



Amt für Verbraucherschutz, Zugerstr. 50a, 6312 Steinhausen

Wassergenossenschaft Allenwinden
Wasserversorgung
Eggried 24
6319 Allenwinden

T direkt 041 594 18 31
nicole.fries@zg.ch
Steinhausen, 29. April 2026 FRNI

Untersuchungsbericht Nr. 26-0403
Amtliche Probenerhebung

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Proben wurden im Rahmen der Schwerpunktkampagne "Trinkwasser Netzproben Frühling 2026 mik" erhoben und auf die im Anhang genannten Parameter überprüft. Die Probeninformationen und Untersuchungsergebnisse befinden sich im Anhang.

Die Proben erfüllen, soweit geprüft, die lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Bei Fragen geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Freundliche Grüsse
Lebensmittelkontrolle

Nicole Fries
Leiterin Lebensmittelinspektion

ANHANG

Erhobene / untersuchte Proben

Anzahl Proben:	2
Proben erhoben bei:	Wassergenossenschaft Allenwinden, Eggried 24, CH-6319 Allenwinden
Proben erhoben durch:	Michael Feld, Laborant Wasseranalytik
Eingangsdatum der Proben:	20.04.2026

Probeninformationen

Probe Nr.	26-0403-001
Bezeichnung	Feuerwehrdepot, Hy 275; Produktionsland: Schweiz; Wassertemperatur: 10.2 °C
Probe Nr.	26-0403-002
Bezeichnung	Brunnen Friedhof Allenwinden; Produktionsland: Schweiz; Wassertemperatur: 10.2 °C

Untersuchungsergebnisse

Probe Nr.	26-0403-001	26-0403-002		
Probe Nr. extern	531	535		
Bezeichnung	Feuerwehrdepot, Hy 275	Brunnen Friedhof Allenwinden		
Prüfverfahren Parameter	Einheit	Resultat	Resultat	Rechtliche Anforderungen
M_MB_28; EN ISO 6222 mod TBDV Aerobe mesophile Keime in Wasser	KBE/ml	10	< 10	≤ 300 ¹⁾
M_MB_23; SN EN ISO 9308-1 Escherichia coli	KBE/100ml	n.n.	n.n.	n.n. ¹⁾
M_MB_14; SN EN ISO 7899-2 Enterokokken	KBE/100ml	n.n.	n.n.	n.n. ¹⁾

Informationen zu den Untersuchungsergebnissen

¹⁾ Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV, 817.022.11)

Fett = Parameter nicht konform

n.n. = nicht nachweisbar

n.a. = nicht auswertbar; eine Messung konnte aus analytischen Gründen nicht ausgewertet werden

KBE = koloniebildende Einheiten

< = Chem./physikalische Parameter: der Wert liegt unterhalb der Bestimmungsgrenze der Methode. Mikrobiologische Parameter: bei quantitativen Methoden sind weniger als die angegebene Anzahl Keime pro Masseinheit vorhanden.

± = Messunsicherheit. Die Messunsicherheit gibt den Schwankungsbereich des Messwerts an. Sofern im Bericht ausgegeben, stellt der Wert direkt folgend auf «±» die Messunsicherheit dar.

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, Messunsicherheiten und weitere Daten zu den Untersuchungen erhalten Sie auf Anfrage. Die Konformitätsbeurteilung von Proben und Messergebnissen, unter Berücksichtigung der Messunsicherheit, erfolgt gemäss folgendem Merkblatt (unter "downloads Merkblatt Konformitätsbeurteilungen"):
<https://zg.ch/de/gesundheit/verbraucherschutz/labor-avs/laboruntersuchungen>