

## **5. Juli: Auch Proben zwei und drei negativ - Gesundheitsamt hat Abkochanordnung aber noch nicht aufgehoben**

Auch bei den Proben zwei und drei hat das Labor keine Enterokokken im Leitungsnetz sowie in der Hausinstallation gefunden. Das Gesundheitsamt hat die Abkochanordnung aber noch nicht aufgehoben. Die Bürger der Stadt Füssen sowie des Ortsteils Holz der Gemeinde Eisenberg müssen also weiterhin vorsorglich das Trinkwasser abkochen.

Wie berichtet, hatte das Labor in einer Hausinstallation in Füssen Enterokokken festgestellt. Dabei handelt es sich um ein Bakterium, welches zu Durchfall und Erbrechen führen kann. Da nicht auszuschließen war, dass sich die Bakterien im Leitungsnetz befinden, erließ das Gesundheitsamt vorsichtshalber eine Abkochanordnung.

### **Bürgerhotline eingerichtet**

Die Stadt Füssen informiert die Öffentlichkeit, sobald das Gesundheitsamt die Abkochanordnung aufgehoben hat, auf dieser Seite sowie auf der [Seite der Stadtwerke](#). Die Stadtwerke haben außerdem eine Hotline eingerichtet, die 24 Stunden am Tag besetzt ist. Die Nummer lautet: 08362/3002-900.

### **Was ist zu beachten?**

- Wasser, welches zum menschlichen Verzehr gedacht ist, muss abgekocht werden. Unter Abkochen versteht man das Erhitzen von Trinkwasser auf den Siedepunkt von 100°, um Keime und Mikroorganismen abzutöten.
- Das Wasser sollte in einem großen Topf auf dem Herd mind. 3 Minuten sprudelnd kochen, um eine einwandfreie Entkeimung zu garantieren. Zur Desinfektion ist ein einmaliges Aufkochen des Wassers ausreichend.
- Für die Zubereitung von Baby- und Kindernahrung wird dringend empfohlen, Mineralwasser zu verwenden.
- Abgekochtes Wasser ist auch zum Waschen von Obst, Gemüse und dergleichen zu verwenden, die in rohem Zustand verzehrt werden. Auch sonstige Lebensmittel, die nicht durchgekocht werden, dürfen nur mit abgekochtem Wasser zubereitet werden.
- Wasser zum Zähneputzen sollte ebenfalls abgekocht sein.
- Beim Baden und Duschen (auch von Säuglingen) besteht nur ein geringes Restrisiko, es sollte jedoch darauf geachtet werden, dass kein Wasser geschluckt wird.
- Beim Geschirrspülen von Hand ist das Infektionsrisiko sehr gering, jedoch sollte auch hier vorsichtshalber das Wasser abgekocht werden.
- In landwirtschaftlichen Betrieben, die das Wasser zur Reinigung von Milchgeschirr usw. verwenden, ist das Wasser ebenfalls nur abgekocht zu verwenden.
- Lebensmittelbetriebe, die Wasser zur Herstellung, Behandlung, Konservierung oder zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln nutzen, müssen das Wasser ebenfalls abkochen.
- Zur Reinigung von Gegenständen und Anlagen, die bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, darf nur abgekochtes Wasser verwendet werden.
- An allen öffentlichen zugänglichen Zapfstellen und Wasserentnahmestellen sind Hinweisschilder mit der Aufschrift „kein Trinkwasser“, „Nur abgekocht zu verwenden“ oder mit dem entsprechenden Symbol, gut sichtbar anzubringen.

Leitungswasser kann dagegen ohne Vorbehalt für folgende Zwecke verwendet werden:

- Geschirrspülmaschinen (mind. jedoch auf 50°)
- Waschmaschinen