



COMUNE DI SACROFANO

Provincia di Roma

ORDINANZA N. 106 del 31/12/2012 Prot n° 16087

OGGETTO: Reiterazione del Divieto di Utilizzo dell'acqua ad uso potabile acquedotto rurale gestito da ARSIAL in Loc. Borgo Pineto .

Integrazione alla vigente Ordinanza di non potabilità n°172 del 17/11/2008 .

IL SINDACO

(in qualità di Ufficiale di Governo - art. 54 del Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali, approvato con D.Lgs. 18.08.2000 nr. 267)

* * * *

Richiamata l'Ordinanza n° 172 del 17//11/2008 con la quale veniva disposto :

- ***il divieto di utilizzo dell'acqua ad uso potabile dall'Acquedotto rurale denominato "Camuccini " sito in Loc. Borgo Pineto di gestione ARSIAL come in premessa detto e specificatamente vietare l'utilizzo dell'acqua ad uso potabile / alimentare diretto (bevanda) ed indiretto (preparazioni gastronomiche) consentendo invece l'uso della stessa per i soli scopi igienici generali (pulizia ambienti di vita e cura della persona);***

Vista la Nota ASL prot n°16068 del 31/12/2012 che di seguito si riporta ;





Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
U.O.S. S.I.A.N. F4



U.O.S. S.I.A.N. F4

Prot. n. 10082311 del 28/12/2012



Rignano Flaminio

AL SIG. SINDACO DEL
COMUNE DI
Sacrofano

Oggetto: scadenza deroga parametro arsenico nelle acque destinate al consumo umano.
Decreto Presidente Regione Lazio n. T0258 del 29.07.2012.

Richiesta di emissione di Ordinanza Sindacale

Vista la D.P.G.R. n. T0258 del 29.07.2012 che concede ad alcuni comuni del Lazio un ulteriore periodo di deroga al valore del parametro Arsenico nelle acque destinate al consumo umano e fissati i termini di scadenza del periodo di deroga al 31/12/2012 :

Considerato che in alcune zone del Comune di Sacrofano (**località Borgo Pineto**) approvvigionate dall'Acquedotto Camuccini non è stato possibile garantire il rientro nei limiti di legge del valore del parametro Arsenico entro il termine di scadenza del periodo di deroga (31/12/2012) e che il valore di detto parametro ha superato frequentemente la soglia di 20 µg/L così come il valore parametrico dei fuoruri, peraltro in assenza di deroga, supera frequentemente il valore soglia di 2,5 mg/L;

Considerato che a partire dal 01/01/2013 nelle acque destinate a consumo umano il limite per il parametro Arsenico è da ritenersi pari al valore di 10 microgrammi/litro previsto dal D.L.vo n. 31/01 e il limite per il parametro Fluoruri è da ritenersi pari a 1,5 milligrammi/litro;

Considerato pertanto che, in caso di riscontro di concentrazioni di Arsenico e di Fluoruri superiori ai suddetti limiti nelle acque destinate al consumo umano, tali acque sono da ritenersi non idonee al consumo umano ai sensi del D.L.vo n. 31/01;

Vista la nota informativa pubblicata sul sito dell'Istituto Superiore di Sanità relativa a: provvedimenti di limitazione dell'uso di acque destinate al consumo umano con contenuti di Arsenico e Fluoruri non conformi ai requisiti del D.L.vo n. 31/01 nei territori interessati da deroghe successivamente alla scadenza dei provvedimenti di deroga (31 dicembre 2012);

Considerato che la citata nota dell'I.S.S. è stata elaborata sulla base del documento del Ministero della Salute DGPRES 0027954-P-20/12/2012, che recepisce il parere del Consiglio Superiore di Sanità nella seduta del 19/12/2012 nel quale viene condiviso con alcune modifiche ed integrazioni, il parere dell'I.S.S. prot. 4589 del 18/12/2012 in risposta al quesito posto dalla Regione Lazio - Direzione Regionale Ambiente con note prot. 496461 del 15/11/2012 e prot. 538341 del 10/12/2012;

U.O.S. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione F4 - Tel. 06.96669.449 fax 0696669325 - e-mail: sian.f4@aslrm.f4.it
Sede legale: via Terme di Traiano, 39/a - 00053 Civitavecchia (RM)



Considerato i rischi che potrebbero derivare dall'interruzione totale dell'attuale approvvigionamento idrico nelle zone interessate;

Sulla base dei principi di massima precauzione;

Si invita il Sindaco del Comune di Sacrofano a **disporre tramite adozione di Ordinanza Sindacale contingibile ed urgente** - per un periodo di tempo il più possibile limitato e comunque non oltre Giugno 2013 - nelle aree definite dal Gestore dell'Acquedotto Camuccini in cui non è stato possibile garantire il rientro nei limiti di legge dei valori del parametro Arsenico entro i termini di scadenza del periodo di deroga:

- le limitazioni d'uso dell'acqua erogata raccomandate dall'I.S.S., fornendo alla popolazione interessata informazione completa e trasparente in merito alla qualità dell'acqua al momento erogata e in particolare in merito alle limitazioni d'uso raccomandate dall'I.S.S.:

Utilizzi consentiti	Divieto d'uso
Tutte le operazioni di igiene domestica (lavaggio indumenti stoviglie ambienti) scarico wc e impianti riscaldamento.	Divieto d'uso potabile: Divieto d'uso per cottura, reidratazione e ricostituzione di alimenti; Divieto d'uso per preparazione di alimenti e bevande (escluso lavaggio frutta e verdura sotto flusso d'acqua e utilizzando acqua potabile per l'ultimo risciacquo), Divieto d'uso per pratiche di igiene personale che comportino ingestione anche limitata di acqua (lavaggio denti e cavo orale); consentito uso dell'acqua per igiene personale (es doccia) tranne nei casi di presenza di specifiche patologie cutanee (eczema, patologie cutanee a rischio anche di tipo evolutivo o degenerativo); Divieto d'impiego da parte delle imprese alimentari*

• **Relativamente alle industrie alimentari si precisano le seguenti prescrizioni:** occorre che l'acqua utilizzata per il lavaggio, la preparazione, produzione, trattamento degli alimenti sia sicura e cioè contenga arsenico e fluoruri in quantità rispettivamente ricompresa entro 10 microgrammi/litro ed 1,5 mg/litro; l'acqua di rete non trattata può essere utilizzata esclusivamente per le operazioni di pulizia degli ambienti e delle attrezzature, compresa la stoviglieria.

E' necessario istituire un approvvigionamento alternativo di acqua da utilizzare per la produzione/preparazione/trattamento dei prodotti alimentari forniti al consumatore.

Allo scopo e' possibile :

UOS Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione F4 - Tel 06 96669 449 fax 0696669325 - e-mail: sian.f4@asmf.it
Sede legale via Terme di Traiano, 39/a - 00053 Civitavecchia (RM)



1- utilizzare acque di sorgente o minerali naturali, così come definite dalla legislazione di cui al decreto legislativo 8 ottobre 2011 n. 176, attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali, quantunque tracciata dalla azienda produttrice ai sensi del regolamento CE 178/2002.

2-trattare l'acqua derivante dalla rete idrica comunale con idoneo impianto conforme alle indicazioni contenute nel Decreto del Ministero della Salute n. 25 del 7 febbraio 2012 (G.U.n.69 del 22/3/2012), utilizzato per garantire la conformità al D.lvo 31/01 dei parametri arsenico e fluoruri nell'acqua erogata al consumo umano : nella fattispecie dovranno essere espletate analisi quantitative periodiche degli omonimi parametri presso laboratori accreditati per analisi di alimenti ed iscritti in elenchi regionali.

3- utilizzare acqua conforme al D.lgs. 31/01 trasportata mediante autobotti e stoccata in serbatoi idonei a contenere acqua potabile la cui provenienza dovrà essere debitamente tracciata dall'Impresa Alimentare.

- a carico del Gestore la fornitura alle popolazioni interessate un approvvigionamento idrico adeguato di acqua conforme ai sensi del D.L.vo n. 31/01 (almeno 5-6 litri per abitante al giorno);
- l'obbligo da parte del Comune, del Gestore e della Asl, ognuno per quanto di competenza, di fornire alle popolazioni interessate informazione completa e trasparente in merito alla qualità dell'acqua erogata e alle limitazioni d'uso della stessa.

Inoltre è necessario che sino al rientro della concentrazione dei parametri arsenico e fluoruri entro il valore limite dell'acqua erogata dall'acquedotto venga attuato da parte del Gestore dell'acquedotto comunale un piano di emergenza che preveda:

- un approvvigionamento adeguato di acqua conforme stimabile in almeno 5- 6 litri per abitante al giorno;
- distribuzione di acqua conforme negli edifici pubblici frequentati dai cittadini in particolare nelle Scuole;

Inoltre è necessaria una capillare informazione alle utenze interessate che divulghi l'Ordinanza sindacale, le raccomandazioni inerenti i divieti di utilizzo e i possibili utilizzi, la nota informativa per le imprese alimentari (che si allega alla presente), ed un piano di emergenza di approvvigionamento alternativo.

Allegati: Informativa alle imprese alimentari fornite da acqua proveniente dal Pubblico Acquedotto elaborata dal Tavolo Tecnico Regionale in data 27.12.2012.

Dr. Gizzi Marco

~~Medico Dirigente SIAN F4~~

Dr. Giovanni Ronzani
Medico Dirigente Responsabile SIAN F4

INFORMATIVA ALLE IMPRESE ALIMENTARI
Tavolo tecnico regionale del 27 dicembre 2012

La normativa di cui al regolamento CE n. 178/2002 stabilisce requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

L'acqua viene ingerita come ogni altro alimento direttamente, contribuendo così al rischio complessivo cui si espongono i consumatori attraverso l'ingestione di sostanze, tra cui contaminanti chimici e microbiologici.

Il capo I, art. 2 del Regolamento CE 178/2002 definisce "Alimento" anche l'acqua ingerita indirettamente, cioè intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (es. the',caffè', bibite, acqua gassata refrigerata, reidratazione di cibi liofilizzati ivi compresi latte, orzo, caffè' solubile, preparazione di sughi-minestre-minestrone-salamoie-brodi, cottura della pasta/riso, lessatura delle verdure, preparazione di impasti per pane-pizza-dolciumi ecc.)

Gli operatori del settore alimentare, nel rispetto della normativa vigente in materia di alimenti Legge 283/62, DPR 327/80, Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 882/2004 sono, sotto il profilo giuridico-istituzionale soggetti obbligati ad inserire nel piano di autocontrollo la gestione del rischio derivante dall'acqua disponibile, (anche se potabile), sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare (ivi compreso quello dell'acqua) e garantire la sicurezza dei prodotti forniti.

Occorre pertanto che l'acqua utilizzata per il lavaggio, la preparazione, produzione, trattamento degli alimenti sia sicura e cioè contenga arsenico e fluoruri in quantità rispettivamente ricompresa entro 10 microgrammi/litro ed 1,5 mg/litro.

E' necessario istituire un approvvigionamento alternativo di acqua da utilizzare per la produzione/preparazione/trattamento dei prodotti alimentari forniti al consumatore.

Allo scopo e' possibile :

1-utilizzare acqua imbottigliata di sorgente, così come definita dalla legislazione di cui al decreto legislativo 339/99 concernente la disciplina igienica delle acque minerali naturali, avente caratteristiche qualitative conformi al decreto del Ministero della Sanità del 29 dicembre 2003 (G.U. 302 del 31/12/2003), quantunque tracciata dalla azienda produttrice ai sensi del regolamento CE 178/2002.

2-trattare l'acqua derivante dalla rete idrica comunale con idoneo impianto conforme alle indicazioni contenute nel Decreto del Ministero della Salute n. 25 del 7 febbraio 2012 (G.U.n.69 del 22/3/2012), utilizzato per garantire la conformità al D.lvo 31/01 dei parametri arsenico e fluoruri nell'acqua erogata al consumo umano : nella fattispecie dovranno essere espletate analisi quantitative periodiche degli omonimi parametri, presso laboratori accreditati per analisi di alimenti ed iscritti in elenchi regionali.

Letto, confermato e sottoscritto dai partecipanti al tavolo tecnico.

- Ritenuto pertanto di integrare l'Ordinanza n° 172 del 17/11/2008 secondo i dettami sopra richiamati volta a disciplinare l'uso della risorsa idrica della zona servita dall'acquedotto rurale di Gestione ARSIAL denominato " Camuccini " ;
- Visto l'art. 54 del Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali, approvato con D.Lgs. 18.08.2000 nr. 267, in materia



competenze del Sindaco per l'adozione di provvedimenti atti a salvaguardare la salute pubblica ;

- Vista la normativa in materia;
- Visto il parere del Consiglio Superiore di sanità del 19/12/2012
- Vista la recente riunione presso l'Assessorato Regionale Ambiente e le linee guida dettate in materia di emergenza arsenico ;
- Visto il D.Lgs 31/2001
- Sentito il parere degli uffici competenti;
- Tutto ciò considerato e premesso :

ORDINA

L'ordinanza n° 172 del 17/11/2008 riguardante l'Acquedotto rurale denominato "Camuccini " sito in Loc. Borgo Pineto di gestione ARSIAL viene così reiterata e integrata a scopo cautelativo riportando i parametri più restrittivi indicati nelle raccomandazioni dell'Istituto superiore della Sanità giusta direttiva 98/83/CE della Comunità Europea d in particolare :

Resta in vigore **il divieto di utilizzo dell'acqua ad uso potabile** come da Ordinanza n° 172 del 17//11/2008 integrata dalle seguenti limitazioni fornite dall'Istituto Superiore di Sanità recepite nella nota ASL prot n° 16068 del 31/12/2012 che si allegano in toto a far data dal 1.01.2013 per un periodo più possibile limitato comunque non oltre giugno 2013 nelle aree definite dal Gestore dell'Acquedotto Camuccini :



Utilizzi consentiti	Divieto d'uso
Tutte le operazioni di igiene domestica (lavaggio indumenti stoviglie ambienti) scarico wc e impianti riscaldamento.	Divieto d'uso potabile: Divieto d'uso per cottura, reidratazione e ricostituzione di alimenti; Divieto d'uso per preparazione di alimenti e bevande (escluso lavaggio frutta e verdura sotto flusso d'acqua e utilizzando acqua potabile per l'ultimo risciacquo), Divieto d'uso per pratiche di igiene personale che comportino ingestione anche limitata di acqua (lavaggio denti e cavo orale); consentito uso dell'acqua per igiene personale (es. doccia) tranne nei casi di presenza di specifiche patologie cutanee (eczema, patologie cutanee a rischio anche di tipo evolutivo o degenerativo); Divieto d'impiego da parte delle imprese alimentari*

• **Relativamente alle industrie alimentari si precisano le seguenti prescrizioni:** occorre che l'acqua utilizzata per il lavaggio, la preparazione, produzione, trattamento degli alimenti sia sicura e cioè contenga arsenico e fluoruri in quantità rispettivamente ricompresa entro 10 microgrammi/litro ed 1,5 mg/litro; l'acqua di rete non trattata può essere utilizzata esclusivamente per le operazioni di pulizia degli ambienti e delle attrezzature, compresa la stoviglieria.

E' necessario istituire un approvvigionamento alternativo di acqua da utilizzare per la produzione/preparazione/trattamento dei prodotti alimentari forniti al consumatore.

Allo scopo e' possibile :



INFORMATIVA ALLE IMPRESE ALIMENTARI
Tavolo tecnico regionale del 27 dicembre 2012

La normativa di cui al regolamento CE n. 178/2002 stabilisce requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

L'acqua viene ingerita come ogni altro alimento direttamente, contribuendo così al rischio complessivo cui si espongono i consumatori attraverso l'ingestione di sostanze, tra cui contaminanti chimici e microbiologici.

Il capo I, art. 2 del Regolamento CE 178/2002 definisce "Alimento" anche l'acqua ingerita indirettamente, cioè intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (es. the, caffè, bibite, acqua gassata refrigerata, reidratazione di cibi liofilizzati ivi compresi latte, orzo, caffè solubile, preparazione di sughi-minestre-minestroni-salamoie-brodi, cottura della pasta/riso, lessatura delle verdure, preparazione di impasti per pane-pizza-dolciumi ecc.)

Gli operatori del settore alimentare, nel rispetto della normativa vigente in materia di alimenti Legge 283/62, DPR 327/80, Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 882/2004 sono, sotto il profilo giuridico-istituzionale soggetti obbligati ad inserire nel piano di autocontrollo la gestione del rischio derivante dall'acqua disponibile, (anche se potabile), sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare (ivi compreso quello dell'acqua) e garantire la sicurezza dei prodotti forniti.

Occorre pertanto che l'acqua utilizzata per il lavaggio, la preparazione, produzione, trattamento degli alimenti sia sicura e cioè contenga arsenico e fluoruri in quantità rispettivamente ricompresa entro 10 microgrammi/litro ed 1,5 mg/litro.

E' necessario istituire un approvvigionamento alternativo di acqua da utilizzare per la produzione/preparazione/trattamento dei prodotti alimentari forniti al consumatore.

Allo scopo e' possibile:

1-utilizzare acqua imbottigliata di sorgente, così come definita dalla legislazione di cui al decreto legislativo 339/99 concernente la disciplina igienica delle acque minerali naturali, avente caratteristiche qualitative conformi al decreto del Ministero della Sanità del 29 dicembre 2003 (G.U. 302 del 31/12/2003), quantunque tracciata dalla azienda produttrice ai sensi del regolamento CE 178/2002.

2-trattare l'acqua derivante dalla rete idrica comunale con idoneo impianto conforme alle indicazioni contenute nel Decreto del Ministero della Salute n. 25 del 7 febbraio 2012 (G.U.n.69 del 22/3/2012), utilizzato per garantire la conformità al D.lvo 31/01 dei parametri arsenico e fluoruri nell'acqua erogata al consumo umano: nella fattispecie dovranno essere espletate analisi quantitative periodiche degli omonimi parametri, presso laboratori accreditati per analisi di alimenti ed iscritti in elenchi regionali.

Letto, confermato e sottoscritto dai partecipanti al tavolo tecnico.

[Handwritten signatures of participants]



ORDINA ALTRESI `

Ad ARSIAL con sede in Roma – via Lanciani 38 00162 Roma attraverso ACEA ATO 2 SPA di assicurare la fornitura di **acqua potabile** agli Utenti delle località interessate e servite dall'acquedotto denominato "Camuccini (loc. Borgo Pineto e vie limitrofe) e riportante le limitazioni d'uso della presente Ordinanza ;

DISPONE

la notifica mediante affissione all'Albo Pretorio Comunale della presente Ordinanza e mediante affissione di manifesti informativi alla cittadinanza nella località in oggetto dandone la massima diffusione ;

- La notifica a tutti gli enti interessati e competenti in materia (ARSIAL - ASL – Carabinieri - ATO 2 – STO Ambito 2 – Prefetto di Roma ;
- E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservare e far osservare la presente ordinanza.
- Nelle more dell'attivazione dei provvedimenti che il caso richiede il divieto di potabilità resta in vigore sino all'emissione di un nuovo provvedimento di revoca ;

Avverso il presente provvedimento può essere proposto ricorso al TAR Lazio entro 60 giorni dalla notifica , ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro il termine di 120 giorni ;

Il Sindaco
f.to Valter Casagrande

