



REGIONE ABRUZZO
A.S.L. LANCIANO- VASTO-CHIETI
Dipartimento di Prevenzione
Servizio
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

SIAN

Vasto, 27.01.23

Al Servizio di
Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza Alimentare
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Via Conte di Ruvo,74
PESCARA

Mail pec: dpf011@pec.regione.abruzzo.it

OGGETTO: Relazione acque destinate al consumo umano.

A S L n. 2 Lanciano-Vasto-Chieti - Anno 2022.

La programmazione è scaturita da quanto previsto nella normativa vigente: Decreto legislativo n. 31 del 2 febbraio 2001 e ss.mm.ii.-DM 14/06/2017-Direttiva (UE) 2020/2184 che stabiliscono la frequenza minima di campionamento e la tipologia delle analisi per le acque destinate al consumo umano in relazione al volume d'acqua distribuito ogni giorno e alla popolazione servita.

I prelievi sono stati eseguiti ad intervalli di tempo il più possibile regolari ai punti di captazione delle acque, nei sistemi di raccolta, lungo la rete di canalizzazione e ai punti di distribuzione.

In alcuni casi è stato necessario ricorrere ad un numero suppletivo di campionamenti derivanti da inquinamenti microbiologici, indagini ispettive e conoscitive, segnalazioni esterne, avvenimenti e/o circostanze particolari.

Attraverso l'analisi delle rilevazioni effettuate in tutti i comuni afferenti al comprensorio Lanciano-Vasto-Chieti, è stato possibile affinare una metodologia di monitoraggio delle acque potabili al fine di stabilire:

- la periodicità dei controlli;
- la localizzazione dei siti di prelievo;
- le strategie di intervento sul territorio;
- l'individuazione dei parametri che possono significativamente influenzare le esigenze locali;

tutte misure finalizzate a garantire la difesa delle risorse idriche, ad assicurare mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative delle acque, per la tutela della salute pubblica.



REGIONE ABRUZZO
A.S.L. LANCIANO- VASTO-CHIETI
Dipartimento di Prevenzione
Servizio
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

SIAN

Sono stati effettuati nel corso dell'anno 2022, **592 prelievi**, (470 controlli di Routine, 115 controlli di Verifica, 7 controlli per sostanze radioattive) di cui **572 sono risultati idonei** dal punto di vista chimico-fisico e batteriologico, **20 sono stati i casi di non conformità** ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa, pari al **3,3%**.

Le non conformità rilevate sono state in 13 casi di tipo microbiologico e in 7 casi di tipo chimico.

La percentuale degli esiti sfavorevoli di tipo microbiologico è stata pari al 2,1%.

I parametri che hanno superato i valori normali hanno riguardato i Batteri Coliformi, in 2 casi anche l'Escherichia Coli, in 3 casi anche gli Enterococchi, in un caso il Cl.Perfringens, in 2 casi la conta dei microrganismi vitali a 22°C.

La percentuale degli esiti sfavorevoli di tipo chimico è stata pari a 1,2%.

I parametri che hanno superato i valori normali hanno riguardato in 5 casi la torbidità, 2 casi il Cloro residuo libero.

CONCLUSIONI

Nel corso del 2022 si è avuta una riduzione delle non conformità, passate al 3,3% rispetto al 7,1 % del 2021 e al 6% del 2020. Si è trattato in ogni caso di inquinamenti considerabili di entità medio-bassa, isolati, di limitata durata, riguardanti nella maggior parte dei casi (15 su 20) i soli parametri indicatori e i campionamenti di controllo conseguenti a ripetizione e/o provvedimenti adottati dall'ente gestore hanno fornito esito favorevole.

IL DIRETTORE
Servizio Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione
(Dr. Md. Ercole Ranalli)