



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

**SIAN**

Vasto, 03.01.2022

Protocollo N. 091U21CH

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 2021.**

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*  
*Igiene degli Alimenti e della Nutrizione*

**SIAN**

Sono stati effettuati nel corso dell'anno 2021, **646 prelievi**, (512 controlli di Routine, 126 controlli di Verifica, 8 controlli per sostanze radioattive) di cui **600 sono risultati idonei** dal punto di vista chimico-fisico e batteriologico, **46 sono stati i casi di non conformità** ai requisiti minimi stabiliti dal decreto legislativo n. 31/2001 e succ. m. e i., pari al **7,1%**.

**Le non conformità rilevate sono state in 26 casi di tipo microbiologico e in 20 casi di tipo chimico.**

**La percentuale degli esiti sfavorevoli di tipo microbiologico è stata pari al 4%.**

I parametri che hanno superato i valori normali hanno riguardato i Batteri Coliformi, in 4 casi anche l'Escherichia Coli, in 6 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 3,1%.**

I parametri che hanno superato i valori normali hanno riguardato in 8 casi il Cloro residuo libero, in 12 casi la torbidità.

#### **CONCLUSIONI**

Nel corso del 2021 si è avuto un leggero aumento delle non conformità, passate al 7,1 % rispetto 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 ( 38 su 46) 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)