



Provtagning från vattenautomater

Miljökontoret i Södertälje kommun har genomfört ett provtagningsprojekt för vattenautomater och barpistoler i livsmedelsverksamheter. Provtagningen har gjorts för att kontrollera om din verksamhets rutiner för rengöring av automater/barpistoler fungerar som de ska.

Så här tolkar du provresultat som du fått anmärkning på

Odlingsbara mikroorganismer

En högre halt odlingsbara bakterier innebär normalt ingen hälsorisk.

Parametern visar påverkan från vatten eller jord som normalt inte kommer från avföring.

Parametern visar ett allmänt mått på dricksvattnets mikrobiologiska kvalitet. Onormalt höga halter kan visa på läckage, korskoppling, nedsmutsning av anslutningar eller liknande.

Långsamväxande bakterier

En högre halt långsamväxande bakterier innebär normalt ingen hälsorisk.

Antalet långsamväxande bakterier ger en indikation om mikrobiologisk tillväxt i vattenverk och distributionsanläggning.

Koliforma bakterier (35°C)

Förhöjda halter av koliforma bakterier (>10 cfu/100ml) kan innebära hälsorisker. Koliforma bakterier förekommer naturligt i jord och vatten men också i tarmkanalen hos djur och människor. Förekomsten av koliforma bakterier indikerar ytvattenpåverkan (egen brunn) eller att vattnet är påverkat av avföring från människor eller djur. Detta ökar risken för vattenburen smitta.

Att det finns koliforma bakterier i vattnet visar att rengöringsrutinerna kan vara otillräckliga. Vid höga halter koliforma bakterier (>10 cfu/100ml) behöver verksamheten utreda orsaken och vidta åtgärder. Verksamheten behöver ta nya prover och få godkänt resultat innan vattnet kan användas till dryck eller dricksvatten igen.

Escherichia coli (E.Coli)

E.Coli i vatten kan innebära hälsorisker och visar att vattnet är förorenat av avföring från människor eller djur. De flesta E. coli är harmlösa tarmbakterier, men det finns sjukdomsframkallande E. coli som kan ge allvarliga symptom. Föroreningen kan uppstå vid rengöring av installationer, via avlopp eller naturgödsel.

Verksamheten behöver utreda orsaken och vidta åtgärder. Verksamheten behöver ta nya prover och få godkänt resultat innan vattnet kan användas till dryck eller dricksvatten igen.

Livsmedelsverkets gränsvärden (enligt SLVFS 2001:30)

Mikrobiologiska parametrar	Enhet	Tjänligt	Tjänligt med anmärkning	Otjänligt
Odlingsbara mikroorganismer 22°C 3 dygn	cfu/ml	under 100	>100	-
Långsamväxande bakterier 7dygn	cfu/ml	under 5000	>5000	-
Koliforma bakterier 35°C	cfu/100ml	Ej påvisad (< 1)	påvisad	>10
E. coli	cfu/100ml	Ej påvisad (< 1)	-	påvisad

Enligt dricksvattenföreskrifterna innebär provresultatet "tjänligt med anmärkning" att vattnet har en mindre bra sammansättning. Det kan då under ogynnsamma förhållanden till exempel fortsatt bristfällig rengöring av automaten innebära en förändring som leder till att vattnet inte kan användas till mat eller dryck.

Mer information

Kontakta gärna någon av våra inspektörer om du har frågor. Du når oss via kontaktcenter, telefon 08-523 010 00 eller e-post livsmedelskontrollen@sodertalje.se

Det finns även information på webben: www.sodertalje.se/dricksvattenforetag