

Wasserversorgung Osterwarngau eG

**An alle Wasserabnehmer
im Versorgungsgebiet der
Wasserversorgung Osterwarngau eG
(Ortsteile
Osterwarngau/Draxlham/Birkerfeld/
Lochham und Thann)**



Osterwarngau den 02.07.2024,

Verunreinigung der Trinkwasserversorgung

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bitten Sie dringend um Beachtung folgender Informationen:

Bei einer routinemäßigen Untersuchung des Trinkwassers im Netz der Wasserversorgung Osterwarngau eG wurden mikrobiologische Verunreinigungen (E.coli, coliforme Keime) festgestellt. Auf Anordnung des Gesundheitsamtes Miesbach ist das **Wasser daher für folgende Verwendungszwecke mindestens 5 Minuten lang sprudelnd abzukochen**, um vorhandene Keime abzutöten:

- zum Trinken (pur, Getränkezubereitung wie Saftschorlen, Tee, Kaffee etc.) sowie zur Herstellung von Eiswürfeln zur Kühlung von Lebensmitteln und Getränken
- zur Nahrungszubereitung, insbesondere für Säuglinge, Kleinkinder, Kranke und alte Menschen
- zum Abwaschen von Lebensmitteln
- zum Spülen von Gefäßen und Geräten zur Lebensmittelzubereitung und -aufbewahrung (Geschirr, Besteck, Trinkflaschen etc.)
- zum Zähneputzen und zur Mundpflege
- für medizinische Zwecke aller Art (Reinigung von Wunden, Nasenspülungen etc.)
- sowie alle vergleichbaren Anwendungen
- Bei offenen Wunden, die mit Wasser in Kontakt kommen können, halten Sie bitte Rücksprache mit Ihrem Hausarzt.

Diese Maßnahme ist **ab sofort gültig** und betrifft das Versorgungsgebiet der Wasserversorgung Osterwarngau eG, d.h. die Ortsteile **Osterwarngau/Draxlham/Birkerfeld/Lochham und Thann**

Bitte Informieren Sie auch Ihre Mitbewohner und Nachbarn sowie Menschen, denen diese Benachrichtigung nicht klar vermittelt werden kann.

Weitere Informationen erhalten Sie im Schaukasten beim Rathaus Warngau und über unsere und der Gemeinde Warngau Homepage.

Wir bitten um Ihr Verständnis und sind für Rückfragen unter den obenstehenden Telefonnummern für Sie erreichbar.

Ihre Wasserversorgung Osterwarngau

Zusätzliche Maßnahmen für lebensmittelproduzierende und -verarbeitende Betriebe:

- Für das gewerbliche Küchenpersonal sind Händedesinfektionsmittel und Papierhandtücher zur Verfügung zu stellen (Personaltoilette und Küche).
- Zum Abwischen der (gewerblichen) Küchenflächen nicht mit Wasser aus dem Zapfhahn, sondern Flächendesinfektionsmittel bzw. abgekochtes Wasser verwenden.