV	einwandfrei
Magnesium	25.9 mg/L	-	-	-
Calcium	51.0 mg/L	-	-	-

Chemisch-physikalische Untersuchungen	Ergebnis	Anforderung	Grundlage	Beurteilung
Eisen	0.00537 mg/L	max. 0.3 mg/L	FIV	einwandfrei

272750 Voia Prinzipala 23 (Mfh) 7083
Lantsch/Lenz

Soweit untersucht, ist die Probe einwandfrei.

Trinkwasser im Verteilernetz

Probe vom 07.12.2016, 11:50 h
Flaschennummer: 1695 / 907
Probentemperatur: 5.4 °C
Aussehen: klar
Probenzustand bei Eingang: gekühlt
Probenanlieferung: persönlich
Nutzung: genutzt
Witterung: längere Trockenphase
Meereshöhe: 1300 m

Mikrobiologische Untersuchungen	Ergebnis	Anforderung	Grundlage	Beurteilung
Aerobe, mesophile Keime	nn KBE/mL	max. 300 KBE/mL	HyV Anhang 2	einwandfrei
Escherichia coli	nn KBE/100 mL	nn KBE/100 mL	HyV Anhang 2	einwandfrei
Enterokokken	nn KBE/100 mL	nn KBE/100 mL	HyV Anhang 2	einwandfrei

Chemisch-physikalische Untersuchungen	Ergebnis	Anforderung	Grundlage	Beurteilung
Gesamthärte	22.7 °fH	-	-	-
Säureverbrauch	16.3 °fH	-	-	-
Resthärte	6.37 °fH	-	-	-
Nitrat	2.5 mg/L	max. 40 mg/L	FIV	einwandfrei
Magnesium	24.1 mg/L	-	-	-
Calcium	51.2 mg/L	-	-	-
Eisen	0.0119 mg/L	max. 0.3 mg/L	FIV	einwandfrei

HyV = Hygieneverordnung (SR 817.024.1); FIV = Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (SR 817.021.23); KBE = Kolonie bildende Einheiten; nn = nicht nachweisbar; < kleiner

Freundliche Grüsse

**Amt für Lebensmittelsicherheit und
Tiergesundheit Graubünden**
Bereich Lebensmittelsicherheit


Matthias Beckmann
Kantonschemiker

Bemerkungen

Gesetzes- und Verordnungstexte unter www.admin.ch/gov/de/start/bundesrecht/systematische-sammlung.html

Beilagen

Rechnung