



L'ACQUA FILTRATA NEI BAR E RISTORANTI È SICURA

L'acqua degli acquedotti e del rubinetto è sicura. Gli esercizi che utilizzano impianti di filtrazione e purificazione seguendo normali prassi igieniche, oggi ribadite da una circolare dell'INAIL con il contributo dell'ISS, offrono ulteriori garanzie.

Già nel marzo scorso, all'inizio della diffusione del Coronavirus, l'**Istituto Superiore di Sanità (ISS)** ha stabilito che **l'acqua di rubinetto** è sicura anche in questo periodo di emergenza sanitaria. La notizia, riportata sul sito dell'ISS (https://www.iss.it/coronavirus/-/asset_publisher/1SRKHcJJQ7E/content/id/5286047) è confermata dall'**Organizzazione Mondiale della Sanità (World Health Organisation)**, che afferma che **l'acqua filtrata correttamente è ancor più sicura**: ai controlli effettuati da Comuni e gestori degli acquedotti, che garantiscono la qualità dell'acqua potabile, si aggiunge infatti la purificazione e sanitizzazione dell'acqua da bere nel punto di distribuzione, possibile grazie ai macchinari dei refrigeratori. Il WHO riporta che il trattamento dell'acqua nel punto di distribuzione è una buona prassi per garantirne la sicurezza e che diverse tipologie di filtri sono efficaci nella rimozione o distruzione dei virus (<https://www.who.int/publications-detail/water-sanitation-hygiene-and-waste-management-for-covid-19>).

Alla riapertura, per limitare al minimo il rischio di diffusione del virus, oltre al distanziamento sociale, bar e ristoranti dovranno rispettare obbligatoriamente le **specifiche norme igieniche** previste dal Piano di Autocontrollo e HACCP **già normalmente applicate**: stoviglie, caraffe, bottiglie, utensili e recipienti vari, dovranno essere lavati e sanificati dopo ogni loro utilizzo, così come succedeva prima dell'arrivo del Covid. Lo ribadisce un documento tecnico redatto dall'INAIL in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità, che prescrive che al termine di ogni servizio al tavolo siano attuate tutte le consuete **misure di igienizzazione** che riguardano materiali e superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere, etc.).

*“L'acqua alla spina è **a filiera totalmente controllata**: al costante e continuo controllo negli acquedotti, segue quello nel punto di erogazione, dove macchine ben mantenute offrono importanti garanzie aggiuntive, e le buone prassi igieniche seguite dai gestori rappresentano la chiusura del cerchio” - afferma Marzia Mariotti, Presidente di Watercoolers Italia – “Mi fa piacere affermare che, grazie all'impegno dei gestori che seguono le prescrizioni dell'INAIL, in gran parte già contemplate come normali buone prassi nei suggerimenti della nostra Associazione, bar e ristoranti possono garantire un'acqua da bere di qualità eccellente, contribuendo al contempo a ridurre il consumo di plastica e vetro e l'inquinamento dovuto ai trasporti, con grande beneficio dell'ambiente: un'acqua due volte buona”.*

Watercoolers Italia (WI) è l'associazione, affiliata a Watercoolers Europe, che riunisce le principali aziende italiane del settore della distribuzione dell'acqua in **refrigeratori allacciati alla rete idrica (Point of Use)** e in **boccioni**, oltre ai produttori di apparecchiature e accessori della filiera del comparto.

I produttori e distributori di acqua associati a Watercoolers Italia si impegnano per fornire **precise ed importanti garanzie a tutela del consumatore** finale e delle aziende clienti. Tra questi, l'adozione e il rispetto totale delle procedure previste dal **“manuale di corretta prassi igienica”**, redatto nel rispetto della normativa **HACCP** sulla distribuzione dei boccioni dell'acqua e del **Piano di Sicurezza Alimentare** per gli impianti collegati alla rete idrica. E inoltre, **certificazioni e controlli annuali** da parte di un **qualificato ente accreditato** dell'associazione europea **Watercoolers Europe**, che impone stringenti standard qualitativi europei, l'uso di **prodotti di qualità e certificati** e il rispetto del **Codice Etico dell'Associazione**.



Per informazioni e approfondimenti sul tema:

<p>Ufficio Stampa Watercoolers Italia: Absolut eventi&comunicazione Mariagrazia Lioce - Sara Telaro ufficiostampa@absolutgroup.it +39 051 272523 - 340 9214636</p>	<p>Watercoolers Italia National Association Affiliated to Watercoolers Europe www.watercoolersitalia.it info@watercoolersitalia.it</p>
--	--