



Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz  
Association des chimistes cantonaux de Suisse  
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

Medienmitteilung

## Duschwasser in Alters- und Pflegeheimen sowie Hotels auf Legionellen untersucht

Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz, 13.05.2025

***Von Januar bis September 2024 haben die kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden und die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein im Rahmen einer Untersuchungskampagne 810 Duschwasserproben aus 141 Alters- und Pflegeheimen und 140 Hotels auf Legionellen untersucht. Ziel der Kampagne war es, einen landesweiten Überblick über die Situation in diesen Betriebskategorien zu erhalten. Zudem wurde die betriebliche Selbstkontrolle zur Legionellenprävention überprüft.***

Mit der Einführung der Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV, SR 817.022.11) im Jahr 2017 wurde ein Höchstwert von 1'000 KBE/l *Legionella spp.* in Duschwasser festgelegt. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) und das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) haben zudem gemeinsam Empfehlungen zur Prävention von Legionellen und Legionellosen herausgegeben, die sich an verschiedene Zielgruppen richten, darunter auch Alters- und Pflegeheime. Für diese Betriebe wird die Einhaltung eines tieferen Richtwertes von 100 KBE/l *Legionella spp.* in Duschwasser empfohlen. Trotz grosser Anstrengungen und Informationskampagnen in den letzten Jahren werden in der Schweiz jährlich mehrere hundert Fälle von Legionellose gemeldet.

### Resultate

11.7 % der insgesamt 810 untersuchten Duschwasserproben hielten den Höchstwert von 1'000 KBE/l *Legionella spp.* nicht ein. Die Beanstandungsquote lag in beiden Betriebskategorien auf vergleichbarem Niveau (Alters- und Pflegeheime: 11.6 %, Hotels: 11.9 %).

Da pro Betrieb in der Regel drei Duschwasserproben getestet wurden, ergab sich bezogen auf die einzelnen Betriebe folgendes Bild: In 22.8 % aller Betriebe lag die Legionellenkonzentration in mindestens einer der entnommenen Duschwasserproben über dem Höchstwert von 1'000 KBE/l.

Die Beanstandungsquote lag bei den Alters- und Pflegeheimen mit 24.1 % etwas höher als bei den Hotels mit 21.4 %.

Erfreulich ist, dass in einem Sechstel aller Betriebe keine Legionellen nachgewiesen wurden. 55 % aller Betriebe hielten zudem den tieferen Richtwert von 100 KBE/l ein, was gemäss den Empfehlungen des BAG und des BLV für Alters- und Pflegeheime von besonderer Bedeutung ist.

Die betriebliche Selbstkontrolle zur Prävention von Legionellen und Legionellosen (Risiko- und Gefahrenermittlung, Umsetzung von Präventionsmassnahmen, risikobasierte Probenplanung) ist gesetzlich vorgeschrieben. Trotzdem wurde die Selbstkontrolle in 75 % der überprüften Hotels und in etwas mehr als 50 % der Alters- und Pflegeheime nicht ausreichend wahrgenommen.

### Schlussfolgerungen

Die Ergebnisse der Überprüfung des Duschwassers sowie der Selbstkontrolle zeigen, dass ein wirksames Legionellen-Management noch zu wenig etabliert ist bzw. die getroffenen Massnahmen offensichtlich noch nicht ausreichen, um den Höchstwert von 1'000 KBE/l *Legionella spp.* dauerhaft einzuhalten. So sollte die Warmwassertemperatur an der Duschbrause mindestens 50 °C, besser 55 °C erreichen. Das BAG/BLV sowie der SVGW (Schweizerischer Fachverband für Wasser, Gas und Wärme) bieten

verschiedene Merkblätter, Checklisten und Empfehlungen zur Prävention von Legionellen und Legionelosen an. Diese sollten im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle konsequent berücksichtigt und die Wirksamkeit der getroffenen Massnahmen durch betriebliche Probenahmen bestätigt werden.

Die Lebensmittelkontrollbehörden der Schweiz und die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein werden weiterhin stichprobenweise die Qualität des Duschwassers in öffentlichen Duschanlagen überprüfen und die Wirksamkeit der betrieblichen Selbstkontrolle kontrollieren.

**Für weitere Informationen:**

Für die Deutschschweiz: Matthias Beckmann, Kantonschemiker GR/GL, T +41 81 257 26 71

Für die Westschweiz: Dr. Linda Bapst, Chimiste cantonale VS, T +41 27 606 49 55

Für die italienische Schweiz: Dr. Nicola Forrer, Chimico cantonale TI, T +41 91 814 61 14

**Lebensmittelkontrolle in der Schweiz**

*Die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen obliegt den kantonalen Lebensmittelbehörden, die Inspektionen und Laboranalysen durchführen. Unter der Leitung der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker sorgen sie dafür, dass die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen überwacht wird und so die Lebensmittelsicherheit und der Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten gewährleistet ist.*

*Kontakt Daten aller Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz, Pressemitteilungen, Jahresberichte, Analyse- und Inspektionsergebnisse, nützliche Links usw. unter [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)*