

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 6 - numero 1035 di martedì 29 giugno 2004

L'acqua filtrata servita nei ristoranti è sicura?

Presentata una indagine di Altroconsumo realizzata in 16 ristoranti di Roma e Milano.

Pubblicità

In alcuni ristoranti a chi ordina dell'acqua non viene servita la bottiglia di acqua minerale, ma acqua microfiltrata in brocca. Altroconsumo, associazione dei consumatori, ha voluto indagare, conducendo una indagine su 5 ristoranti di Roma e 11 di Milano, se questa "abitudine emergente" vada a discapito della sicurezza del consumatore.

Altroconsumo ha confrontato le caratteristiche igieniche dell'acqua microfiltrata servita nei ristoranti presi a campione con l'acqua dei rubinetti dei bagni dei ristoranti stessi.

In appositi recipienti sterili sono stati prelevati campioni sia di acqua servita in tavola, sia di acqua di rubinetto dei bagni, per valutare l'efficacia dell'impianto di filtrazione.

In tutti i casi nell'acqua filtrata sono state registrate da Altroconsumo cariche batteriche superiori all'acqua potabile di partenza. Secondo l'associazione il fatto è probabilmente da attribuirsi ad una cattiva manutenzione dei filtri.

In una caraffa servita a Milano è stato trovato un batterio patogeno, lo *Pseudomonas aeruginosa* ? confermato da un secondo campione, prelevato a distanza di una settimana ? che se presente in quantità elevate può provocare infezioni. In un altro campione, sempre a Milano, è stato rilevato un valore di nitriti superiore alla soglia consentita per legge, mentre l'acqua di rubinetto dello stesso ristorante, prima di essere filtrata era in perfetta regola.

"I filtri - afferma Altroconsumo in un comunicato stampa - inoltre modificano le caratteristiche dell'acqua potabile, spesso impoverendola di sali minerali, variando il contenuto di sodio, che in due casi aumenta di quasi dieci volte, o addolcendola a tal punto che in alcuni campioni di Milano l'acqua non risponde più ai requisiti di potabilità indicati dalla legge."

Appena ricevuti i risultati di laboratorio, a fine maggio, Altroconsumo ha presentato un esposto alle Asl e ai Nas di Milano e Roma per segnalare i rischi dell'acqua servita in brocca. Ma senza risposta.

A tutela della salute dei consumatori, Altroconsumo ha invitato i ristoratori a osservare la prassi di autocontrollo igienico (HACCP), che riguarda tutte le fasi di manipolazione e somministrazione di alimenti, e ha chiesto interventi e controlli tempestivi in tutta Italia da parte di Asl e Nas sia sull'acqua servita sia sullo stato dei filtri.

Pubblicità

www.puntosicuro.it