

Acqua sicura: edifici prioritari e mense.

Il D.Lgs. 18/2023 rende responsabile della qualità dell'acqua chi gestisce la rete idrica interna, dal contatore al rubinetto.

In vigore

dal 21.03.2023: obblighi già operativi per gestori e imprese alimentari

GIDI

gestore idrico della distribuzione interna: è il soggetto obbligato

ANALISI IN EVIDENZA · ALL. I, PARTE D

 **Legionella**
1.000 UFC/l
valore di parametro

 **Piombo**
10 µg/l
5 µg/l dal 2036

EDIFICI PRIORITARI · ALLEGATO VIII



Strutture sanitarie e socio-assistenziali



Alberghi e strutture ricettive



Ristorazione e mense



Scuole con impianti sportivi



Palestre, centri sportivi e SPA



Campeggi e stabilimenti balneari



Caserme e istituti penitenziari



Stazioni, aeroporti e navi

IL PERCORSO · LINEE GUIDA ISS (RAPPORTI ISTISAN 22/32)

1



Descrizione
impianto e usi



2



Pericoli
ristagni, temperature, materiali



3



Valutazione
probabilità × gravità



4



Misure
prevenzione e correzione



5



Monitoraggio
campioni e controlli



6



Riesame
verifica e aggiornamento

IMPRESE ALIMENTARI



Cucine e mense

imprese alimentari: l'OSA risponde dell'acqua dal contatore al rubinetto



Analisi di potabilità
al punto d'uso, con frequenza indicata dall'ASL (in FVG di norma annuale)



Parametri
microbiologici (E. coli, enterococchi), chimico-fisici e metalli



Piano HACCP
procedura specifica per la gestione del rischio acqua

La tua attività rientra tra le strutture prioritarie?

Valutazione del rischio, autocontrollo, analisi di Legionella, piombo e potabilità.

[Contattaci](#)

Sintesi informativa aggiornata a ottobre 2026: non sostituisce i testi normativi.