



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

SIAN

Vasto, 02.01.2020

Protocollo N. 226U20 CHH

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 annuale acque destinate al consumo umano.

A S L n. 2 Lanciano-Vasto-Chieti – Anno 2019.

La programmazione è scaturita da quanto previsto nel decreto legislativo n. 31 del 2 febbraio, 2001 e ss.mm.ii. che stabilisce 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

SIAN

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Sono stati effettuati nel corso dell'anno 2019, 680 prelievi, (537 controlli di Routine, 139 controlli di Verifica, 4 controlli per sostanze radioattive) di cui 648 sono risultati idonei dal punto di vista chimico-fisico e batteriologico, 31 sono stati i casi di non conformità ai requisiti minimi stabiliti dal decreto legislativo n. 31/2001 e succ. m. e i., pari al 4,5%.

Le non conformità rilevate sono state in 18 casi di tipo microbiologico e in 13 casi di tipo chimico.

La percentuale degli esiti sfavorevoli di tipo microbiologico è stata pari al 2,6%.

I parametri che hanno superato i valori normali hanno riguardato i Batteri Coliformi totali, in 5 casi anche l'Escherichia Coli, in 2 casi anche gli Enterococchi, in 6 casi la conta dei microrganismi vitali a 22°C.

La percentuale degli esiti sfavorevoli di tipo chimico è stata pari al 1,9%.

I parametri che hanno superato i valori normali hanno riguardato in 2 casi il Cloro, in tutti gli altri la torbidità.

CONCLUSIONI

Nel corso del 2019 si è avuto un leggero aumento delle non conformità, passate al 4.5 % rispetto al 3,5% del 2018, dovuto essenzialmente ad un incremento delle non idoneità di tipo batteriologico, 18 versus 12, meno di quelle chimico-fisiche, 13 versus 11.

Si è trattato in ogni caso di inquinamenti considerabili di entità medio-bassa, isolati, di limitata durata e in ogni caso 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)