

Checkliste	CL - K 0217		Version 1.0
Checkliste für die Kontrolle von Trinkwasserversorgungsanlagen			
Gültig ab 17.2.2006	ersetzt:		EDV; NB02823
BETRIEB: (Stampiglie des Betriebes)		DIENSTSTELLE	
DATUM DER REVISION			
UHRZEIT (VON - BIS)			
ANWESENDE PERSONEN			
FÜR DEN BETRIEB (ANWESENDER)			
AUFSICHTSORGAN			
ANDERE TEILNEHMER (z.B. Amtsarzt, Hygieneteam)			
IM BETRIEB STEHEN FOLGENDE RÄUME ZUR VERFÜGUNG			
RÄUMLICHKEITEN	ANZAHL	BEMERKUNGEN	

1.) BAULICHE VORAUSSETZUNGEN

22	Zustand des unmittelbaren Einzugsgebietes.	
23	Schutzgebiet vorhanden/Schutzgebiet markiert.	
24	Bewuchs in unmittelbarer Umgebung der Fassung des Wasserspenders.	
25	Entsprechende bauliche Ausführung der Fassung, Fassungstiefe (Planungsunterlagen).	
26	Zustand der Schachtabdeckung und Ausführung des Schachteinstieges.	
27	Zustand der Schachtwände.	
28	Abdichtung der Rohr- und Kabeldurchführungen.	
29	Zustand der Installation (Material).	
30	Zustand des Brunnenkopfes (Abdichtung).	
31	Kontrolle der Überlauf- bzw. Entleerungseinrichtungen.	
32	Bauliche Ausführung und hygienischer Zustand der Wasserkammern.	
33	Zustand der Türen/Fenster/Einstiegsluken.	
34	Zustand der Behältervorkammer und der Schieberkammer.	
35	Zustand der Decken über den Wasserkammern sowie der Be- und Entlüftungseinrichtungen.	
36	Speicherkapazität.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 1 (bauliche Voraussetzungen)		

2.) GERÄTESPEZIFISCHE VORAUSSETZUNGEN

5	Allgemeine Anforderungen an Desinfektions- und Aufbereitungsanlagen.
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 2 (gerätespezifische Voraussetzungen)	

3.) WARENZUSTAND, UMGANG MIT WAREN

25	Organoleptische Überprüfung des Wassers.
26	Lagerung der zur Aufbereitung verwendeten Stoffe.
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 3 (Warenzustand, Umgang mit Waren)	

4.) EIGENKONTROLLE

20	Sicherheitsmaßnahmen sind vorhanden.
21	Aufzeichnungen über Inspektionen, Wartungs-, Instandhaltungs- und Reinigungsmaßnahmen (inklusive Wartungs-, Spül- und Reinigungsmaßnahmen im Verteilungsnetz) sind vorhanden.
22	Aufzeichnungen über Betrieb und Wartung von Aufbereitungs- und -Desinfektionsanlagen sind vorhanden.

23	Baupläne/Planungsunterlagen /Rohrnetzpläne/Anlagenfließbilder sind vorhanden.	
24	Untersuchungsbefunde sind vorhanden.	
25	Festgelegte Vorgehensweise bei Überschreitungen von Parameterwerten ist vorhanden.	
26	Kontrolle auf eingedrungene Insekten und Kleintiere.	
27	Lebensmittelrechtliche Eignung der eingesetzten Stoffe.	
28	Information der Abnehmer.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 4 (Eigenkontrolle)		

5.) REINIGUNG, DESINFEKTION UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 5 (Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung)		

6.) PERSONALSCHULUNG

1	Personalschulung wird regelmäßig durchgeführt, die Unterlagen darüber liegen auf.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 6 (Personalschulung)		

7.) PERSONALHYGIENE

1	Personalhygiene (Arbeitskleidung, Kopfbedeckung, Tragen von Schmuck, Hautausschläge, übertragbare Krankheiten, offene Wunden ...) ist entsprechend.	
2	Personaltoiletten, Umkleieräume und Waschräume befinden sich in einwandfreiem Zustand, sind sauber und instand gehalten.	
In ALIAS einzugebene Bewertung für den Checkpunkt 7 (Personalhygiene)		