

Presso la sede dell'Associazione Industriali di Cremona

# Padania Acque S.p.A., Cultura della sicurezza alimentare

All'incontro di formazione promosso dal gestore idrico sono intervenuti ATS Val Padana, Gruppo Tea e Gruppo AIMAG

Prosegue il programma di formazione sulla "Cultura della sicurezza alimentare" organizzato da **Padania Acque** presso la sede dell'**Associazione Industriali di Cremona** per incrementare le competenze professionali di tutte le figure aziendali coinvolte nel processo di erogazione dell'acqua potabile. Al centro del sesto incontro del percorso, iniziato lo scorso anno e che proseguirà nei prossimi mesi, la gestione delle reti acquedottistiche, la progettazione delle strutture idriche, le attività di trattamento e i controlli della filiera idropotabile e le novità introdotte D.Lgs 18/2023 sulle acque destinate al consumo umano in recepimento della Direttiva Europea. «Un momento di alta formazione e un'occasione per fare il punto della situazione sul lavoro svolto e sugli obiettivi da raggiungere in materia di qualità e sicurezza dell'acqua di rete che ha coinvolto anche **ATS Val Padana e le società dell'idrico AqA di Mantova**, che conta 300mila abitanti serviti in 40 comuni e che fa parte

della **multiutility Gruppo Tea, e AIMAG**, società multiservizi con sede a Mirandola che gestisce il servizio idrico a 284mila cittadini del territorio modenese, mantovano e bolognese per un totale di 21 comuni» - spiega **Giovanni Sala**, Direttore tecnico di Padania Acque. «Il controllo dell'acqua erogato dagli acquedotti pubblici è un compito istituzionale di ATS Val Padana che viene svolto tramite il **Servizio Igiene Ambienti e Nutrizione (SIAN)** per la parte che attiene al controllo e ai campionamenti, e dal Laboratorio di Prevenzione che ha invece in capo l'attività di analisi - spiega **Cristina Somenzi**, Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria -. Si tratta di un servizio che impegna quotidianamente ATS al fine di mantenere sotto controllo tutti i punti rete (come le fontanelle pubbliche o le cassette dell'acqua) presenti nelle province di **Cremona e Mantova**. Questo continuo monitoraggio consente di garantire alti livelli di sicurezza dell'acqua disponibile per tutti i cittadini nel rispetto



I relatori della lezione di Cultura della sicurezza alimentare

delle normative vigenti a tutela della salute collettiva». Tra i relatori **Paolo Vicentini**, **Fabio Guercilena** e **Matilde Biolchi**, rispettivamente responsabile della funzione Qualità, Sostenibilità, Sicurezza e Ambiente (QSSA), responsabile del servizio Ingegneria e responsabile HACCP e Autocontrollo di Padania Acque; **Claretta Gioia**

**Losi**, biologa dirigente SSD Laboratorio di Prevenzione per la relazione "Microrganismi patogeni e non presenti nell'acqua"; **Andrea Nelli**, Tecnico della Prevenzione, SC Igiene Alimenti e Nutrizione per la relazione "Il ruolo di ATS nel controllo della filiera idropotabile"; **Andrea Buttarelli**, responsabile della gestione del sistema acquedot-

tistico Servizio Idrico Integrato Gruppo AIMAG e **Eleonora Campanelli**, responsabile del Laboratorio Analisi di AqA srl. Il prossimo appuntamento formativo rivolto al personale dipendente di Padania Acque approfondirà i criteri e le buone pratiche di progettazione degli impianti e di certificazione dei materiali.