



## Promemoria impianti privati di approvvigionamento idrico

### In generale

L'acqua potabile è il nostro alimento più importante. Un impianto d'approvvigionamento d'acqua potabile sicuro ed affidabile costituisce la base per la salute ed il benessere. Data la grande importanza dell'acqua potabile è fondamentale che la manutenzione di tutti gli impianti di approvvigionamento idrico venga eseguita da esperti. In base al diritto sulle derrate alimentari, chi distribuisce acqua a terzi deve provvedere affinché essa soddisfi le esigenze legislative.

Per l'approvvigionamento idrico si presta bene l'acqua di sorgente ed eventualmente l'acqua freatica. L'acqua di superficie, come l'acqua di lago o di fiume, può essere utilizzata quale acqua potabile soltanto dopo la relativa potabilizzazione (filtrazione, radiazione UV, trattamento con ozono e cloro, bollitura, ecc.). Gli impianti, le captazioni, ecc. devono corrispondere allo stato della tecnica.

### Pulizia e manutenzione degli impianti privati di approvvigionamento idrico

- La responsabilità dell'impianto di approvvigionamento idrico deve essere affidata ad una persona esperta e affidabile.
- L'impianto di approvvigionamento idrico deve essere controllato e pulito almeno 2 volte all'anno (si consiglia in primavera e in autunno).
- Affinché l'impianto di approvvigionamento idrico sia sempre in buono stato, è necessario eseguire costantemente lavori di manutenzione.
- Serbatoi d'acqua, nonché pozzi di captazione e vasche d'interruzione devono essere protetti da parassiti (topi, rane, mosche, ecc.). In particolare si deve impedire con reti o grate l'ingresso di parassiti in sfioratori e ventilazioni.
- Camere di raccolta e pozzi di captazione devono essere segnati in modo tale che in caso di necessità possano essere trovati anche in inverno.
- Deve essere evitata l'infiltrazione di acqua di superficie nei pozzi d'acqua. I pozzi dovrebbero pertanto trovarsi almeno 30 cm più in alto rispetto al terreno circostante. In caso di necessità il terreno vicino ai pozzi deve essere periodicamente rimosso durante i normali lavori di manutenzione.
- Nelle aree di captazione devono assolutamente essere evitate contaminazioni delle acque da passaggio di bestiame, da concime, ecc. In caso di necessità le aree di captazione delle acque devono essere recintate su una vasta superficie.
- Deve essere misurata e documentata periodicamente la portata di acqua alla sorgente e nel serbatoio. In questo modo è possibile accertare perdite d'acqua dovute a rotture delle condotte. Possono così anche essere osservate le variazioni della sorgente.
- In caso di acqua che non soddisfa i requisiti posti per l'acqua potabile, i punti di presa d'acqua, come lavandini, fontane, ecc. devono essere chiaramente contrassegnati da un cartello "acqua non potabile".

### Autocontrollo

*Principio:* Una qualità dell'acqua ineccepibile ha priorità assoluta. Anche in caso di assenza imprevista del responsabile deve essere garantita una qualità dell'acqua ineccepibile. Per questo è importante che anche un supplente sia informato sull'impianto di approvvigionamento idrico. Devono essere documentati lavori importanti, controlli e informazioni. Per questo scopo è da elaborare un concetto di controllo della qualità, che deve contenere seguenti punti:

- *Descrizione dell'impianto di approvvigionamento:* Con un semplice schizzo (schema operativo) dei pozzi di captazione, delle camere di raccolta e dei serbatoi chiunque è in grado di farsi un'idea dell'impianto di approvvigionamento idrico, cosa che può essere estremamente importante in caso di situazioni di emergenza.
- *Descrizione del lavoro:* Su una semplice lista di controllo devono essere elencati i lavori da eseguire (cosa deve essere fatto quando, da chi e come). Informazioni e indicazioni importanti devono essere fissate per iscritto.
- *Esami della qualità:* Periodicamente deve essere fatta esaminare la qualità dell'acqua. In particolare la qualità microbiologica dell'acqua deve essere esaminata almeno una volta all'anno, se possibile dopo un periodo di precipitazioni. I consumatori devono essere informati sulla qualità dell'acqua. Per informazioni dettagliate sugli esami dell'acqua vi preghiamo di rivolgervi all'Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali dei Grigioni, tel. 081 257 24 15.
- *Documentazione:* Tutte le descrizioni, gli schizzi, le liste di controllo, le annotazioni sulle misurazioni, le procedure di controllo, ecc. e gli esami della qualità devono essere conservati in modo ordinato in un luogo noto.

## Basi legali

### **Art. 23 Legge sulle derrate alimentari** Controllo autonomo

<sup>1</sup> Chiunque fabbrica, tratta, distribuisce, importa od esporta derrate alimentari, additivi e oggetti d'uso deve provvedere, nel quadro della sua attività, affinché le merci siano conformi alle esigenze legali. Deve analizzarle o farle analizzare secondo le regole di una buona pratica di fabbricazione.

<sup>2</sup> Il controllo ufficiale non libera dall'obbligo del controllo autonomo.

### **Art. 47 Ordinanza sulle derrate alimenti e oggetti d'uso e consumo** Principi Igiene

<sup>1</sup> Il responsabile deve provvedere affinché le derrate alimentari e gli oggetti d'uso non siano modificati sfavorevolmente da microrganismi, sostanze estranee o in altro modo.

<sup>2</sup> Il responsabile deve adottare tutte le misure e i provvedimenti necessari per premunirsi nei confronti dei pericoli per gli esseri umani e per garantire che una derrata alimentare, considerata la sua destinazione, sia idonea al consumo umano.

<sup>3</sup> I recipienti, gli apparecchi, gli attrezzi, i materiali d'imballaggio, i mezzi di trasporto ecc., impiegati nell'utilizzazione delle derrate alimentari, nonché i locali destinati alla fabbricazione, alla conservazione ed alla vendita di derrate alimentari, devono essere mantenuti puliti e in buon stato.

### **Art. 3 Ordinanza concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale** Requisiti

<sup>1</sup> L'acqua potabile dev'essere atta al consumo dal punto di vista microbiologico, chimico e fisico.

<sup>2</sup> È atta al consumo l'acqua potabile che, nel luogo in cui è a disposizione per essere utilizzata:

a. soddisfa i requisiti igienici e microbiologici per l'acqua potabile stabiliti nell'ordinanza del DFI del 23 novembre 20052 sui requisiti igienici;

b. non supera i valori limite e di tolleranza per l'acqua potabile stabiliti nell'ordinanza del 26 giugno 19953 sulle sostanze estranee e sui componenti; e

c. è ineccepibile dal punto di vista del gusto, dell'odore e dell'aspetto.

### **Art. 5 Ordinanza concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale** Informazioni

Chi consegna ai consumatori acqua potabile attraverso un acquedotto, è tenuto a informarli almeno una volta all'anno in modo circostanziato sulla qualità dell'acqua potabile.

### **Art. 6 Ordinanza concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale** Impianti, mezzi e procedimenti per acqua potabile

<sup>1</sup> Un impianto di acquedotto è un impianto di captazione, trattamento, adduzione, accumulazione o distribuzione di acqua potabile, che è fornita a terzi.

<sup>2</sup> Chi intende costruire o modificare un impianto di acquedotto lo deve preventivamente notificare alla competente autorità esecutiva cantonale.

<sup>3</sup> Gli impianti, gli apparecchi e le installazioni per l'approvvigionamento dell'acqua devono essere costruiti, ampliati o modificati secondo le regole riconosciute della tecnica. Il proprietario è obbligato a farli regolarmente sorvegliare e sottoporre a manutenzione da parte di persone appositamente istruite.

<sup>4</sup> Gli impianti, gli apparecchi, le installazioni e i procedimenti per la preparazione dell'acqua potabile possono essere utilizzati soltanto se l'acqua potabile con essi trattata soddisfa sempre i requisiti di cui all'articolo 3.

<sup>5</sup> I procedimenti per la preparazione e la disinfezione dell'acqua potabile necessitano di un'autorizzazione dell'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP).

## Valori di tolleranza per l'acqua potabile secondo l'ordinanza sui requisiti igienici

Legenda: nr = non reperibili  
UFC: = unità formanti colonia  
Metodi: = metodi di referenza del Manuale svizzero delle derrate alimentari

| Prodotto                         | Criteri d'analisi  | Valori di tolleranza<br>UFC      | Osservazioni |
|----------------------------------|--|----------------------------------|--------------|
| 1 Acqua potabile non trattata    |  |                                  |              |
| 11 – nel punto di captazione     | Germi aerobi, mesofili<br>Escherichia coli<br>Enterococchi | 100/ml<br>nr/100ml<br>nr/100ml   |              |
| 12 – nella rete di distribuzione | Germi aerobi, mesofili<br>Escherichia coli<br>Enterococchi | 300/ml<br>nr/100ml<br>nr/100ml   |              |
| 13 – in recipienti               | Escherichia coli<br>Enterococchi<br>Pseudomonas aeruginosa | nr/100ml<br>nr/100ml<br>nr/100ml |              |

Coira, agosto 2006