



Die Gastronomie

Merkblatt über die Verminderung des Risikos von Legionella-Infektionen

Stand: Mai 2010

In den letzten Jahren wurden in Österreich mehrere Krankheitsfälle und auch Todesfälle durch Legionella-Infektionen nachgewiesen, die Personen in Krankenanstalten, in Hotels, Schulen, Alten- und Pflegeheimen und in öffentlichen Bädern erworben haben. In den meisten Fällen waren kontaminierte Warmwasseraufbereitungsanlagen die wahrscheinliche Infektionsquelle.

Legionellen sind typische Wasserkeime, die meisten Arten haben im Süßwasser ihren natürlichen Standort. Vermutlich gelangen Legionellen über Oberflächengewässer ins Grundwasser und von dort in Wasserleitungssysteme. Der Temperaturbereich, in dem sie zu finden sind, ist sehr breit. Ihre optimale Vermehrungstemperatur liegt etwa zwischen 35° C und 42° C. Sie können jedoch Temperaturen um 50° C sehr lange Zeit tolerieren. Bei 60° C werden Legionellen innerhalb weniger Minuten, bei 70° C innerhalb von Sekunden abgetötet. Legionellen vermehren sich besonders gut an Gummi- und Kunststoffoberflächen, wie zB Dichtungen, Ventilen, etc.

Die größten Gefahren bestehen dort, wo Warmwasser lange Stehzeiten aufweist, wie zB in Boilern oder in Warmwasserleitungen. Bei der Bildung von Aerosolen, vor allem beim Duschen, können die Erreger eingeatmet werden.

Empfehlungen zur Verminderung des Risikos von Legionella-Infektionen sind:

1. Technische Anlagen, die als mögliche Infektionsquellen für Legionella-Infektionen in Betracht kommen, sind vor allem Warmwasseraufbereitungsanlagen, aber auch Luftbefeuchter und Aggregate von Klimaanlage sowie Whirlpools. Solche Anlagen sollen so geplant, errichtet und betrieben werden, dass eine Vermehrung oder Übertragung von Legionellen auszuschließen ist.
2. Speicher von Warmwasseranlagen sollen bei 60° C betrieben werden. Die Wasser-temperatur in Zirkulationsleitungen soll bei 55° C liegen. Eine notwendige Mischung mit Kaltwasser soll möglichst knapp vor den Wasserauslässen erfolgen. Um Verbrühungen zu vermeiden, werden Thermostatmischbatterien empfohlen.
3. Speicher von bestehenden Warmwasseranlagen, die aus technischen Gründen oder wegen Verbrühungsgefahr nicht dauernd mit 60° C betrieben werden können, sollen alle Monate, wenigstens aber alle drei Monate, über die Ablassöffnung gereinigt und kurzfristig über 70 ° C aufgeheizt werden. Aufzeichnungen sind zu führen.
4. Wenn der Verdacht einer Erregerübertragung durch eine bestimmte technische Anlage gegeben ist, sind unverzüglich mikrobiologische Untersuchungen und Sanierungsmaßnahmen einzuleiten.
5. Zur Untersuchung von Wasserproben auf Legionellen sind ca. 250 ml Wasser in sterile Flaschen abzufüllen und innerhalb von längstens 12 Stunden in ein Laboratorium zu bringen, das solche Untersuchungen durchführen kann.
6. Warmwasseranlagen, bei denen sowohl Speicher als auch periphere Leitungen stark kontaminiert sind, können am besten thermisch saniert werden. Dazu ist es notwendig, die Speicher kurzfristig so weit aufzuheizen, dass die peripheren Leitungen mit heißem Wasser über 60° C durchspült werden können. Bei jedem Auslass müssen folgende Temperaturen erzielt werden:
 - eine Minute lang mindestens 65° C, oder
 - fünf Minuten lang mindestens 60° C.
7. Ständig tote Leitungen können nicht saniert werden und müssen auch aus Gründen der Verkeimung mit anderen unerwünschten Bakterien, wie zB Pseudomonaden, abgehängt werden. Whirlpools sind entsprechend Ö-Norm M 6220 zu betreiben.

8. Der Wasservorrat in Aerosol-produzierenden Geräten muss regelmäßig saniert werden.
9. Sollten die Wasseranlagen, wie zB in Schulen (Ferien), längere Zeit nicht benützt werden, sind diese vor neuerlicher Inbetriebnahme einer entsprechenden Legionellenvorsorge zu unterziehen.
10. Auf die erhöhte Verbrühungsgefahr nach Aufheizen wird hingewiesen, besonders wenn keine Thermostatmischbatterien installiert sind.

Alle Verdachtsfälle, Erkrankungen und Todesfälle durch Legionella sind lt. Epidemiegesetz meldepflichtig. Bei Bekanntwerden einer Infektion ist daher unverzüglich mit dem Gesundheitsamt der jeweiligen Bezirksverwaltungsbehörde (Bezirkshauptmannschaft bzw. Magistrat Klagenfurt oder Magistrat Villach) Kontakt aufzunehmen.



Rückfragehinweis:
Fachverband Gastronomie
Dr. Thomas Wolf
Tel.: (+43) 05 90 900 - 3560
Mail: gastronomie@wko.at