



Wasserversorgung Gemeinde Kandersteg

Trinkwasserqualität

Untersuchungsergebnisse der Wasserqualität gemäß Lebensmittelgesetzgebung

Untersuchung auf:	Einheiten Größen	Qualitätsziel Idealbereich	Zulässige Toleranz- werte	nach UV-Anlage	nach UV-Anlage
				Verteilnetz Ergebnisse vom 16.10.2023	Verteilnetz Ergebnisse vom 02.05.2024
Temperatur	°C	6 - 15	25	13.6	9.0
pH-Wert	---	7 - 8	9.2	8.08	8.08
Mikrobiologisch					
Escherichia coli	in 100 ml	---	0	nn	nn
Enterokokken	in 100 ml	---	0	nn	nn
Aerobe, mesophile	Pro ml	---	100/300	nn	1
Physikalisch					
Aussehen	---	klar, farblos	---	in Ordnung	in Ordnung
Trübung (90 Grad)	TE/F	bis 0.5	1.0	0.2	0.5
Chlorid (Cl)	mg/l	bis 20	80	0.1	0.1
Fluorid	mg/l	1.5	1.5	0.11	0.09
Nitrat	mg/l	wenig	40	0.6	0.6
Nitrit (NO ₂)	mg/l	bis 0.01	0.1	nn	nn
Sulfat	mg/l	10 - 50	200	9.9	11.4
Ammonium (NH ₄)	mg/l	bis 0.05	0.1	nn	nn
Calcium (Ca)	mg/l	40 - 125	200	27.3	30.2
Kalium	mg/l	bis 5	5	0.1	0.2
Magnesium	mg/l	5 - 30	50	3.7	4.4
Natrium	mg/l		200	0.1	0.2
Gesamthärte	mmol/l	1.5 - 2.5	1-5	0.83	0.93
Gesamthärte	° f	15 - 25	10-50	8.3	9.3

ml = Milliliter / mg = Milligramm / TE/F = Formazin Trübungseinheiten
nn = nicht nachweisbar