

Acque



L'acqua è vita: ci disseta, nutre e mantiene in salute. Senza acqua pulita non esistono benessere, lavoro o futuro. È anche l'ingrediente nascosto di cibi e bevande: ne influenza gusto e qualità.

Per legge l'acqua deve essere sicura, sia quella del rubinetto che dei distributori, non solo quella dell'acquedotto. Chi gestisce strutture ricettive, di somministrazione, ristoranti, bar, impianti, studi medici e odontoiatrici deve eseguire controlli regolari e mantenere in efficienza filtri, addolcitori e sistemi a osmosi.

La Legionella si previene con semplici piani di monitoraggio e controlli periodici. Anche le verifiche su acque reflue e scarichi proteggono ambiente e comunità: dati chiari per rispettare la legge e ridurre l'inquinamento.

Analisi su misura: tutti i risultati contano.

ANALISI

ACQUE POTABILI:

Per la verifica dell'idoneità al consumo umano al punto di utilizzo, determinazione dei parametri previsti dal D.Lgs. 18/2023. A titolo di esempio: acidità (pH), conducibilità elettrica, contaminanti organici (pesticidi, idrocarburi policiclici aromatici, trialometani ecc.) ed inorganici (nitrati e nitriti, ammonio, metalli ecc.) contaminanti microbici quali Legionella, batteri coliformi, enterococchi intestinali, escherichia coli.

ACQUE PER IRRIGAZIONE E FERTIRRIGAZIONE:

Controlli a supporto delle buone pratiche agricole e delle tecnologie correlate, quali a titolo di esempio salinità, acidità, alcalinità, calcio, magnesio, sodio, potassio, cloruri, solfati, bicarbonati, nitrati, ammonio, boro, ferro, manganese, silice, torbidità, solidi sospesi; igiene microbiologica (Escherichia coli, Salmonella).

ACQUE DI PROCESSO PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE:

Verifiche per assicurare che l'acqua usata come ingrediente o ausilio tecnologico sia idonea allo scopo. A titolo di esempio profilo minerale (durezza, alcalinità, acidità, conducibilità), sali disciolti, metalli, sottoprodoti della disinfezione quando si usa cloro, verifiche microbiologiche ai punti d'uso, controlli dei risciacqui dopo lavaggi degli impianti (acidità, conducibilità, residui di detergenti e disinfettanti).

ACQUE: ANALISI LEGIONELLA

Analisi di Legionella per edifici e luoghi di lavoro con campionamenti mirati al punto d'uso e prove di laboratorio accreditate, con piani e frequenze basati sul rischio in coerenza con D.Lgs. 18/2023, D.Lgs. 81/2008 e linee guida dell'Accordo Stato-Regioni, fornendo report chiari e indicazioni di conformità alla normativa di riferimento.

ACQUE DI PISCINA (PUBBLICHE E AD USO COLLETTIVO):

Controlli utili per tutelare la sicurezza igienico-sanitaria di vasca e impianti. In riferimento all'Accordo Stato-Regioni del 16 gennaio 2003 e ai conseguenti regolamenti regionali eseguiamo la determinazione dei parametri chimici (es. cloro libero, e combinato, acidità, potenziale di ossidoriduzione, torbidità, acido isocianurico ecc.) e microbiologici (es. Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, cariche microbiche).

ACQUE REFLUE E DI SCARICO:

Analisi di acque refluee di scarico per le verifiche dei principali parametri chimico-fisici e inquinanti (es. pH, solidi sospesi, domanda di ossigeno, azoto e fosforo, oli e grassi, metalli, tensioattivi e microinquinanti specifici ecc.) per dimostrare la conformità ai limiti di emissione stabiliti dal D.Lgs. 152/2006 e dalle prescrizioni dell'autorità competente.