

LEGISLAZIONE VIGENTE SULL'USO DELL'OZONO



Ministero della Salute

Il Ministero della Sanità, attuale Ministero della Salute, con protocollo del 31 Luglio 1996 n°24482, ha riconosciuto l'utilizzo dell'Ozono nel trattamento dell'aria e dell'acqua, come presidio naturale per la sterilizzazione di ambienti contaminati da batteri, virus, spore, muffe ed acari.

**(fonte: Dipartimento della sanità pubblica
Direzione Generale della Sicurezza degli
Alimenti e della Nutrizione)**

Comunità Europea:

Direttiva 92/72/CE del 21 settembre 1992, sulla contaminazione da OZONO.

Direttiva Europea 2003/40/CE

Direttiva 155/97 H.A.C.C.P.

Comunità Europea: ITALIA

protocollo n° 24482 luglio 2006 il Ministero della sanità ha riconosciuto l'ozono come PRESIDIO NATURALE PER LA STERILIZZAZIONE DI AMBIENTI

In Italia, il **Ministero della Salute** con protocollo n.24482 del luglio 1996, ha riconosciuto l'ozono come "**PRESIDIO NATURALE PER LA STERILIZZAZIONE DI AMBIENTI**".

Le evidenze scientifiche e l'ampia normativa a tutela della salute garantiscono che, oggi, l'ozono sia l'agente di trattamento per l'aria e l'acqua **più sicuro, naturale ed economico**.

- **SICURO e NATURALE** : l'ozono gassoso, somministrato in quantità e secondo intervalli rigorosamente controllati e certificati, **non** è dannoso per i prodotti, le persone ed i macchinari. Non lascia alcuna tipologia di residuo o sottoprodotto, a differenza dei comuni prodotti chimici impiegati es. cloro, ed una volta somministrato si ossida in breve tempo trasformandosi in ossigeno **O₂**.
- **ECONOMICO**: la tecnologia di ozono sanificazione non richiede l'impiego di materie prime e, quindi, non ci sono costi di materie prime; l'ozono è generato direttamente, in loco, dai nostri generatori a partire dall'ossigeno atmosferico, impiegando una modesta quantità di energia elettrica.

PROTOCOLLI RILASCIATI IN ITALIA:

- **Università di Napoli "Federico II"** prove in vitro del potere inattivante dell'ossigeno nascente verso enterobatteri patogeni e assenza di mutazioni genetiche
- **Università di Udine** - Dipartimento di scienze degli alimenti prot. 219/94 test di decontaminazione su superfici piane di attrezzature adibite a lavorazioni carni salmonelle - listerie
- **Università degli Studi di Parma** - Istituto di microbiologia prove di verifica della capacità sterilizzante su colonie batteriche e .coli s.aureus - ps.aeruginosa - str duranS
- **Ministero della Sanità Istituto Superiore di Sanità** - Dipartimento Alimentazione e nutrizione veterinaria, protocolli depositati certificazioni, protocollo 24482 31/07/96