



LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA



**Piano Regionale Prevenzione
Regione del Veneto 2014-2018**

S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S.
Agosto 2017

igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza:

- devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate,
- non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, malformazioni,
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti,
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine,
- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato,
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%,
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà,
- devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

ADDITIVI: sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

IMBALLAGGIO: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

TRASPORTO: i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere muniti di:

- protezione coibente;
- apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- autorizzazione sanitaria.

ETICHETTATURA: conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

P9 ACQUA POTABILE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: La Regione del Veneto garantisce ai cittadini il controllo sulla qualità delle acque potabili. Tale attività viene espletata attraverso l'indirizzo e il coordinamento delle Aziende ULSS a garanzia dell'omogeneità degli interventi sul territorio, e con indicazioni specifiche in particolare per alcuni inquinanti che possono incidere negativamente sulla salute dei cittadini, come in passato per l'inquinamento da Cromo esavalente nella vallata del Chiampo, e recentemente per l'inquinamento da PFAS nella vallata del torrente Agno-Guà-Fratta-Gorzone che ha coinvolto alcuni ambiti delle province di Vicenza, Padova e Verona.

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di Direttive comunitarie in materia, sue modifiche ed integrazioni.

La normativa stabilisce:

- i requisiti fisico-chimici e batteriologici, fissando i parametri da ricercare e il relativo limite;
- i criteri per la vigilanza igienico-sanitaria lungo tutta la filiera acquedottistica, dalla fonte di approvvigionamento al rubinetto del consumatore finale, affinché i controlli siano rappresentativi della qualità distribuita e costanti nel tempo e nello spazio;
- le competenze del gestore dell'acquedotto in merito ai controlli analitici al fine di assicurare continuamente l'erogazione di acqua conforme ai requisiti di legge;
- le disposizioni per la corretta informazione ai consumatori.

L'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua al consumo umano e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza delle Aziende U.L.S.S., le quali svolgono la vigilanza sanitaria anche sulle acque sotterranee, sugli impianti tecnici acquedottistici, sulle acque trattate con impianti di

trattamento domestico nonché sulle aree di salvaguardia per la protezione della risorsa idropotabile.

QUALITÀ DEL PRODOTTO: l'emanazione nel settore di norme particolarmente sensibili alla tutela della salute pubblica, la disponibilità di tecnologie all'avanguardia, la maggiore consapevolezza dell'Ente gestore consentono di affermare nel mercato la qualità dell'acqua dell'acquedotto come prodotto sicuro, di qualità pregevole e assimilabile con pari dignità alle altre tipologie di acqua.

Le verifiche effettuate a vari livelli consentono quindi di conoscere la qualità dell'acqua distribuita dagli acquedotti e i relativi valori nutrizionali; ciò permette di suggerire agli utenti, anche appartenenti a collettività più sensibili, di **orientarsi serenamente all'uso di acqua di acquedotto anche per dissetarsi.**

L'esigenza di ricorrere all'acqua di bottiglia pertanto non è supportata da giustificati motivi, tenuto conto che quella di rubinetto presenta i vantaggi di essere corrente, sempre disponibile, di non richiedere stoccaggi e manipolazioni particolari.

Non è nemmeno giustificato il ricorso ad ulteriori trattamenti in loco con impianti di trattamento domestico *quali addolcitori, impianti a carboni attivi, a osmosi inversa ecc.*- in quanto l'acqua distribuita è tal quale già idonea al consumo umano e inoltre, di norma l'uso di tali dispositivi determina un impoverimento del contenuto salino e un incremento batterico che nella maggior parte di casi peggiora la qualità dell'acqua.

Sotto il profilo sanitario un'acqua per rappresentare un fattore positivo per la salute, in particolare per svolgere un'azione protettiva per le malattie cardiocircolatorie, deve possedere un adeguato contenuto di sali che viene espresso con il parametro "durezza"; inoltre quest'ultima, contrariamente alle credenze, non è causa di calcolosi renale.

ALLEGATO I D.Lgs. 02-02-2001 n. 31 - PARAMETRI E VALORI DI PARAMETRO*

PARTE A - Parametri microbiologici

| Parametro | Valore di parametro (numero/100ml) |
|----------------------------|---|
| Escherichia coli (E. coli) | 0 |
| Enterococchi | 0 |

Per le acque messe in vendita in bottiglie o contenitori sono applicati i seguenti valori:

| Parametro | Valore di parametro |
|--------------------------------|----------------------------|
| Escherichia coli (E. coli) | 0/250 ml |
| Enterococchi | 0/250 ml |
| Pseudomonas aeruginosa | 0/250 ml |
| Conteggio delle colonie a 22°C | 100/ml |
| Conteggio delle colonie a 37°C | 20/ml |

PARTE B - Parametri chimici

| Parametro | Valore di parametro | Unità di misura | Note |
|------------------|----------------------------|------------------------|-------------|
| Acrilammide | 0,10 | µg/l | |
| Antimonio | 5,0 | µg/l | |
| Arsenico | 10 | µg/l | |
| Benzene | 1,0 | µg/l | |
| Benzo(a)pirene | 0,010 | µg/l | |
| Boro | 1,0 | µg/l | |
| Bromato | 10 | µg/l | |
| Cadmio | 5,0 | µg/l | |
| Cromo | 50 | µg/l | |

| | | | |
|-----------------------------------|------|------|--|
| Rame | 1,0 | mg/l | |
| Cianuro | 50 | µg/l | |
| 1, 2 dicloroetano | 3,0 | µg/l | |
| Epicloridrina | 0,10 | µg/l | |
| Fluoruro | 1,50 | mg/l | |
| Piombo | 10 | µg/l | |
| Mercurio | 1,0 | µg/l | |
| Nichel | 20 | µg/l | |
| Nitrato (come NO ³) | 50 | mg/l | |
| Nitrito (come NO ²) | 0,50 | mg/l | |
| Antiparassitari | 0,10 | µg/l | |
| Antiparassitari-Totale | 0,50 | µg/l | |
| Idrocarburi policiclici aromatici | 0,10 | µg/l | Somma delle concentrazioni di composti specifici |
| Selenio | 10 | µg/l | |
| Tetracloroetilene | 10 | µg/l | Somma delle concentrazioni dei parametri specifici |
| Tricloroetilene | | | |
| Triometani-Totale | 30 | µg/l | Somma delle concentrazioni dei parametri specifici |
| Cloruro di vinile | 0,5 | µg/l | |
| Clorito | 200 | µg/l | |
| Vanadio | 50 | µg/l | |

PARTE C - Parametri indicatori

| Parametro | Valore di parametro | Unità di misura | Note |
|--|--|----------------------------|--|
| Alluminio | 200 | µg/l | |
| Ammonio | 0,50 | mg/l | |
| Cloruro | 250 | mg/l | |
| Clostridium perfringens (spore comprese) | 0 | Numero/100 ml | |
| Colore | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale | | |
| Conducibilità | 2500 | µScm ⁻¹ a 20° C | |
| Concentrazione ioni idrogeno | ³ 6,5 e £ 9,5 | Unità pH | |
| Ferro | 200 | µg/l | |
| Manganese | 50 | µg/l | |
| Odore | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale | | |
| Ossidabilità | 5,0 | mg/l O ₂ | |
| Solfato | 250 | mg/l | |
| Sodio | 200 | mg/l | |
| Sapore | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale | | |
| Conteggio delle colonie a 22 °C | Senza variazioni anomale | | |
| Batteri coliformi a 37°C | 0 | N°/100 ml | |
| Carbonio organico totale (TOC) | Senza variazioni anomale | | |
| Torbidità | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale | | |
| Durezza * | | | Il limite inferiore vale per le acque sottoposte ad addolcimento o |

Qualità dell'acqua

Comune: SOAVE

Indirizzo: VIA CAMUZZONI G.

Periodo: 1° SEMESTRE 2018

| Descrizione | Limiti | U.m. | Valore |
|---------------------------|---------------|-------|--------|
| pH | > 6,5 e < 9,5 | | 7,3 |
| Conducibilità | 2500 | µS/cm | 552 |
| Residuo fisso a 180°C | 1500 | mg/l | 414 |
| Durezza | > 15 e < 50 | °F | 33 |
| Bicarbonati | | mg/l | 327 |
| Magnesio | | mg/l | 24 |
| Calcio | | mg/l | 93 |
| Sodio | 200 | mg/l | 11 |
| Potassio | | mg/l | 3 |
| Ammoniaca | 0,50 | mg/l | <0,05 |
| Fluoruri | 1,50 | mg/l | 0,17 |
| Cloruri | 250 | mg/l | 15 |
| Solfati | 250 | mg/l | 26 |
| Nitriti | 0,50 | mg/l | <0,02 |
| Nitrati | 50 | mg/l | 27 |
| Manganese | 50 | µg/l | <5 |
| Arsenico | 10 | µg/l | <1 |
| Cloro residuo | 0,2 | mg/l | 0,1 |