



ACQUA DI RETE IN TAVOLA

Gli obiettivi perseguiti dal Comune di Parma con questa scelta sono contenuti anche nel “Protocollo d’intesa per la somministrazione dell’acqua di rete nella ristorazione scolastica”, sottoscritto in data 22 aprile 2014 da Comune di Parma, Azienda USL, IREN acqua – gas spa, Università degli Studi di Parma – Centroacque e Atersir e sono riconducibili, oltre che alla riduzione della quantità di rifiuti prodotti e alla diminuzione dei trasporti su gomma, alla valorizzazione delle risorse idriche naturali del territorio.

Sono scelte operate in un quadro di piena tutela della salute di bambini e alunni, oltre che dei cittadini in generale.

Dal punto di vista sanitario, l’acqua potabile di rete fornita è maggiormente controllata di quella in bottiglia, in quanto i controlli vengono effettuati su tutto il percorso che l’acqua compie dal luogo in cui viene emunta e per tutta la rete di distribuzione.

I controlli dell’acqua di rete vengono effettuati su tutto il percorso che l’acqua compie dal luogo in cui viene emunta e per tutta la rete di distribuzione.

Soggetto preposto per legge ai controlli su tutta la filiera di produzione, è l’Azienda USL che interviene con campionamenti alle fonti, agli impianti di trattamento, alle reti di distribuzione fino alle utenze domestiche per garantire la potabilità dell’acqua di rete.

I controlli interni di monitoraggio della qualità dell’acqua (alla captazione, al trattamento e alla distribuzione) sono i controlli effettuati dal gestore Iren il quale è dotato di laboratori interni certificati (ISO 9001:2008) e accreditati per il controllo delle acque (UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005)

Ai controlli di legge effettuati dall’Azienda USL ed Iren, si aggiungono le analisi svolte mensilmente, per obbligo contrattuale di capitolato d’appalto, dalle Ditte di ristorazione.

I referti mensili delle analisi chimiche, fisiche e microbiologiche effettuate in laboratori terzi accreditati, vengono sottoposti a tre livelli di controllo, il laboratorio di analisi, il controllo qualità della ditta di ristorazione e il controllo qualità del Settore Servizi Educativi svolto dal Servizio di controllo qualità affidato alla ditta Multiline S.r.l. e sono reperibili su www.facilitaweb.it/parma

Procedure operative specifiche inoltre devono essere applicate quotidianamente dal personale di cucina e disciplinano la correttezza dell’erogazione, consentendo ulteriori controlli sulla salubrità dell’acqua erogata.

Il D.Lgs. n. 31 del 02/02/2001, che recepisce la Direttiva Comunitaria n.98/83 del 03/11/98, costituisce la normativa di riferimento, emanata dal Ministero della Salute nell'intento di omologare i parametri di salubrità dell'acqua destinata al consumo umano a quelli degli altri Stati membri della Comunità Europea. Tale Decreto definisce le caratteristiche delle acque destinate al consumo umano attraverso dei disposti che si applicano a tutte le fasce di età, senza distinzioni nei confronti di situazioni o contesti particolari.

Contestualmente, i parametri indicati quali valori massimi ammissibili e valori guida si applicano a tutta la popolazione; anche nel caso del parametro "nitrati", la concentrazione massima ammissibile di 50 mg/l nelle acque dell'acquedotto é fissata, per tutti, proprio dal Decreto Legislativo n. 31/2001 che regola, peraltro, anche l'esecuzione di tutte le tipologie di controllo ufficiale svolte dalle Aziende Sanitarie Locali dello Stato in materia di acque destinate al consumo umano.

Il valore sopra citato di 50 mg/l di nitrati é confermato quale valore guida anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (Guidelines for Drinking Water Quality - 4a edizione - anno 2011).