

udL
ASL Donelli

ASL MILANO DUE

AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI MILANO 2

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Maestri 2 - 20077 Melegnano
Tel. 0298115375 Fax 0298115367

Comune di Vizzolo Predabissi



13/05/2009 A-2009-00005152

Prot. n. 1242.....31395

7-5-08

Spett. Comune di
20070 Vizzolo Predabissi
via Verdi 9
Fax. 02.98231392

Oggetto: relazione annuale monitoraggio effettuato sull'acquedotto
del territorio di Vizzolo Predabissi nell'anno 2008.

Con la presente si descrive la qualità dell'acqua fornita dall'acquedotto di Vizzolo Predabissi in relazione ai controlli effettuati nel corso dell'anno 2008, le cui risultanze vengono commentate per una migliore comprensione.

Le valutazioni si riferiscono ai modelli di qualità definiti dalla normativa vigente in materia di acque destinate al consumo umano, il D.Lgs. 31/01.

Tali standard sono quelli recepiti dai paesi dell'Unione Europea e sono stati perfezionati in base ad aggiornate informazioni tossicologiche fornite da organismi internazionalmente riconosciuti.

E

Monitoraggio

Il sistema di controllo adottato dall'ASL provincia Milano 2, nell'ambito del monitoraggio qualitativo delle acque potabili pubbliche, si configura come primo obiettivo l'individuazione di eventuali situazioni di rischio.

Si è definita la scelta dei punti di controllo con attenzione e anche le frequenze dei campionamenti vengono rivedute ogni anno in funzione dell'andamento della qualità in generale, mentre in particolare la revisione tiene conto delle criticità locali sia storiche che recenti.

Questa programmazione viene effettuata e applicata indipendentemente dai controlli che il gestore idrico a sua volta è tenuto annualmente a svolgere.

La rete di monitoraggio è costituita da due livelli di indagine: impianti di emungimento e reti di approvvigionamento.

Il monitoraggio dell'acqua potabile infatti parte dal controllo dell'acqua prima dell'immissione, ai pozzi, in quanto le criticità più importanti vanno sempre cercate all'origine, nella falda acquifera o all'impianto di trattamento, in tal modo è più veloce l'individuazione della causa di non potabilità. Raramente si possono verificare casi che comportino reale rischio igienico sanitario quando si è in fase distributiva.

Il programma del monitoraggio annuale 2008 si è articolato secondo la seguente frequenza:

POZZI (per ogni impianto di captazione):

- un controllo completo microbiologico e chimico, (vengono analizzati tutti i parametri dell'allegato I del D. Lgs. 31/01 fino a completamento della campagna di controllo su tutti i pozzi del territorio).
- due controlli di verifica approfonditi sia chimico che microbiologico
- quattro controlli di routine sia chimico che microbiologico
- di cui, due con ricerca parametri chimici a rischio per quel territorio (ad esempio composti organoalogenati, antiparassitari ecc.)

RETI (per ogni punto di controllo):

- una verifica sia microbiologica che chimica
- controlli di routine ogni mese sia microbiologico che chimico

La suddivisione dei controlli si basa sul fatto che le variazioni chimiche qualitative vengono controllate maggiormente all'origine dell'immissione in rete, ai pozzi, mentre le variazioni microbiologiche vengono controllate all'origine ma soprattutto sulla rete dell'acquedotto, in quanto possono subire più facilmente variazioni proprio nel tragitto dal punto di immissione in rete fino al punto di utenza (rubinetto).

Fra controlli di tipo "completo", di "verifica" e di "routine", i parametri analitici per l'area del comune vengono monitorati, presso tutti i punti di controllo, almeno una volta al mese.

Rimangono poi ulteriori controlli non previsti, ma che si effettuano nel corso dell'anno, riferiti ad eventuali risultanze analitiche incerte o non conformi agli standard di potabilità o anche relativi alla misura dell'efficacia dei provvedimenti adottati dai gestori idrici.

La tabella di seguito esposta riporta l'andamento dei principali parametri chimico - fisici analizzati sui campioni prelevati nel corso del 2008 ai punti di controllo dell'acquedotto di Vizzolo Predabissi espressi in valori medi:

<i>pozzi</i>	Durezza in Gr Francesi	Nitrati (µg/l)	Somma trialometani (µg/l)	Sostanze Antiparassitarie (µg/l)	Conducibilità Elettrica (µS/cm)	Somma Tetra e tricloroetilene (µg/l)
v. Melegnano	31,8	15,2	< 1,00	< 0,05	621	< 1,00
C.na San Marzano cod. 03	36,0	15,2	< 1,00	< 0,05	697	< 1,00
C.na San Marzano cod. 050	36,7	15,5	< 1,00	< 0,05	701	< 1,00

<i>punto rete</i>	Durezza in Gr Francesi	Nitrati (µg/l)	Somma trialometani (µg/l)	Sostanze Antiparassitarie (µg/l)	Conducibilità Elettrica (µS/cm)	Somma Tetra e tricloroetilene (µg/l)
p.zza Puccini	33,8	15,1	< 1,00	< 0,05	622	1,00

I pozzi nel comune di Vizzolo Predabissi sono tutti sottoposti a depurazione prima della distribuzione dell'acqua in rete.

Infatti successivamente agli episodi di inquinamento da M. Mt. TD., parecchi impianti di emungimento della zona sono stati posti sotto presidio depurativo a carboni attivi, e da quel momento non si sono più verificati episodi di non conformità rispetto ai valori di attenzioni definiti dalla normativa vigente D. Lgs 31/01).

Per tutto il 2008 le caratteristiche emerse dai periodici controlli effettuati sui diversi punti di monitoraggio dell'acquedotto hanno evidenziato discrete condizioni qualitative che non si discostano dai dati numerici rilevati negli ultimi tre anni.

In generale l'acqua distribuita dall'acquedotto di Vizzolo Predabissi, grazie all'ausilio dei presidi depurativi posti agli impianti di emungimento, presenta caratteristiche qualitative chimico-fisiche e continue nel tempo, e si registra conformità per tutti i parametri monitorati ai sensi del D. Lgs. N. 31/01 e succ. integrazioni.

Per quanto riguarda l'andamento dei parametri microbiologici, negli ultimi cinque anni non si sono verificate anomalie o non conformità da segnalare.

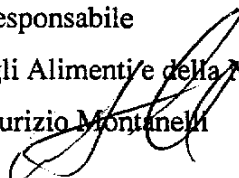
Si ricorda, come già anticipato lo scorso anno, che eventuali episodi di presenza di batteri coliformi a 37 ° C, non evidenziano situazioni di criticità, bensì una situazione che tecnicamente valutiamo nel seguente modo: da settembre 2006 i Laboratori di Sanità Pubblica adottano un metodo innovativo nella determinazione dei batteri coliformi attraverso il quale viene rilevata la presenza anche di cellule danneggiate che con i metodi tradizionali (utilizzati ad es. da CAP Gestione), non vengono riscontrate.

Dunque referti con presenza di concentrazioni di batteri coliformi a 37° C > 1 vengono tollerate, poichè non significano automaticamente contaminazioni pericolose per la salute.

Il gestore viene comunque avvisato, affinchè in caso di recidiva esso intervenga con operazioni atte al ripristino delle condizioni ottimali (disinfezione, spurgo ecc.), mentre gli operatori ASL, ai monitoraggi microbiologici successivi, effettueranno i dovuti controlli per constatare il rientro dei valori del parametro nei limiti di legge.

Si trasmette quanto sopra per opportuna conoscenza e si coglie l'occasione per porre distinti saluti.

Il Responsabile
del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dottor Maurizio Montanelli



Pratica trattata da dott.ssa Barbara Pozzi tel. 02.98115369 fax 02.98115367 e-mail barbara.pozzi@asimi2.it