

COSA CAMBIA CON IL NUOVO DECRETO LEGGE SULLA QUALITA' DELL'ACQUA?

D.Lgs. Governo 23 Febbraio 2023, n.18 Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 Dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano

FONDAMENTI

Approccio basato sulla valutazione e gestione del rischio

Suddivisione delle strutture per classi di priorità con azioni associate, obbligatorie o raccomandate sui sistemi di distribuzione interni definite in funzione dell'analisi del rischio

Identificazione del GIDI "*Gestore Idrico della Distribuzione Interna*"

Valutazione e gestione del rischio dei sistemi di distribuzione interni secondo Rapporti ISTISAN 22/33 "*Linee Guida per la valutazione e la gestione del rischio per la sicurezza dell'acqua nei sistemi di distribuzione interni degli edifici prioritari e non prioritari e in talune navi ai sensi della Direttiva (UE) 2020/2184*"

CONTROLLO E MONITORAGGIO DELLE ACQUE

Allegato I: *Requisiti minimi relativi ai valori di parametro utilizzati per valutare la qualità delle acque destinate al consumo umano*

Parte A: Parametri microbiologici Parte B: Parametri chimici

Parte C: Parametri indicatori

Parte D: Parametri pertinenti per la valutazione e gestione del rischio dei sistemi di distribuzione interni (Legionella e Piombo)

Allegato II: *Controllo e monitoraggio*

Parte A: Obiettivi generali e requisiti dei programmi di controllo per le acque destinate al consumo umano

Parte B: Parametri e frequenze di campionamento

ANALISI DELL'ACQUA NEI SISTEMI DI DISTRIBUZIONE INTERNI

Allegato II parte B Gruppo A

Escherichia coli, Enterococchi intestinali, Coliformi, Conteggio delle colonie a 22 °C, colore, torbidità, sapore, odore, pH e conduttività

Allegato I Parte D

Legionella e Piombo



Foodconsulting
Il tuo ufficio di qualità in outsourcing



49Q16009

PROPOSTA FOOD CONSULTING

Analisi microbiologiche e chimiche proposte per la sicurezza dell'acqua nei sistemi di distribuzione interni di edifici prioritari.

MICROBIOLOGICA

Conteggio delle colonie a 22°C
Escherichia coli
Enterococchi intestinali
Coliformi, Legionella spp

CHIMICO FISICA

Colore, odore, torbidità,
conducibilità, durezza, alcalinità,
Ammonio, Nitriti, Piombo, Rame,
nichel Ferro, Manganese, Cromo

RESTIAMO A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI E RICHIESTE

Rani D'Alessandro
Customer Management

Tel (+39) 035302156

E-mail
rani.dalessandro@studiofoodconsulting.it

Arturo Caputo
CEO

Tel. Diretto : (+39) 3382090885

E-mail
arturo.caputo@studiofoodconsulting.it



Foodconsulting

Il tuo ufficio di qualità in outsourcing



49Q16009