

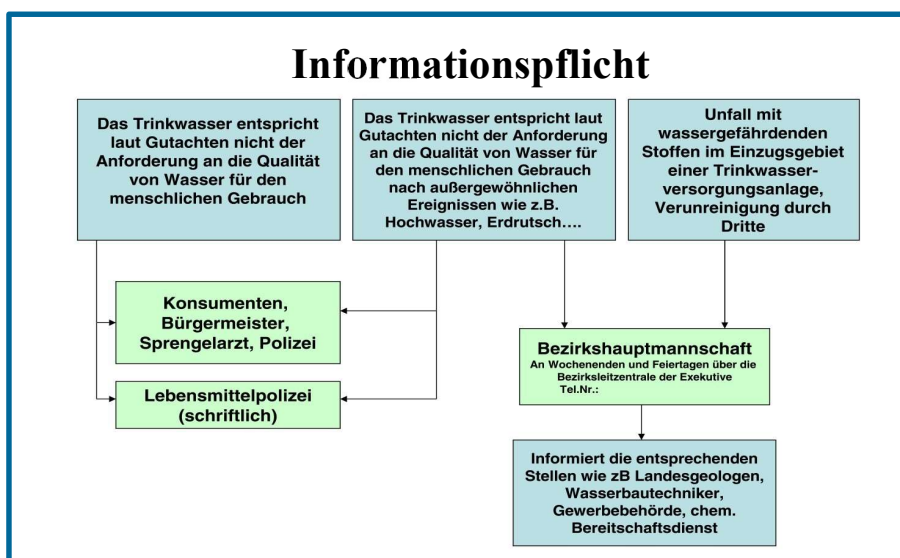
Vorsorge- und Notfallplan der Wassergenossenschaft Pischeldorf

1. Informationspflicht

1. Die Verbraucher sind entsprechend der Trinkwasserverordnung unverzüglich zu informieren.
2. Sprengelarzt, Bürgermeister, Polizei und Lebensmittelpolizei sind sofort zu informieren!
3. Bei einer Verunreinigung des Trinkwassers durch Dritte (z.B. durch Jauche, Diesel, Chemikalien usw.) ist die zuständige Bezirkshauptmannschaft zu verständigen, die Sachverständige zur Ursachenfindung schickt und von denen diverse Sofortmaßnahmen angeordnet werden können (z.B. Abgraben von verunreinigtem Erdreich nach einem Ölunfall).

Folgende Sofortmaßnahmen sind von der Wassergenossenschaft unverzüglich durchzuführen

1. Maßnahmen zur Wiederherstellung der einwandfreien Qualität ergreifen, um spätestens innerhalb von 30 Tagen den Werten wieder zu entsprechen,
2. betroffene Verbraucher in Kenntnis setzen und auf etwaige Vorsichtsmaßnahmen (Nutzungsbeschränkungen oder bestimmte Behandlungsverfahren wie z.B. Kochen bei Siedetemperatur, zumindest drei Minuten) hinweisen,
3. die zuständigen Behörden zu informieren und ihnen alle erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.



Telefonliste für Notfälle

Obmann	BM. Ing. Enrico Stach Freudenberg 32 - 9064 Pischeldorf Magdalensberg e.stach@stach-baukran.at 0664 9160300
Obmann – Stellvertreter	Alfons Priessner Görtschitztalstraße - 9064 Pischeldorf Magdalensberg a.priesner@aon.at 0664 5020159
Wassermeister	Ewald Pichler Freudenberg 28 - 9064 Pischeldorf Magdalensberg pichlerewald585@gmail.com 0664 73595053
BH Klagenfurt Land Gesundheitswesen	9020 - Völkermarkter Ring 19 050 - 536 - 64112 bhkl.gesundheitswesen@ktn.gv.at
BH Klagenfurt Land Wasserrecht	9020 - Völkermarkter Ring 19 050 – 536 – 64051 bhkl.wasserrecht@ktn.gv.at
Bürgermeister	LAbg. Bgm. Andreas Scherwitzl Görtschitztal Straße - 9064 Markteggemeindeamt Magdalensberg a.scherwitzl@icloud.com 0664 1246565
Probennehmer und Gutachter des Wasserbefundes	LUA Klagenfurt Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt Abt5.VetMed@ktn.gv.at 050 536 15252
Sprengelarzt	Dr. Bertwin Kohlmaier Görtschitztal Straße 233 - 9064 Pischeldorf/Magdalensberg 04224 2095
Polizei - Bezirksleitzentrale	BI – Grafenstein Hauptsraße 49 - 9131 Grafenstein pi-k-grafenstein@polizei.gv.at 059 1332106

Diverse Techniker oder Lieferanten mit Erreichbarkeitsangabe:

Stromversorgungsunternehmen	KELAG – Standort Völkermarkt Umfahrungsstraße 1 – 9100 Völkermarkt 050 - 525 - 1860 Störung - 050 - 0525 6691
Installateur	Fa. Zunder Valentin – Installationen Görtschitztal Straße - 9064 Lassendorf, Magdalensberg info@zunder-installationen.at 0664 5009173
Baggerunternehmen	ERDBAU Helmut Patscheider Görtschitztal Straße - 9064 Pischeldorf Magdalensberg office@erdbau-patscheider.at 06641818357
Entkeimungen durchführen / organisieren	STW Klagenfurt St. Veiter Straße 31 – 9020 Klagenfurt LASSNIG Ludwig ludwig.lassnig@stw.at 0664 805214600
Pipelife - Material	Pipelife Austria Kirchengasse 57 – 9020 Klagenfurt office.klagenfurt@pipelife.com 0463 31741

**Aktuelle Informationen findet man unter
wg-awg-pischeldorf.at/newws**

<https://wg-awg-pischeldorf.at/newws/>


Wasser und Abwassergenossenschaft
Pischeldorf

[STARTSEITE](#)
[INFOS](#)
[SERVICE](#)
[VORSTAND](#)
[IMPRESSUM](#)
[LOGIN](#)

Willkommen

Herzlich Willkommen bei der Wasser- und Abwassergenossenschaft Pischeldorf.

Auf dieser Webseite können Sie sich über aktuelle Themen rund um unsere Wasser- und Abwasserversorgung informieren. Im Abschnitt „Wichtige Info“ und „Letzte Beiträge“ werden sie über Aktuelles informiert und in den Menüs finden Sie weitere hilfreiche Informationen zu den Themen Wasser und Abwasser in Pischeldorf und Umgebung...

Um keine wichtige Info zu verpassen, registriere dich bitte zu unserem Newsletter:

☐ [Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung!](#)

Wichtige Info

Wichtige Information der Wassergenossenschaft Pischeldorf

Das Trinkwasser aus dem Leitungsnetz der Trinkwasserversorgungsanlage Pischeldorf ist zurzeit bakteriologisch verunreinigt und daher

als Trinkwasser nicht geeignet!

Es kann aber nach mindestens 3 Minuten langem Kochen bis auf Widerruf als Trinkwasser verwendet werden.

Bei Vorliegen einer einwandfreien Trinkwasserqualität nach der Trinkwasserverordnung werden sie wieder informiert.

Für die Wassergenossenschaft

der Obmann

BM Ing. Enrio STACH

Für Rückfragen stehen Ihnen zur Verfügung:

WASSERWART - Ewald Pichler
Freudenberg 28 - 9064 Pischeldorf, Magdalensberg
pichlerewald@aon.at
0664 73595053

OBMANN - BM Ing. Enrico Stach
office@awg-wg-9064.at
0664 9160300

Hinweise für Privathaushalte und Lebensmittelbetriebe Beilage dieses Schreibens lesen!

Wichtige Hinweise für Privathaushalte und Lebensmittelbetriebe

Abkochen des Wassers vor der Verwendung (wenigstens 3 Minuten):

Dieses Wasser kann wieder bedenkenlos getrunken und verwendet werden, sollte jedoch gekühlt höchstens einen Tag lang verwendet werden (Gefahr der Wiederverkeimung!).

Zubereitung von Speisen, Reinigung von Lebensmitteln, Obst und Gemüse:

Für Genusszwecke und für die Verarbeitung von Lebensmitteln sowie für die Zubereitung von Speisen darf ausschließlich abgekochtes Wasser verwendet werden. Dies gilt auch für das Reinigen bzw. Waschen von Obst und Gemüse.

Kaffee oder Tee nur aus abgekochtem Wasser:

Bei der Herstellung von heißen Getränken in Kaffeemaschinen, wie sie im Haushalt oder kleinen Imbissbetrieben verwendet werden, wird das Wasser lediglich erhitzt (anfangs oft unter 60 °C), was bestenfalls zu einer geringen Keimreduktion führt. Es ist daher auch hier abgekochtes Wasser zu verwenden.

Temperatur in Warmwasserbereich mindestens 80°C:

In den letzten Jahren ist es aus Gründen der Sparsamkeit üblich geworden, dass die Temperatur in den Warmwasserboilern niedrig gehalten wird (oft nur 50 °C). Dies stellt bei einwandfreier Trinkwasserqualität grundsätzlich kein Problem dar mit Ausnahme der Legionellenproblematik (Abtötung ab 64 °C). Bei mikrobiologischen Verunreinigungen kann sich bei diesen Temperaturen die Keimzahl allerdings noch weiter erhöhen. Die Temperatur sollte im Warmwasserbereich daher für die Dauer der Belastung auf wenigstens 80 °C eingestellt werden, wenn das Material des Rohrleitungsnetzes derartige Temperaturen erlaubt.

Reinigen von Geschirr und Gläsern:

Geschirr- bzw. Gläserspüler müssen beim Nachspülen wenigstens 85 °C erreichen. Kann die Temperatur vom Gerät nicht erreicht werden, so muss das Geschirr bzw. müssen die Gläser nach der Reinigung mit abgekochtem Warmwasser nachgespült werden. Geschirr bzw. Gläser anschließend abtropfen und trocknen lassen.

Reinigung von Arbeitsfläche

Die Reinigungslösung zur Reinigung von Arbeitsflächen und Geräten ist mit Heißwasser (Leitungsnetz mind. 80 °C) oder mit abgekochtem Wasser, unter Verwendung eines Reinigungsmittels mit Desinfektionswirkung herzustellen. Zum Nachspülen ist abgekochtes Wasser zu verwenden.

Energiesparprogramm bei Geschirrspülern nicht verwenden

Bei den Energiesparprogrammen wird mit geringer Wassertemperatur gereinigt (~ 50 °C) um einen Spareffekt zu erzielen. Ähnlich den Warmwasserboilern kann sich bei belastetem Wasser die Keimzahl im Wasser weiter erhöhen.

Duschen und Baden kann problematisch sein

Beim Verrieseln des Wassers in den Duschen bilden sich kleinste Wassertropfchen, in denen sich Mikroorganismen befinden können. Beim Einatmen können diese Mikroorganismen in den Körper gelangen und so zu Erkrankungen führen. Ebenso ist beim Baden von Kleinkindern auf Verschlucken von Wasser zu achten.

Personalhygiene

Nach dem Händewaschen Desinfektionslösungen verwenden: Nach jeder Reinigung der Hände ist unbedingt eine Händedesinfektion (z.B. im Feinkostbereich) durchzuführen, wobei auf die notwendige Einwirkzeit zu achten ist.

Desinfektion von Arbeitsflächen

Verwendung von rückstandsfreiem Desinfektionsmittel (z.B. auf Alkoholbasis) nach der Reinigung.

Schankanlagen

Gläserdusche darf nicht mehr verwendet werden!

Postmixanlage, Carbonator und Eiswürfelmaschine sind außer Betrieb zu nehmen.

Für die Zeit der Verunreinigung können Eiswürfel aus abgekochtem Leitungswasser oder kohlensäurefreiem Mineralwasser im Tiefkühlschrank hergestellt werden.

Tägliche Reinigung der Schankanlage entsprechend der Schankanlagenverordnung nur mit abgekochtem Wasser.

Selbstbedienungs- Automaten

Zubereitung von heißen Getränken (Kaffee, Tee ...) mit Automaten, die direkt an das Leitungsnetz angeschlossen sind: Erreichen die Heißwasserbehälter der verwendeten Geräte nicht eine Temperatur von mindestens 80 °C, so ist Filterkaffee und Tee ausschließlich aus abgekochtem Trinkwasser herzustellen.

Vorsicht: Erzeugen Geräteautomaten auch kalte Getränke (z.B. Eistee), so ist die Abgabe derartiger Produkte zu sperren.

Speiseeis

Geräte zur Portionierung von Speiseeis nur in abgekochtem und angesäuertem Wasser aufbewahren: Es muss eine 1,5 %ige Zitronen-, oder Weinsäurelösung, hergestellt mit abgekochtem Wasser, verwendet werden, welche mindestens jede Stunde erneuert wird. Die Aufbewahrung der Geräte zur Portionierung in fließendem Wasser ist nicht möglich.

Bei der Speiseeiserzeugung hat die Zubereitung des Speiseeisansatzes sowie die Reinigung der Geräte ausschließlich mit abgekochtem Wasser zu erfolgen.

Auch bei „heißer“ Herstellung des Speiseeises ist zur Produktion ausschließlich abgekochtes Wasser zu verwenden.

Backbetriebe

In Backbetrieben darf zur Produktion ausschließlich abgekochtes Wasser verwendet werden.

Hitzeresistente Toxinbildner könnten während des Gärprozesses Toxine bilden, welche beim Backen nicht zerstört werden und somit eine Gefahr für die Gesundheit darstellen können.

Fleischverarbeitung

Eine Verarbeitung in diesen Bereichen ist ohne einwandfreie Trinkwasserversorgung nicht möglich.

Problemgebiete sind z.B. die Schlachtkörperreinigung, Kutter (Eiszugabe), Lagerung von Naturdärmen ...

Produktion von Fischereierzeugnissen

Mit verunreinigtem Trinkwasser ist eine Fischverarbeitung nicht möglich!

Be- und Verarbeitung von Milch

Eine Produktion mit verunreinigtem Trinkwasser ist nicht möglich.