L'acqua filtrata nei bar e ristoranti è sicura: tutte le garanzie

Già nel marzo scorso, all'inizio della diffusione del oronavirus, **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 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.

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 ecc.).

"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 manutenute 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”.