



CONTROLLO MICROBIOLOGICO DELL'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

ACQUE POTABILI

Il D.Lgs. n. 31/2001 recepisce la direttiva 98/83/CE del 3/11/1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano ed ha come finalità la protezione della salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque, garantendone la salubrità e la pulizia.

Per acque destinate al consumo umano si intendono tanto le acque ad uso potabile ovvero utilizzate per la preparazione di cibi e bevande, siano esse trattate che non trattate, quanto le acque utilizzate dalle imprese alimentari per *“la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o di sostanze destinate al consumo umano”*. Ai sensi del detto decreto le acque destinate al consumo umano devono essere esenti da sostanze (*nonché microrganismi, parassiti ecc.*) in concentrazioni tali da poter rappresentare un pericolo per la salute.

Il controllo microbiologico sulle acque destinate al consumo umano comprende i seguenti parametri:

- CARICA MICROBICA TOTALE A 22 °C
- (conteggio delle colonie su agar a 22 °C)
- CARICA MICROBICA TOTALE A 37 °C
- (conteggio delle colonie su agar a 37 °C)
- ESCHERICHIA COLI
- STREPTOCOCCI FECALI ed ENTEROCOCCI
- PSEUDOMONAS AERUGINOSA
- BATTERI COLIFORMI TOTALI
- CLOSTRIDIUM PERFRINGENS
- LEGIONELLA PNEUMOPHILA

Metodiche analitiche utilizzate:

Tutti i Metodi di campionamento e di analisi dei parametri microbiologici sono applicati in osservanza di Normative e Standard Nazionali ed Internazionali (*UNI EN ISO, APAT CNR IRSA, ISTISAN, Leggi e Decreti, Linee Guida*) e sono approvati e costantemente validati dal Sistema di Qualità in vigore.

Il Laboratorio opera in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (Accreditamento ACCREDIA) ed è certificato UNI EN ISO 9001.

