

Amt Kisdorf
Der Amtsvorsteher
Herr Kaaz

Winsener Str. 2

24568 Kattendorf



Prüfbericht-Nr.: 2024PQ15782 / 1

unsere Auftragsnummer 24Q14282 / 001

Probeneingang 22.05.2024

Probenehmer Birgit Vollmar

Probenahme 22.05.2024 08:19

Material Trinkwasser

Projekt Trinkwassernetzüberprüfung in 24558 Wakendorf II - Q2

Probenahmezweck Zweck a

Teis - ZID - Nummer 250000050000000000432

Probenbezeichnung Schlachtereier Busack, Hungertwiete 3, Partyküche, Doppelspüle

Prüfbeginn / -ende 22.05.2024 - 31.05.2024

Probemenge ca. 1100 mL

| Parameter | Einheit | Messwert | Grenzwert | Methode |
|-------------------------------------|------------|----------|-----------|----------------------------------------------|
| Zweck der Probenahme gem. DIN 19458 | | a+ | | DIN EN ISO 19458: 2006-12 ^a 5 |
| Temperatur (Probenahme) | °C | 16,7 | | DIN 38404-4: 1976-12 ^a 5 |
| pH-Wert (Probenahme) | | 7,5 | 6,5 - 9,5 | DIN EN ISO 10523: 2012-04 ^a 5 |
| Leitfähigkeit (Probenahme, 25 °C) | µS/cm | 327 | 2790 | DIN EN 27888: 1993-11 ^a 5 |
| Kol.-zahl/ 36°C | KBE/mL | 1 | 100 | TrinkwV §43 Abs. 3: 2023-06 ^a 0 |
| Kol.-zahl/ 22°C | KBE/mL | 1 | 100 | TrinkwV §43 Abs. 3: 2023-06 ^a 0 |
| Coliforme (Gesamt-) | KBE/100 mL | 0 | 0 | DIN EN ISO 9308-1: 2017-09 ^a 0 |
| Enterokokken | KBE/100 mL | 0 | 0 | DIN EN ISO 7899-2: 2000-11 ^a 0 |
| E. Coli | KBE/100 mL | 0 | 0 | DIN EN ISO 9308-1: 2017-09 ^a 0 |
| SAK 436 nm | 1/m | <0,10 | 0,5 | DIN EN ISO 7887: 2012-04 ^a 5 |
| Färbung (Probenahme) | | farblos | | DIN EN ISO 7887: 2012-04 ^a 5 |
| Geruchsschwellenwert (23°C) | TON | 1 | 3 | DIN EN 1622: 2006-10 ^a 5 |
| Geruch (qualitativ) (Probenahme) | | ohne | | DIN EN 1622 Anhang C: 2006-10 ^a 5 |

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Entscheidungsregeln der GBA sind in den AGBs einzusehen.

Dok.-Nr.: ML 510-02 # 17

Seite 1 von 2 zu Prüfbericht-Nr.: 2024PQ15782 / 1

| Parameter | Einheit | Messwert | Grenzwert | Methode |
|-----------------------------------|---------|-------------|---------------------------|-------------------------------------------|
| Geschmack (Probenahme) | | unauffällig | ohne anormale Veränderung | DEV-B1/2: 1971 ^a 5 |
| Trübung (quantitativ) | FNU | <0,10 | 1 | DIN EN ISO 7027-1: 2016-11 ^a 5 |
| Trübung (sensorisch) (Probenahme) | | ohne | | DIN EN ISO 7027-2: 2019-06 ^a 5 |
| Keimdifferenzierung | | | | |

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren. Die Bestimmungsgrenzen können matrixbedingt variieren.

Untersuchungslabor: ^sGBA Pinneberg ^oGBA Hamburg ^rFremdlabor

Abweichungen von Grenzwerten und Anforderungen sind, vom Unternehmer und sonstigem Inhaber, unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.

Beurteilung:

Die Probe entspricht hinsichtlich der untersuchten Parameter den Anforderungen der Trinkwasserverordnung.

Kopie an das zuständige Gesundheitsamt

Pinneberg, 31.05.2024

Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

i.A. P. Schönborn