

Wasser-Check: Legionellen sind gefährlich

können gefährlich

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. Gefährliche Legionellen können sich vor allem in warmem, stehendem Wasser vermehren. Im Leitungswasser lässt sich die Legionellen-Konzentration mit einigen einfachen Hinweisen gering halten.

Gefährlich raus, ... und unter Umständen eine Gesundheitsgefahr darstellen

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.

Auch während Ihrer Abwesenheit eine Vertrauensperson um Spülungen

Satz mit 55 Grad gänzlich

Achten Sie darauf, dass die Boiler-temperatur nicht unter 55 Grad liegt. Die Temperatur von Kaltwasser sollte dagegen nicht über 20 Grad steigen. Prüfen Sie dazu die Wassertemperaturen an der Zapfstelle regelmäßig mit einem Thermometer.

Wassertemperatur prüfen



denn in Kalk können sich Keime

Spezialtipp

Oberflächen und Armaturen in Küche und Bad sauber halten und regelmäßig vom Kalk befreien.

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