

Gestione degli erogatori d'acqua: facciamo un po' di chiarezza

di Giorgio Temporelli



Sono giunte alla nostra associazione svariate richieste di chiarimento in merito alle responsabilità della gestione di un erogatore d'acqua (sistema POU) installato in vari contesti, come ad esempio all'interno di una mensa, in un edificio scolastico, in un ufficio, ecc.

Le attuali disposizioni di legge, ovvero il D.Lgs 18/2023 "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" e il Rapporto Istisan 22/32 "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", prevedono una serie di aspetti innovativi, a partire dalla classificazione degli edifici in prioritari e non prioritari in funzione della tipologia e dell'utenza, per arrivare alla definizione di una "nuova figura", quella del GIDI (Gestore Idrico della Distribuzione Interna) responsabile a vario titolo del sistema idropotabile di distribuzione interno ai locali pubblici e privati, ovvero quello collocato fra il punto di consegna (contatore) e il punto d'uso dell'acqua (rubinetto).

Le responsabilità della gestione di un dispositivo di trattamento dell'acqua saranno diverse in funzione della tipologia di edificio, ma possono anche differire a seconda della collocazione in uno stesso edificio (ad esempio all'interno di una mensa o in un'aula scolastica).

Le questioni sollevate da alcune associati ci hanno spinto a scrivere questo primo breve articolo, per iniziare ad affrontare l'argomento, a questo contributo ne seguiranno altri sui prossimi numeri del nostro notiziario di informazione, dove vorremmo evidenziare e illustrare i casi reali che ci verranno sottoposti.

Tra le varie casistiche possibili prendiamone ora in considerazione tre:

- Caso 1 presenza di un servizio mensa (quindi c'è un OSA) e di un erogatore acqua al suo interno;**
- Caso 2 presenza di un servizio mensa (quindi c'è un OSA) ma l'erogatore è posto al di fuori (es. nei corridoi di una scuola)**
- Caso 3 non c'è alcun servizio mensa (quindi nessun OSA) ma solo erogatori d'acqua (es. negli uffici)**

Ricordiamo innanzitutto cosa si intende per OSA e per "impresa alimentare":

OSA – è l'operatore del settore alimentare, ovvero "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo".

impresa alimentare - è il soggetto, pubblico o privato, che svolge, con continuità ed organizzazione, una attività connessa a qualsiasi fase della produzione - anche primaria, trasformazione e trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti.

L'acqua trattata con un dispositivo di filtrazione deve quindi essere considerata alimento dove esiste una "impresa alimentare" ed è stato individuato un OSA, responsabile dell'attuazione della normativa nell'impresa che è sotto il suo controllo, mentre non si applica per l'uso domestico privato o alla fornitura diretta.



Per fare un esempio semplice, se in una scuola esiste un dispenser di acqua trattata posto in un'area comune per la fornitura di acqua da bere per gli alunni e/o al personale scolastico, questo dispenser non è sottoposto a normativa alimentare, mentre se il medesimo erogatore è alloggiato nell'area mensa della scuola, entra a far parte delle apparecchiature per la fornitura di alimenti nell'ambito di un'attività di impresa alimentare che prevede l'individuazione di un OSA e la conseguente applicazione della normativa specifica di settore (HACCP). Lo stesso dicasi per altre tipologie di comunità (uffici, palestre, esercizi commerciali diversi, sale d'aspetto generiche, ecc.), dove la fornitura di acqua viene effettuata in forma diretta al consumatore finale, come se fosse un ambito domestico, pertanto non esiste impresa alimentare.

Questo esempio sopra esposto si applica sia che si tratti di un edificio pubblico (es. scuole, uffici comunali, ecc) sia di uno privato (aziende, palestre, ecc), ed in qualsiasi classe l'edificio appartenga.

Di seguito vediamo come vengono classificati gli edifici ai fini della valutazione e gestione del rischio per la sicurezza dell'acqua nei sistemi di distribuzione interni, a prescindere che sia presente o meno un erogatore d'acqua.

Classe edificio	Esempi	Azione a carattere d'obbligo	Azione a carattere di raccomandazione
A	strutture sanitarie, socio-sanitarie e socio-assistenziali in regime di ricovero	Piano Sicurezza Acqua	-
B	strutture sanitarie, socio-sanitarie e socio-assistenziali non in regime di ricovero, inclusi centri riabilitativi, ambulatoriali e odontoiatrici	Piano di autocontrollo, con controllo minimo di piombo, Legionella e L.pneumophila	MCPI elaborati da associazioni di settore o ordini professionali
C	strutture ricettive alberghiere, istituti penitenziari, navi, stazioni, aeroporti	Piano di autocontrollo, (eventualmente incorporato in piano HACCP o documento valutazione rischi), con controllo minimo di piombo, Legionella e L.pneumophila	MCPI elaborati da associazioni di settore o ordini professionali
D	ristorazione pubblica e collettiva, incluse mense aziendali (pubbliche, private e scolastiche)	Piano di verifica igienico-sanitaria (monitoraggio) dell'acqua	Piano di autocontrollo, al minimo relativamente a piombo e Legionella
E	condomini, abitazioni, uffici, istituti di istruzione ed educativi, attività, commerciali, ecc	-	Verifica del parametro piombo



A seconda della tipologia di edificio sono previsti diversi sistemi di gestione e controllo del rischio: Piani di Sicurezza Acqua, Piani di autocontrollo e Piani di verifica. **Per le strutture non prioritarie (classe E) non è invece prevista alcuna azione a carattere d'obbligo.**

Vediamo in merito le varie definizioni, come riportate nel Rapporto Istisan 22/32.

Piano di Sicurezza dell'Acqua (PSA)

Il piano attraverso il quale è definita e implementata l'analisi di rischio della filiera idropotabile, articolata in valutazione, gestione del rischio, comunicazione e azioni a queste correlate. Esso comprende:

- a) una valutazione e gestione del rischio delle aree di alimentazione dei punti di prelievo di acque destinate al consumo umano, effettuata in conformità alla normativa vigente, con particolare riguardo ai piani di tutela delle acque;
- b) una valutazione e gestione del rischio del sistema di fornitura idropotabile (piano di sicurezza dell'acqua del sistema di fornitura idropotabile) che include il prelievo, il trattamento, lo stoccaggio e la distribuzione delle acque destinate al consumo umano fino al punto di consegna, effettuata dai gestori idropotabili in conformità alla normativa vigente;
- c) una valutazione e gestione del rischio dei sistemi di distribuzione idrica interni all'edificio, effettuata in

Monitoraggio

Esecuzione di una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni su elementi significativi dell'impianto, ai fini del rilevamento puntuale di alterazioni della qualità dell'acqua. Per monitoraggio operativo si intende la sequenza programmata di osservazioni o misure per valutare il regolare funzionamento delle "misure di controllo" poste in essere nell'ambito della filiera idropotabile. Nota: il termine "monitoraggio" è spesso impropriamente utilizzato per indicare analisi di verifica della qualità delle acque ai punti di conformità (rubinetti).

Verifica

L'applicazione di metodi, procedure, test e altre valutazioni, ad integrazione del monitoraggio, per determinare la conformità al PSA. Nota: in generale una comune attività di verifica consiste nell'analisi della qualità dell'acqua ai punti d'uso per garantire la conformità ai requisiti attesi e quindi la adeguatezza delle misure di controllo poste in essere per la gestione delle acque nell'edificio.

Ricordiamo infine che il **GIDI** (Gestore Idrico della Distribuzione Interna) è identificato come il proprietario, il titolare, l'amministratore, il direttore o qualsiasi soggetto, anche se delegato o appaltato, che sia responsabile del sistema idropotabile di distribuzione interno ai locali pubblici e privati, collocato fra il punto di consegna e il punto d'uso dell'acqua.

Nel caso di edifici adibiti a ristorazione pubblica e collettiva, incluse mense aziendali, il ruolo del GIDI può essere svolto dall'OSA (Operatore del Settore Alimentare), sempre presente in queste realtà in qualità di responsabile delle prassi e procedure funzionali al rispetto dei requisiti in materia di igiene alimentare e della corretta applicazione dei principi del sistema HACCP.



Quindi tornando alle nostre 3 casistiche riguardanti l'installazione degli erogatori d'acqua possiamo concludere:

Caso 1 presenza di un servizio mensa (quindi c'è un OSA) e di un erogatore acqua al suo interno. In questo caso la gestione dell'erogatore d'acqua deve essere inserita nel manuale HACCP, già presente nell'impresa alimentare (mensa), e come riferimento per quanto riguarda i parametri da analizzare e la loro frequenza vedere le indicazioni del MCPI AIAQ "Manuale di Corretta Prassi Igienica per gli impianti di trattamento dell'acqua potabile nei pubblici esercizi -2017", che è un documento validato dal Ministero della Salute.

Caso 2 presenza di un servizio mensa (quindi c'è un OSA) ma l'erogatore è posto al di fuori (es. nei corridoi di una scuola). In questo caso, come già evidenziato in precedenza, l'acqua NON è considerata alimento e l'edificio (scuola) rientra tra quelli di classe (E), per i quali NON sussiste nessun obbligo documentale. L'indicazione sui controlli può essere la stessa del caso precedente (Caso 1), oppure ridotta ai soli parametri E.Coli e Enterococchi (1 volta/anno), ovviamente se il GIDI decide di fare analizzare più parametri e con maggiore frequenza è libero di farlo, ma non c'è obbligatorietà. Si tratta quindi di stabilire un proprio piano di monitoraggio e verifica, comprese le indicazioni per la manutenzione ordinaria e straordinaria, che dia garanzia della qualità dell'acqua erogata durante tutto il periodo di funzionamento dell'impianto.

Caso 3 non c'è alcun servizio mensa (quindi nessun OSA) ma solo erogatori d'acqua (es. negli uffici). Valgono le stesse indicazioni del caso precedente (Caso 2).

