



Sachbearbeitung	SUB - Stadtplanung, Umwelt und Baurecht		
Datum	11.10.2010		
Geschäftszeichen	SUB V-AU-Km		
Beschlussorgan	Fachbereichsausschuss Stadtentwicklung, Bau und Umwelt	Sitzung am 26.10.2010	TOP
Behandlung	öffentlich		GD 421/10

---

Betreff: Gewerbeaufsicht/Überprüfung von Nasskühlanlagen  
- Bericht

Anlagen: -

**Antrag:**

Der Fachbereichsausschuss Stadtentwicklung, Bau und Umwelt nimmt den Bericht zur Kenntnis.

Jescheck

---

Genehmigt:	Bearbeitungsvermerke Geschäftsstelle des
BM 3,C 3,OB	Gemeinderats:
_____	Eingang OB/G _____
_____	Versand an GR _____
_____	Niederschrift § _____
_____	Anlage Nr. _____

## Sachdarstellung:

### 1. Anlass:

Die Ermittlungen wegen der tödlichen Legionellenerkrankungen im Januar 2010 dienten nicht nur der Entdeckung der verursachenden Emissionsquelle (Nasskühlturm in der Olgastraße) sondern brachten auch Erkenntnisse über vorhandene Standorte von anderen Nasskühlanlagen. Der ordnungsgemäße Betrieb dieser Anlagen, insbesondere die Einhaltung der Pflichten der Betreiber ist ein Teil des Arbeitsschutzes und steht im besonderen Interesse der Gewerbeaufsicht.

### 2. Nasskühlanlagen im Stadtkreis:

Im Stadtkreis Ulm sind derzeit 11 Kühltürme (sogenannte Verdunstungsrückkühler) installiert:

Innenstadt 5 Anlagen,  
Söflingen 2 Anlagen,  
Eselsberg (Wissenschaftsstadt) 1 Anlage  
Industriegebiet Donautal 3 Anlagen.

### 3. Vorkommen und Vermehrung von Legionellen:

Grundsätzlich können Legionellen überall im Süßwasser vorkommen. Aus mikrobiologischer Sicht handelt es sich dabei um lebende, stäbchenförmige Bakterien. Sie finden in erwärmtem Wasser mit einer Temperatur von etwa 20°C bis 50°C optimale Bedingungen zur Vermehrung. Hierzu gehören z.B. nicht nur Warmwassererzeugungs- und -verteilungsanlagen, Wassertanks und Schwimmbäder, sondern auch Klimaanlage und Kühltürme.

Damit gewinnt die Wartung und Instandhaltung insbesondere auch von Kühltürmen unter Berücksichtigung der geltenden technischen und normativen Regelwerke immer mehr an Bedeutung. Nicht nur für die Öffentlichkeit, sondern auch für Fachleute stellt sich die Frage, welche Ursachen dazu führen können, dass ein Kühlturm zum Hygienierisiko für Personen in dessen näheren Umgebung werden kann.

Die folgenden, organisatorischen sowie technischen Maßnahmen tragen zu einer erheblichen Risikominimierung bei:

1. Vermeidung von stehenden, unbewegten Bereichen im Verdunstungskühlwasser.
2. Einwandfreie wasserchemische und mikrobiologische Qualität des Wassers.
3. Aufbereitung und mikrobiologische Kontrolle des Verdunstungskühlwassers durch Einsatz geeigneter Mittel und Verfahren, Bestimmung von Gesamtkeimzahl und Legionellen.
4. Periodische Reinigung unter Berücksichtigung des geltenden Arbeitsschutzes.

Unter Berücksichtigung und konsequenter Umsetzung dieser Maßnahmen in der Praxis ist ein sicherer Betrieb von Kühltürmen gegeben. Optimierte Wartungsvorgaben tragen dazu

bei, dass Nasskühltürme keine Gesundheitsgefährdung darstellen. Die gesetzlichen und normativen Vorgaben sind vom Betreiber in Eigenverantwortung umzusetzen.

4. Eigenverantwortung der Betreiber:

Alle Anlagen werden in Eigenverantwortung der Betreiber unterhalten. Um diese Eigenverantwortung wahrnehmen zu können müssen bei den Verantwortlichen z.B. Kenntnisse über das Entstehen von Legionellen bzw. darüber, wie das Risiko der Legionellenanreicherung minimiert, ja weitestgehend verhindert werden kann und schließlich Kenntnisse über geltende Vorschriften vorhanden sein.

Zusammen mit dem Regierungspräsidium Tübingen sind wir bemüht durch besondere Aufklärung bei Betriebsbesuchen diese Eigenverantwortung den Betreibern besonders ins Bewusstsein zu rufen und die Betreiberpflichten zu kontrollieren. Derzeit besteht kein Anlass zu besonderer Sorge hinsichtlich des Auftretens von Legionellen durch Kühltürme im Stadtkreis Ulm. Die für den Ausbruch der Krankheiten verantwortliche Anlage ist immer noch stillgelegt. Ob und wann sie wieder in Betrieb genommen werden soll, ist derzeit nicht bekannt. Sie wird aber nur in Kenntnis, mit Zustimmung von SUB V sowie in Zusammenarbeit mit den Gesundheitsbehörden in Betrieb genommen werden.

5. Überwachung:

Derzeit besteht für solche Anlagen ausdrücklich keine Überwachungspflicht durch staatliche Institutionen. Die Gewerbeaufsicht berät aber die Betreiber solcher Anlagen bei der Erfüllung ihrer Pflichten im Zusammenhang mit dem Betrieb solcher Anlagen entsprechend den Vorgaben der Hersteller und den bestehenden technischen Regeln.