



Dricksvatten

Det här faktabladet är till för de brunnar/ vattenverk som berörs av dricksvattenföreskrifterna (LIVSFS 2001:30).

Vilka omfattas av dricksvattenföreskrifterna?

Dricksvattenföreskrifterna berör hanteringen av och kvaliteten på dricksvatten från brunnar/ vattenverk som:

- producerar mer än 10m³ per dygn eller
- som försörjer mer än 50 personer.
- Försörjer kommersiella och/eller offentliga verksamheter med vatten (ex camping, café eller restaurang).

Vattenverk kan se väldigt olika ut. Allt från att endast vara en brunn eller ett rör från marken till att vara en större anläggning med egen byggnad.

Registrering

Alla anläggningar som omfattas av Dricksvattenföreskrifterna ska registreras av miljökontoret.

För registreringen tar miljökontoret ut en avgift motsvarande 1 timme. Timavgiften är för närvarande 1078 kr men revideras årligen. Utifrån de uppgifter som du lämnar in kommer miljökontoret att göra en riskklassning. Riskklassningen baseras på hur mycket vatten som produceras samt råvattenkvalitén. Riskklassningen ligger till grund för hur många timmar årlig kontrolltid din anläggning kommer att få. Riskklassningen baseras på Livsmedelsverkets vägledning ”Risk-

klassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid”.

Antal kontrolltimmar bestämmer också den årliga kontrollavgiften.



Fotograf: Lena Hansen

Exempel:

Om din verksamhet riskklassas till 2 timmar/år kommer du att få betala 2 156 kronor om året beräknat på 2013 års taxa.

Antal timmar kommande år kan öka eller minska beroende på resultat av kontrollen.

Hur ska man göra för att registrera en dricksvattenanläggning?

Fyll i blanketten "anmälan om registrering av dricksvattenanläggning". På blanketten kan du läsa vilka handlingar som du behöver bifoga. Kontakta miljökontoret om du har frågor när du fyller i blanketten.

Allmänna hygienregler

Den som producerar dricksvatten som omfattas av dricksvattenföreskrifterna kan behöva uppfylla en del av kraven i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. Denna bilaga ställer bland annat krav på:

Lokalernas utformning

- Materialval
- Flöden

Personlig hygien

- Vad gäller vid sjukdom.
- Vad gäller vid introduktion av nya medarbetare.
- Vad gäller rörande arbetskläder etc.

Utbildning

Den personal som hanterar dricksvatten ska instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter.



Fotograf: Anna Norberg

Faroanalys – HACCP

Den som producerar dricksvatten skall även inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden grundade på HACCP-principerna (identifiera och kontrollera farorna). Dessa förfaranden skall även vara dokumenterade och aktuella. Dokumentation och journaler ska sedan sparas så att miljökontoret kan titta på dem vid behov.

Beredning och distribution

När man ska välja vilken beredning (filter, UV-ljus, avluftning, klorering etc) som vattenverket ska ha måste man alltid utgå ifrån kvalitén på råvattnet. För att ta reda på hur råvattnet ser ut så måste man provta vattnet. Tänk på att kvaliteten på råvatten kan skifta under året. Provtva därför gärna råvattnet minst två gånger vid olika tidpunkter t.ex. höst och vår. I vissa fall kanske det inte behövs någon beredning.

I de fall som desinfektion ingår i beredningen eller distribution av dricksvattnet måste det kontrolleras att desinfektionen är effektiv och att det inte hamnar några ev. biprodukter i det färdiga dricksvattnet. Det måste även finnas utrustning som larmar när fel uppkommer vid desinfektion och pH-justering.

Distributionsanläggningen ska vara utformad och skötas på ett sådant sätt att dricksvattnet uppfyller kvalitetskraven när det når användarna.

Kvalitetskrav

Dricksvattnet måste alltid uppfylla gränsvärdena som finns i bilaga II i dricksvattenföreskrifterna när det går ut från vattenverket. De vanligaste parametrarna finns listade längst ned i denna skrift.

Undersökningar

Du som producerar dricksvatten som omfattas av dricksvattenföreskrifterna måste regelbundet provta ditt vatten. Du ska ta fram ett förslag till provtagningsprogram. Provtagningsprogrammet måste fastställas av miljökontoret.

Åtgärder

Vid frågor om beredning är det alltid lämpligt att rådfråga en konsult inom området. Även om miljökontoret har kunskap om vattenteknik kan oftast dricksvattenkonsulterna ge bättre råd kring just Ditt vatten. Miljökontoret har ingen lista över bra eller lämpliga dricksvattenkonsulter. Lämpligast är att leta reda på en konsult själv, ta gärna hjälp av de branschorganisationer som finns.

Vill du veta mer?

www.livsmedelsverket.se

www.svensktvatten.se

www.socialstyrelsen.se/

www.sgu.se

www.eskilstuna.se/livsmedel

Parametrar vid ”normal kontroll” enligt dricksvattenföreskrifterna SLVFS 2001:30

Mikrobiologiska parametrar

Utgående dricksvatten (8§ a)	Dricksvatten hos användaren (8§ b, c, d)	Kommentar
Odlingsbara mikroorganismer 22°C.	Odlingsbara mikroorganismer vid 22°C.	Parametern behöver vid analyseras på utgående dricksvatten bara om detta ä desinfekterat.
	Långsamväxande bakterier <i>Clostridium perfringens</i>	Vid normal undersökning behöver parametern analyseras bara om råvattnet kommer från eller påverkas av ytvatten.
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>) Koliforma bakterier	<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>) Koliforma bakterier	

Kemiska parametrar

	Aluminium	Vid normal undersökning behöver parametern analyseras bara om aluminiumföreningar används i beredningen.
	Ammonium	
Färg	Färg	
Järn	Järn	
Klor, total aktiv		Parametern behöver analyseras bara på dricksvatten som desinfekteras med klorföreningar.
	Konduktivitet	
	Lukt	
	Mangan	
Nitrit	Nitrit	Vid normal undersökning behöver parametern analyseras bara om kloraminbehandling används om desinfekteringsmetod.
pH	pH	
	Smak	
Temperatur		
Turbiditet	Turbiditet	