

COMUNICAZIONE

Alcune trasmissioni televisive tra il mese di Dicembre '13 e Marzo '14 hanno affrontato un problema molto importante in merito alla mancata manutenzione degli spillatori d'acqua per la ristorazione.

È stato infatti, messo l'accento sul servizio da un punto di vista sanitario, rilevando che in alcuni casi si formano all'utilizzo cariche batteriche superiori a quelle presenti nell'acqua prima che venisse trattata.

Di seguito un breve riepilogo sugli obblighi dei distributori:

Il Decreto 7 febbraio 2012, n. 25

“Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano”

Art.3:

1. Al produttore e al distributore, come individuati all'articolo 103, comma 1, lettere d) ed e) del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, secondo le rispettive competenze di cui all'articolo 104 del medesimo decreto, spetta la responsabilità di mettere in commercio apparecchiature che, se utilizzate e mantenute secondo quanto previsto nel manuale d'uso e manutenzione, ai sensi dell'articolo 5, **assicurino**, durante il periodo di utilizzo, le prestazioni dichiarate e **che l'acqua trattata risulti conforme ai requisiti stabiliti dal decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 e successive modifiche.**

L'art.4 del Decreto 31/2001 recita:

1) Le **acque** destinate al consumo umano devono **essere salubri e pulite.**

2)Al fine di cui al comma 1, le acque destinate al consumo umano:

a) non devono contenere microrganismi e parassiti, né altre sostanze, in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana;

b) fatto salvo quanto previsto dagli articoli 13 e 16, devono soddisfare ai requisiti minimi di cui alle parti A, B dell'allegato I;

c)devono essere conformi a quanto previsto nei provvedimenti adottati ai sensi dell'articolo 14, comma 1.[.....]

Art. 7

(Controlli interni)

1.Sono controlli interni i controlli che il gestore è tenuto ad effettuare per la verifica della qualità dell'acqua, destinata al consumo umano.

2.I punti di prelievo e la frequenza dei controlli interni possono essere concordati con l'azienda unità sanitaria locale.

3.**Per l'effettuazione dei controlli il gestore si avvale di laboratori di analisi interni**, ovvero stipula apposita convenzione con altri gestori di servizi idrici.

Il numero di controlli analitici dell'acqua è stabilito da 1 a 10 in base ai m³ di acqua consumati.