

Wasser-Check: Legionellen können gefährlich sein

Alle kochen nur mit Wasser. Wir trinken es, waschen uns damit und brauchen es im Alltag zum Putzen oder Spülen. Daher ist es wichtig, dass das Leitungswasser sauber ist und keine gesundheitsschädlichen Keime oder Bakterien enthält. Legionellen können sich vor allem in warmem, stehendem Wasser vermehren und unter Umständen eine Gesundheitsgefahr darstellen. Im Leitungswasser lässt sich die Legionellen-Konzentration mit einigen einfachen Hinweisen gering halten.

Alle Wasserhähne regelmäßig aufdrehen, mindestens ein Mal am Tag! Sorgen Sie durch regelmäßiges Nutzen aller Wasserhähne in Ihrer Wohnung dafür, dass das Wasser in den Leitungen „in Bewegung“ bleibt.

Nach längerem Nichtgebrauch, z. B. nach dem Urlaub, durch alle Wasserhähne einige Minuten lang heißes Wasser laufen lassen. Öffnen Sie dabei das Fenster. Bitten Sie auch während Ihrer Abwesenheit eine Vertrauensperson um Spülungen.

Weitere Informationen rund um das Thema Legionellen finden Sie auf unserer Website:

dawonia.de/de/service/legionellen



Spezialtipp

Oberflächen und Armaturen in Küche und Bad sauber halten und regelmäßig vom Kalk befreien, denn in Kalk können sich Keime jeglicher Art gut halten.

Wasser ist das beste (und billigste!) Lebensmittel. Genießen Sie es!