



Acqua elemento vitale

L'acqua è fonte di nutrimento per l'organismo. Circa il 65% del corpo umano è costituito da acqua. La fonte principale introdotta nell'organismo umano proviene dai cibi e dalle bevande.

Le normative Europee, Nazionali e Regionali classificano l'acqua utilizzata dopo i contatori degli acquedotti comunali come un alimento e per questo i Gestori delle "casette dell'acqua" sono a tutti gli effetti Operatori del Settore Alimentare soggetti alle norme Europee di controllo.

Il ruolo di ATS Insubria

ATS, nell'ambito dei compiti istituzionali assegnati, è l'organo di vigilanza addetto ai controlli delle strutture erogatrici di acqua destinate al consumo umano.

A tale scopo, oltre a eseguire analisi periodiche e pianificate, effettua un'attenta e puntuale verifica dei requisiti di gestione delle strutture e di chi le gestisce.

INFORMAZIONI

ATS Insubria
Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
Igiene Alimenti e Nutrizione
Territorio di Varese Tel. 0332 277240
Territorio di Como Tel. 031 370421
e-mail: igieneprevenzione@ats-insubria.it
www.ats-insubria.it

Casette dell'acqua



CONSIGLI PER UN UTILIZZO SEMPRE
CORRETTO DELL'ALIMENTO ACQUA

Sistema Socio Sanitario



Casette dell'acqua

Le “Casette dell'acqua” sono impianti per la distribuzione di acqua naturale o frizzante, refrigerata o a temperatura ambiente che modificano quella che arriva dall'acquedotto cittadino, da cui viene fornita per poi essere sottoposta a rigorosi controlli periodici.

Si trovano in luoghi pubblici accessibile liberamente e sono costituite da uno spazio chiuso in cui vengono installate apparecchiature di trattamento, raffreddamento e addizione di anidride carbonica, che viene quindi messa a disposizione del cittadino.

DALL'ACQUEDOTTO ALLA CASSETTA FINO ALLE NOSTRE TAVOLE

L'acqua in ingresso nella cassetta proviene dalla rete di distribuzione dell'acquedotto.

Internamente segue un percorso che, prevede il passaggio attraverso filtri meccanici e/o ai carboni attivi, utilizzati per impedire l'ingresso di sabbia e/o dei cosiddetti “solidi sospesi” e per eliminare eventuali tracce di prodotti della disinfezione necessari per preservare l'acqua da eventuali contaminazioni di microorganismi. Sono inoltre presenti dei sistemi di disinfezione dotati di lampade a Ultra Violetti.

Infine l'acqua viene raffreddata tramite un apposito banco frigo e, successivamente, addizionata anche con anidride carbonica. L'utente ha quindi la possibilità di bere acqua potabile sia naturale che frizzante.

Vantaggi

ECONOMICO:

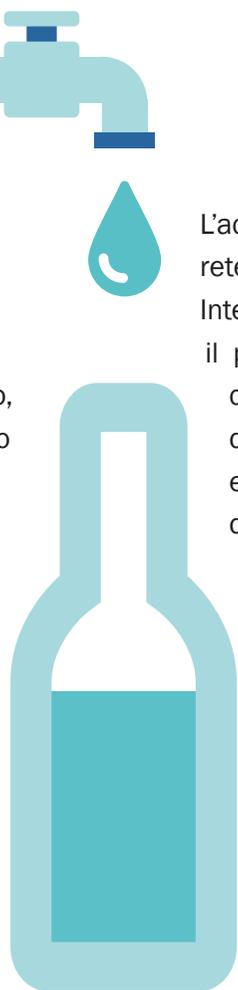
l'acqua costa pochi centesimi al litro, con un evidente risparmio rispetto all'acqua acquistata in bottiglia.

ECOLOGICO:

riduzione dello smaltimento di bottiglie in plastica, con conseguente beneficio per l'ambiente.

VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE:

rivalutazione di un bene già disponibile e controllato.



Suggerimenti

PER IL CORRETTO PRELIEVO E LA CONSERVAZIONE



Utilizzare solo bottiglie in vetro dedicate allo scopo.



Tenere le bottiglie piene in luogo fresco.



Prelevare una quantità d'acqua consumabile nell'arco di 48 ore.



Lavare accuratamente le bottiglie utilizzando uno scovolino, farle scolare e asciugarle prima del loro riutilizzo.



Evitare l'utilizzo di contenitori di plastica o in precedenza contenenti altri tipi di liquido.



Non lasciare le bottiglie piene esposte al sole o alle intemperie.



Ricorda: l'acqua in bottiglie non sterili dopo 48 ore potrebbe alterarsi.