

| GBB | | Trinkwasseranalyse | | FO084164 | |
|---|------------|---|--|---|----------------|
| Ausgabe/Datum: 27.07.18 | | Griff 08 | | Dateiname: FO084164_Wasseranalyse | |
| Seite: 1 von 1 | | | | | |
| Wasserprobe von: <i>Hotel Bellevue Axalp</i> | | Nr. <i>5</i> | | Entnahme am: <i>19.2.2019</i> | |
| | | | | Entnahme durch: <i>Mari</i> | |
| Aussteller | Probe | 1. Weitere Angaben zur Probe: | | | |
| | | <p>Temperatur: <i>5,2</i> °C Erfahrungswert: 8 – 15°C</p> <p>pH-Wert: <i>7,12</i> Erfahrungswert: 6,8 – 8,2</p> <p>Leitfähigkeit: <i>222</i> µs/cm Erfahrungswert: 200 – 800 µs/cm</p> <p>PMN <i>mg/L</i> <i>9,78</i> Erfahrungswert: 100 – 400</p> <p>Untersuchung auf:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Escherichia Coli (E. coli) Toleranzwert: nn / 100 ml</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Enterokokken Toleranzwert: nn / 100 ml</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> AMK (Aerobe, mesophile Keime) Toleranzwert: an Quellen 100 KBE / ml</p> <p> Toleranzwert: im Verteilnetz 300 KBE / ml</p> <p> Toleranzwert: unmittelbar nach Desinfektion 20 KBE / ml</p> <p>4 mal jährlich Reservoir Breitenberg chemische Analyse in Bezug auf Aluminiumsulfat</p> | | | |
| | Analyse | 2. Eingabezeit in Wärmeschrank: | | 3. Entnahmezeit aus Wärmeschrank: | |
| | | <i>19.2.2019 11³⁰ / 19.2.2019 11³⁰</i> | | E-Coli & Enterokokken 24h / AMK 48h <i>20.2.2019 11³⁰ / 21.2.2019 11³⁰</i> | |
| SB | Ergebnis | <input checked="" type="checkbox"/> E. coli <i>0,0</i> / 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> Enterokokken <i>0,0</i> / 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> AMK <i>0,4</i> / 1 ml | | Datum: | Visum: |
| SB, QL, BL | Massnahmen | 4. Sofortmassnahmen | | Datum: | Visum: |
| | | | | <i>21.2.2019</i> | <i>M. Mari</i> |
| Q-Leiter | Verhütung | 5. Fehlerverhütung: | | | |
| | | <input type="checkbox"/> Alle Fehler-Verhütungsmassnahmen ausgeführt: | | | QL-Visum |

Legende: FM: Fehlermeldung AL: Abteilungsleiter SB: Sachbearbeiter QL: Qualitätsleiter
 BL: Betriebsleiter nn: nicht nachweisbar KBE: koloniebildende Einheiten

| | | | | | |
|---|------------|--|---|--|----------|
| GBB | | Trinkwasseranalyse | | FO084164 | |
| Ausgabe/Datum: 27.07.18 | | Griff 08 | Dateiname: FO084164_Wasseranalyse | Seite: 1 von 1 | |
| Wasserprobe von: <i>Hotel Bellevue Axalp</i> | | Nr. <i>5</i> | Entnahme am: <i>27.8.2019</i> | Entnahme durch: <i>Mani</i> | |
| Aussteller | Probe | 1. Weitere Angaben zur Probe: | | | |
| | | Temperatur: <i>15,7</i> °C Erfahrungswert: 8 – 15°C pH-Wert: <i>8,01</i> Erfahrungswert: 6,8 – 8,2 Leitfähigkeit: <i>255</i> µs/cm Erfahrungswert: 200 – 800 µs/cm ppm <i>moll</i> <i>9.18</i> Erfahrungswert: 100 – 400 | Untersuchung auf: <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia Coli (E. coli) Toleranzwert: nn / 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> Enterokokken Toleranzwert: nn / 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> AMK (Aerobe, mesophile Keime) Toleranzwert: an Quellen 100 KBE / ml Toleranzwert: im Verteilnetz 300 KBE / ml Toleranzwert: unmittelbar nach Desinfektion 20 KBE / ml | | |
| | Analyse | 2. Eingabezeit in Wärmeschrank: | | 3. Entnahmezeit aus Wärmeschrank: | |
| | | <i>27.8.2019 11³⁰ / 27.8.2019 11³⁰</i> | | <i>28.8.2019 11³⁰ / 29.8.2019 11³⁰</i> | |
| SB | Ergebnis | <input checked="" type="checkbox"/> E. coli <i>nn</i> / 100 ml | Datum: | Visum: | |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> Enterokokken <i>0.1</i> / 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> AMK <i>0.1</i> / 1 ml | <i>29.8.2019</i> | <i>Mani</i> | |
| SB, QL, BL | Massnahmen | 4. Sofortmassnahmen | | Datum: | Visum: |
| | | Orientierung: <input type="checkbox"/> Betriebsleiter <input type="checkbox"/> Präsident GBB, GR Präsident <input type="checkbox"/> Kant. Labor <input type="checkbox"/> Brunnenmeister <input type="checkbox"/> Bevölkerung <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> geschätzte Kosten .Fr. | | | |
| Q-Leiter | Verhütung | 5. Fehlerverhütung: | | | |
| | | <input type="checkbox"/> Alle Fehler-Verhütungsmaßnahmen ausgeführt: | | | QL-Visum |

Legende: FM: Fehlermeldung AL: Abteilungsleiter SB: Sachbearbeiter QL: Qualitätsleiter
 BL: Betriebsleiter nn: nicht nachweisbar KBE: koloniebildende Einheiten

| | | | |
|--------------------------------------|--------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Wasserprobe von: <i>Christmetzki</i> | Nr. <i>6</i> | Entnahme am: <i>27.8.2019</i> | Entnahme durch: <i>Moni</i> |
|--------------------------------------|--------------|-------------------------------|-----------------------------|

| | | | |
|--|---|--|--|
| Aussteller | Probe | 1. Weitere Angaben zur Probe: | |
| | | Temperatur: <i>12,8</i> °C Erfahrungswert: 8 – 15°C pH-Wert: <i>8,00</i> Erfahrungswert: 6,8 – 8,2 Leitfähigkeit: <i>208</i> µs/cm Erfahrungswert: 200 – 800 µs/cm ppm: <i>mg/l</i> <i>8,92</i> Erfahrungswert: 100 – 400 | |
| | Untersuchung auf: | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia Coli (E. coli) | Toleranzwert: nn / 100 ml | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Enterokokken | Toleranzwert: nn / 100 ml | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> AMK (Aerobe, mesophile Keime) | Toleranzwert: an Quellen 100 KBE / ml Toleranzwert: im Verteilnetz 300 KBE / ml Toleranzwert: unmittelbar nach Desinfektion 20 KBE / ml | |
| 4 mal jährlich Reservoir Breitenberg chemische Analyse in Bezug auf Aluminiumsulfat | | | |

| | | |
|---------|--|---|
| Analyse | 2. Eingabezeit in Wärmeschrank: | 3. Entnahmezeit aus Wärmeschrank: |
| | <i>27.8.2019 11³⁰ / 27.8.2019 11³⁰</i> | E-Coli & Enterokokken 24h / AMK 48h <i>28.8.2019 11³⁰ / 29.8.2019 11³⁰</i> |

| | | | | |
|----|----------|---|------------------|-----------------------|
| SB | Ergebnis | <input checked="" type="checkbox"/> E. coli <i>nn</i> / 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> Enterokokken <i>nn</i> / 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> AMK <i>20</i> / 1 ml | Datum: | Visum: |
| | | | <i>29.9.2020</i> | <i>M. [Signature]</i> |

| | | | | |
|------------|------------|--|--------|--------|
| SB, QL, BL | Massnahmen | 4. Sofortmassnahmen | | |
| | | | Datum: | Visum: |
| | | Orientierung: <input type="checkbox"/> Betriebsleiter <input type="checkbox"/> Präsident GBB, GR Präsident <input type="checkbox"/> Kant. Labor <input type="checkbox"/> Brunnenmeister <input type="checkbox"/> Bevölkerung <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> geschätzte Kosten .Fr. | | |

| | | | | |
|----------|-----------|---|--------|--------|
| Q-Leiter | Verhütung | 5. Fehlerverhütung: | | |
| | | | Datum: | Visum: |
| | | <input type="checkbox"/> Alle Fehler-Verhütungsmassnahmen ausgeführt: | | |
| | | QL-Visum | | |

Legende: FM: Fehlermeldung AL: Abteilungsleiter SB: Sachbearbeiter QL: Qualitätsleiter
 BL: Betriebsleiter nn: nicht nachweisbar KBE: koloniebildende Einheiten

| | | |
|----------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| GBB | Trinkwasseranalyse | FO084164 |
| Ausgabe/Datum: 27.07.18 | Griff 08 | Dateiname: FO084164_Wasseranalyse |
| | | Seite: 1 von 1 |

| | | | |
|---|--------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Wasserprobe von: <i>Hotel Bellevue Axalp</i> | Nr. <i>6</i> | Entnahme am: <i>18. 11. 2019</i> | Entnahme durch: <i>Mari</i> |
|---|--------------|-------------------------------------|--------------------------------|

| | | | |
|------------|---------|---|--|
| Aussteller | Probe | 1. Weitere Angaben zur Probe: | |
| | | <p>Temperatur: <i>6,4</i> °C Erfahrungswert: 8 – 15°C</p> <p>pH-Wert: <i>8,04</i> Erfahrungswert: 6,8 – 8,2</p> <p>Leitfähigkeit: <i>198,3</i> µs/cm Erfahrungswert: 200 – 800 µs/cm</p> <p>ppm: <i>mg/l</i> <i>10,55</i> Erfahrungswert: 100 – 400</p> <p>Untersuchung auf:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Escherichia Coli (E. coli) Toleranzwert: nn / 100 ml</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Enterokokken Toleranzwert: nn / 100 ml</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> AMK (Aerobe, mesophile Keime) Toleranzwert: an Quellen 100 KBE / ml</p> <p style="margin-left: 150px;">Toleranzwert: im Verteilnetz 300 KBE / ml</p> <p style="margin-left: 150px;">Toleranzwert: unmittelbar nach Desinfektion 20 KBE / ml</p> | |
| | Analyse | 2. Eingabezeit in Wärmeschrank: <i>18.11.2019 11⁰⁰ / 18.11.2019 11⁰⁰</i> | 3. Entnahmezeit aus Wärmeschrank: E-Coli & Enterokokken 24h / AMK 48h <i>19.11.2019 11⁰⁰ / 20.11.2019 11⁰⁰</i> |

| | | | | |
|----|----------|---|--------|--------------------------|
| SB | Ergebnis | <input checked="" type="checkbox"/> E. coli <i>n.n.</i> / 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> Enterokokken <i>n.n.</i> / 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> AMK <i>n.n.</i> / 1 ml | Datum: | Visum: <i>M. Mari</i> |
|----|----------|---|--------|--------------------------|

| | | | |
|------------|------------|--|-----------------------------|
| SB, QL, BL | Massnahmen | 4. Sofortmassnahmen | |
| | | <p>Orientierung:</p> <p><input type="checkbox"/> Betriebsleiter</p> <p><input type="checkbox"/> Präsident GBB, GR Präsident</p> <p><input type="checkbox"/> Kant. Labor <input type="checkbox"/> Brunnenmeister</p> <p><input type="checkbox"/> Bevölkerung</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> geschätzte Kosten .Fr.</p> | <p>Datum:</p> <p>Visum:</p> |

| | | | |
|----------|-----------|---|----------|
| Q-Leiter | Verhütung | <p>5. Fehlerverhütung:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><input type="checkbox"/> Alle Fehler-Verhütungsmassnahmen ausgeführt:</p> | QL-Visum |
|----------|-----------|---|----------|

Legende: FM: Fehlermeldung AL: Abteilungsleiter SB: Sachbearbeiter QL: Qualitätsleiter
 BL: Betriebsleiter nn: nicht nachweisbar KBE: koloniebildende Einheiten