

Acqua servita in bar e ristoranti, allarme dopo i controlli dei Nas: irregolarità nel 54 per cento dei casi

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Il Codacons chiede verifiche straordinarie durante Ferragosto e maggiore trasparenza sulle acque trattate somministrate ai consumatori

I risultati dei **controlli dei Nas sulle acque servite in bar e ristoranti** accendono l'attenzione sulla sicurezza e sulla corretta informazione dei clienti. Secondo quanto riferito dal **Codacons**, il 54 per cento delle attività controllate avrebbe presentato irregolarità, una percentuale considerata particolarmente preoccupante perché riguarda un prodotto consumato ogni giorno.

L'associazione chiede quindi di intensificare le ispezioni durante il periodo di **Ferragosto**, quando ristoranti, bar e locali delle principali destinazioni turistiche registrano un forte aumento delle presenze.

Cosa è emerso dai controlli sulle acque trattate

Le verifiche hanno interessato le **acque trattate vendute o somministrate negli esercizi pubblici**. Si tratta generalmente di acqua proveniente dalla rete idrica e sottoposta a sistemi di filtrazione, refrigerazione o aggiunta di anidride carbonica prima di essere servita al cliente.

In base ai dati richiamati dal Codacons, le irregolarità avrebbero riguardato più della metà delle

attività ispezionate. Il quadro comprende possibili criticità sotto il profilo igienico-sanitario, ma anche problemi legati alla presentazione del prodotto e alle informazioni fornite ai consumatori.

La percentuale del **54 per cento di irregolarità** non significa necessariamente che tutte le acque esaminate fossero pericolose per la salute. Le violazioni possono infatti avere natura diversa, dalle carenze nella gestione degli impianti fino alle indicazioni incomplete o potenzialmente ingannevoli sulla tipologia di acqua somministrata.

Il Codacons chiede controlli straordinari a Ferragosto

Per il **Codacons**, i risultati rendono necessario un rafforzamento immediato delle attività ispettive. L'associazione sollecita il **Ministero della Salute** e i **Carabinieri del Nasa** predisporre controlli più estesi nelle località turistiche e nelle aree caratterizzate da una maggiore affluenza.

Il periodo di Ferragosto viene considerato particolarmente delicato: milioni di persone frequentano bar, ristoranti, stabilimenti balneari e strutture ricettive, mentre gli esercizi lavorano spesso a pieno regime. L'aumento della domanda non deve però tradursi in una minore attenzione alla manutenzione degli impianti, all'igiene dei contenitori e alla corretta informazione dei clienti.

Secondo l'associazione dei consumatori, le verifiche non dovrebbero limitarsi alla campagna già condotta, ma proseguire anche nelle settimane successive, con interventi rigorosi in presenza di **violazioni igienico-sanitarie** o pratiche commerciali scorrette.

Trasparenza sulla natura dell'acqua servita

Uno degli aspetti centrali riguarda la possibilità per il cliente di sapere con precisione **quale acqua viene portata al tavolo**. Un'acqua trattata all'interno del locale non deve essere presentata in modo da poter essere confusa con un'acqua minerale confezionata.

Le informazioni dovrebbero risultare chiare nel menu, sul contenitore utilizzato e, quando necessario, anche al momento dell'ordinazione. Il consumatore deve poter distinguere tra:

- **acqua minerale naturale confezionata;**
- **acqua potabile trattata** proveniente dalla rete idrica;
- acqua refrigerata, filtrata o resa frizzante direttamente dall'esercizio.

Una comunicazione trasparente consente al cliente di effettuare una scelta consapevole e di comprendere anche il prezzo applicato. Eventuali diciture ambigue, contenitori non adeguatamente identificati o modalità di presentazione ingannevoli possono generare confusione sulla reale natura del prodotto.

L'importanza della manutenzione degli impianti

La sicurezza delle **acque trattate nei ristoranti** dipende anche dalla corretta gestione delle apparecchiature. Filtri, erogatori, tubazioni e contenitori devono essere sottoposti a pulizia e manutenzione periodiche, seguendo le indicazioni previste per gli impianti utilizzati.

Un sistema di trattamento non adeguatamente curato può perdere efficacia e diventare una possibile fonte di contaminazione. Per questo motivo è fondamentale documentare gli interventi effettuati, rispettare le scadenze per la sostituzione dei filtri e mantenere pulite le bottiglie o le caraffe destinate al servizio.

Cosa possono controllare i consumatori

Chi ordina acqua in un bar o in un ristorante può prestare attenzione ad alcuni elementi. Il contenitore dovrebbe essere pulito, integro e chiaramente riconoscibile. È inoltre possibile chiedere al personale se si tratta di **acqua minerale** oppure di **acqua potabile trattata** all'interno del locale.

In presenza di cattivi odori, sapori insoliti, contenitori sporchi, informazioni poco chiare o altre anomalie, il cliente può chiedere spiegazioni e, nei casi più seri, rivolgersi alle autorità competenti.

Il Codacons invita infine i cittadini a segnalare eventuali **carenze igieniche**, situazioni sospette o comportamenti che possano compromettere il diritto a ricevere informazioni corrette. L'obiettivo non è creare allarmismo, ma assicurare che un prodotto essenziale come l'acqua venga somministrato nel rispetto delle regole, della sicurezza e della trasparenza.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/acqua-servita-in-bar-e-ristoranti-allarme-dopo-i-controlli-dei-nas-irregolarit-nel-54-per-cento-dei-casi/154567>

