



AVS, Zugerstr. 50a, 6312 Steinhausen

Wasserversorgungs-Genossenschaft Allenwinden
Eggried 24
6319 Allenwinden

T direkt 041 723 74 72
mattias.fricker@zg.ch
Steinhausen, 13. April 2021 FRTT

Untersuchungsbericht Nr. 21-0113
Privatauftrag

1. Erhobene / untersuchte Proben

Anzahl Proben:	2
Grund der Erhebung:	Chlorothalonil Programm
Probe(n) erhalten von:	Herr P. Schmid
Eingangsdatum der Probe(n):	02.03.2021

Probeninformationen

Probe Nr.	21-0113-001
Bezeichnung	ab Quelle Bilgerighof
Probe Nr.	21-0113-002
Bezeichnung	ab Quelle Unterstock

Untersuchungsergebnisse
siehe Anhang

2. Untersuchungsergebnisse

Die überbrachten Wasserproben wurden auftragsgemäss chemisch untersucht. Die Ergebnisse beziehen sich auf den Zeitpunkt der Untersuchung. Für die Untersuchung haben wir, wie vereinbart, das Fremdlabor Laboratorio Cantonale, Via Mirasole 22, 6500 Bellinzona beauftragt.

Alle Wasserproben erfüllten in den untersuchten Belangen die gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser.

Wir bedanken uns für Ihren Auftrag und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse
Lebensmittelkontrolle

Dr. Mattias Fricker
Kantonschemiker



Beilage:
Rechnung

ANHANG: Untersuchungsergebnisse

Probe Nr.		21-0113-001	21-0113-002	
Probe Nr. extern		G 049	G 050	
Bezeichnung		ab Quelle Bil- gerighof	ab Quelle Unterstock	
Prüfverfahren Parameter	Einheit	Resultat	Resultat	Höchstwert ¹⁾
SOP M_FRL_WA				
Chlorothalonil Metabolit SYN507900	µg/l	< 0.025	< 0.025	0.1
SOP M_FRL_WA				
Chlorothalonilsulfonsäure R471811	µg/l	< 0.025	0.039	0.1
SOP M_FRL_WA				
Chlorothalonilsulfonsäure R417888	µg/l	< 0.025	< 0.025	0.1

¹⁾ Höchstwert gemäss Verordnung 817.022.11 des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV)

Fett = Beurteilungswert überschritten

n.n. = nicht nachweisbar

< = Chem./physikalische Parameter: Der Parameter wurde nachgewiesen, jedoch nicht quantifiziert (Bestimmungsgrenze der Methode). Mikrobiologische Parameter: bei quantitativen Methoden sind weniger als die angegebene Anzahl Keime pro Masseinheit vorhanden.

Die Ergebnisse beziehen sich ausschliesslich auf die untersuchten Proben. Der Untersuchungsbericht darf auszugsweise nur mit schriftlicher Genehmigung des Amtes für Verbraucherschutz, Abteilung Lebensmittelkontrolle veröffentlicht werden.

Auskünfte über die Messmethoden, Prüfverfahren, Messunsicherheiten und weitere Daten zu den Untersuchungen erhalten Sie auf Anfrage. Die Konformitätsbeurteilung von Proben und Messergebnissen, unter Berücksichtigung der Messunsicherheit, erfolgt gemäss folgendem Merkblatt:

<https://www.zg.ch/behoerden/gesundheitsdirektion/amt-fuer-verbraucherschutz/dienstleistungen/download/merkblatt-mu-iso17025-laboravs.pdf>