



INFORMERAR

Gemensamma vattentäkter

Dricksvatten är vårt viktigaste livsmedel. Det ska vara hälsosamt och rent. Det ska inte innehålla mikroorganismer, parasiter eller ämnen som kan vara en fara för människors hälsa. Dricksvattnet ska även vara estetiskt och tekniskt acceptabelt.

Den här informationen riktar sig till:

- vattenverk som försörjer fler än 50 personer och/eller tillhandahåller mer än 10 kubikmeter dricksvatten per dygn
- vattenverk som försörjer kommersiella och/eller offentliga verksamheter som i sin tur tillhandahåller dricksvatten till allmänheten¹.

Dricksvattenföreskrifter

Alla vattenverk som omfattas av livsmedelsverkets dricksvattenföreskrifter (SLVFS 2001:30) ska registreras hos Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden, nedan MSBN. Den som ansvarar för driften av vattentäkten är också den som är ansvarig för att känna till vilka regler som gäller och om anläggningen ska registreras. Syftet med registreringen är att tillsynsmyndigheten ska ha kännedom om verksamheten och var den finns så att den kan kontrolleras.

För de vattentäkter som beskrivs här ovan, så ska ansvarig/a upprätta ett egenkontrollprogram. En mall för detta finns på www.storuman.se.

I dricksvattenföreskrifterna finns gränsvärde för kvalitén på dricksvattnet. Det finns gränsvärden för kemiska och mikrobiologiska parametrar samt för tungmetaller och radon. Provtagning av vattnet ska göras inom vissa intervall och på/vid bestämda punkter. Resultaten ska skickas in till MSBN.

MSBN är tillsynsmyndighet och ska riskklassa alla vattenverk. Riskklassningen baseras på producerad volym dricksvatten per år och mängden mikroorganismer i råvattnet. Utifrån klassningen tar sedan ut en årlig kontrollavgift.

Läs mera

Livsmedelsverkets dricksvattenföreskrifter (SLVFS 2001:30) och hygienföreskrifter (LIVSFS 2005:20) finns på Livsmedelsverkets hemsida: www.slv.se, sök på lagstiftning och föreskriftens nummer. Till föreskrifterna finns även vägledningar som fungerar som en hjälp att tyda lagtexten.

På Svenskt Vattens hemsida, www.svensktvatten.se, kan man bland annat hitta råd och information samt en handbok om hur man analyserar faror för dricksvattenhanteringen (HACCP).

På SGU:s hemsida, www.sgu.se kan man läsa om brunnar och dricksvatten, t ex anläggning av brunn, vattenrening, och om certifierade brunnborrare.

¹ Exempel på kommersiella och/eller offentliga verksamheter är; kyrkor, församlingshem, förskolor, campingplatser, gästhamnar, friluftsanläggningar, caféer, restauranger, vandrarhem, konferensanläggningar, bygdegårdar och klubblokaler som hyrs ut mm.

Provtagning och undersökningar ska göras vid dricksvattenanläggningar:

- normal och utvidgad provtagning enligt livsmedelsverkets dricksvattenföreskrifter
Normal kontroll innebär mikrobiologisk och kemisk undersökning av vattnet. Vid den utvidgade kontrollen tillkommer bland annat kontroll av bekämpningsmedel och radon.
- undersökningar som ingår i vattenverkets driftsinstruktioner
- undersökningar som ingår i underhåll och skötsel av distributionsledningarna
- undersökningar vid misstanke om dålig vattenkvalitet.

Proverna analyseras av Alcontrol i Umeå,

De är det enda laboratoriet i dagsläget som ligger tillräckligt nära för att transporttiden inte ska bli för lång. Det är viktigt att upplysa laboratoriet om att analyserna ska göras utifrån Livsmedelsverkets dricksvattenföreskrift och inte för enskilt vatten enligt Socialstyrelsens allmänna råd.

Det bör finnas en överenskommelse i förväg med laboratoriet om sättet och tidpunkten för provtransport och inlämnande. Detta är nödvändigt för att garantera att proven tas om hand utan onödigt dröjsmål och att du får rätt provtagningsflaskor.

Provtagningsmetodik

Välj en kran som normalt används för dricksvatten. Ta provet utan att eventuella filter, silar, slangar, spridare och liknande tas bort. Ta provet utan att spola och utan desinfektion av provtagningskranen. I en offentlig eller kommersiell verksamhet kan det vara svårt att ta reda på hur dricksvattnet används. Dessutom kan ett problem drabba många konsumenter och också känsliga grupper av konsumenter.

Temperaturen på vattnet ska alltid mätas vid provtagningstillfället. Mätningen får inte göras i provtagningsflaskan, eftersom det kan göra att provet blir missvisande. Om man sedan kan jämföra temperaturen från provtagningstillfället med temperaturen på provet då det når laboratoriet ser man om provet behandlats riktigt under transporten.

Mikrobiologiska prov bör kylas så snart som möjligt och förvaras mörkt i kylbox eller motsvarande. Om transporttiden för kemiska prov beräknas överstiga 8 timmar bör även sådana prov kylas. Lämplig temperatur är i båda fallen +2 till +8 °C.

Tiden mellan provtagning och analys bör vara så kort som möjligt. Mikrobiologiska prover ska nå laboratoriet inom 12 timmar och kemiska prover inom 24 timmar. Kortare tid krävs för rättvisande resultat vid analys av aktivt klor, pH och nitrit.

Analyssvaren

Kopia av alla analyssvar ska skickas till MSBN. Gärna via email på mbn@storuman.se

Åtgärder

Om gränsvärdena överskrids eller om dricksvattnet av någon annan anledning kan utgöra en hälsorisk ska den som är ansvarig omedelbart:

- utreda orsaken till detta
- vidta nödvändiga åtgärder så snart som möjligt
- informera användarna och ge dem de råd som är nödvändiga (t.ex. att vattnet ska kokas.)
- informera alltid miljö- och samhällsbyggnadsnämnden

Om det behövs tillfälliga insatser på grund av akut hälsorisk eller inkoppling av Reservvattentäkt, så måste kontrollmyndigheten informeras. Det är viktigt att det finns färdiga rutiner för kontakter mellan verksamhetsutövaren och kontrollmyndigheten vid akuta problem, till exempel vattenburen smitta.

Uppgifter om kvalitén på dricksvattnet ska vara tillgängliga för användarna.