

## INDIRIZZI OPERATIVI PER IL CONTROLLO DI ACQUE UTILIZZATE NELLE IMPRESE ALIMENTARI

### Indice:

1. Riferimenti normativi
2. Definizioni
3. Finalità
4. Ambiti di intervento
5. Utilizzi e qualità dell'acqua nelle imprese alimentari
6. Indirizzi per la verifica dell'idoneità dell'acqua in nuove imprese alimentari con approvvigionamento autonomo
7. Indirizzi per l'attività di autocontrollo da parte dell'OSA
8. Indirizzi per l'attività di controllo delle ASL

### 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

- **Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 n°31:** "Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"
- **Decreto Legislativo 2 febbraio 2002 n. 27:** "Modifiche ed integrazioni al D.Lgs. n. 31/2001, recante attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano."
- **Regolamento n. 882/2004/CE** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai "Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e su benessere degli animali".
- **Regolamento n. 178/2002/CE:** "stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare".
- **Regolamento n°852/2004/CE:** "Igiene dei prodotti alimentari".
- **Decreto Legislativo n. 152/2006:** "Norme in materia ambientale".
- **DPGR 29.7.2003. n. 10/R:** Regolamento regionale recante "Disciplina dei procedimenti di concessione di derivazione di acqua pubblica".
- **DPR 26 marzo 1980 n. 327:** "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" per quanto ancora in vigore.
- **Decreto Legislativo n. 181/2003:** "Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari e la relativa pubblicità".
- **Determinazione dirigenziale Regione Piemonte n. 75 del 26 maggio 2005** "Linee Guida per l'attuazione del D.lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, integrato dal D.lgs. 2 febbraio 2002, n. 27".
- **Decreto legislativo n. 152/2006:** "Norme in materia ambientale"

- **Decreto legislativo n. 193/2007:** "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

## 2. DEFINIZIONI

**Acque destinate al consumo umano** (Decreto Legislativo 31/2001s.m.i):

a) Le acque trattate o non trattate, destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi e bevande, o per altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne, in bottiglie o in contenitori;

b) Le acque utilizzate in un'impresa alimentare per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o di sostanze destinate al consumo umano, escluse quelle (*omissis*) la cui qualità non può avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale;

**Acque destinate al consumo umano** (DPGR 10R/2003):

Le acque destinate ad uso potabile e le acque utilizzate in un'impresa alimentare per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o di sostanze destinate al consumo umano

**Punti di rispetto di conformità dell'acqua** (Decreto Legislativo 31/2001s.m.i): "i valori di parametro fissati nell'allegato I del D.lgs. 31/2001 devono essere rispettati, per le acque utilizzate nelle imprese alimentari, nel punto in cui sono utilizzate nell'impresa"

**Alimento** (Regolamento 178/2002/CE): "qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento, *omissis...*"

**Impresa alimentare** (Regolamento 178/2002/CE) : "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"

**Operatore settore alimentare** (Regolamento 178/2002/CE): "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo"

## 3. FINALITA'

Il Regolamento CE 852/2004, normativa comunitaria riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, ha introdotto l'obbligo per le imprese alimentari di predisporre e di attuare procedure di autocontrollo HACCP, in ogni fase della produzione al fine di garantire la sicurezza degli alimenti .

Il D.Lgs. 31/01 s.m.i, con l'art. 5 , comma 1, punto d), stabilisce che per le acque utilizzate nelle imprese alimentari i valori di parametro dell'Allegato I devono essere rispettati nel

punto in cui sono utilizzate nell'impresa e con il comma 2 stabilisce che il titolare della struttura, quindi dell'impresa alimentare, è responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione.

La qualità dell'acqua costituisce pertanto un prerequisito igienico-sanitario fondamentale del piano di autocontrollo; di conseguenza l'OSA deve garantire che essa non rappresenti un fattore di rischio per la sicurezza dei prodotti alimentari ed adottare specifiche procedure di controllo del ciclo delle acque utilizzate, in relazione alla tipologia di approvvigionamento idrico, alla finalità di utilizzo dell'acqua ed alle caratteristiche tecniche degli impianti della rete aziendale.

Tuttavia, poiché l'OSA potrebbe non disporre delle informazioni necessarie per l'individuazione dei pericoli igienico-sanitari, connessi alle caratteristiche delle acque impiegate, incontrando obiettive difficoltà nella valutazione del rischio e nella pianificazione dei controlli interni, la Direzione Sanità ha predisposto le presenti linee guida, quale strumento di supporto sia per gli OSA che per le ASL addette al controllo ufficiale.

Si sottolinea che l'applicazione del sistema di autocontrollo da parte dell'OSA non sostituisce i controlli ufficiali da parte dell'ASL, la quale ha l'obbligo di accertare l'aggiornamento del piano di autocontrollo e la qualità dell'acqua di approvvigionamento.

I principali criteri utilizzati per la definizione dei controlli di qualità cui sottoporre le acque utilizzate nelle imprese alimentari sono:

1. utilizzi dell'acqua;
2. provenienza dell'acqua, da acquedotto o da approvvigionamento autonomo;
3. tipologia dell'impresa alimentare;
4. eventuali situazioni di rischio derivate dagli impianti idrici ( caratteristiche tecnico-costruttive, trattamento di addolcimento, accumulo).

#### **4. AMBITI DI INTERVENTO**

I presenti indirizzi operativi si applicano al controllo delle acque utilizzate in imprese alimentari per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o di sostanze destinate al consumo umano, escluse quelle la cui qualità non può avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale.

Pur considerando che l'utilizzo di acqua idonea al consumo umano rappresenta un prerequisito igienico-sanitario essenziale per la sicurezza del prodotto alimentare, esiste una variabilità di situazioni legata, oltre che al tipo di approvvigionamento e complessità della rete di distribuzione aziendale, anche a numerosi altri fattori quali condizioni di utilizzo/incorporazione nelle produzioni alimentari, sistemi di trattamento del prodotto finale, molteplicità dei processi produttivi e dimensioni aziendali, che richiede l'adozione di misure di controllo proporzionali al rischio specifico. Tra l'altro l'applicazione dei regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare ha evidenziato per le piccole imprese le difficoltà adeguarsi ai requisiti previsti e per questo motivo sono state individuate a livello

regionale (Piano Regionale di Prevenzione 2010-2012) procedure semplificate, nel caso in cui l'esistenza dei requisiti di base e il rispetto dei manuali di corretta prassi operativa consentano di conseguire l'obiettivo del controllo dei rischi alimentari.

L'applicazione di procedure semplificate permette di perseguire al contempo una efficace modulazione del sistema di vigilanza adeguandolo all'entità produttiva (tipologia e quantità) e una riduzione di risorse economiche pubbliche e private senza inficiare la sicurezza del prodotto alimentare.

In considerazione di quanto su espresso e della valutazione del rischio specifico "acqua", le imprese alimentari possono essere classificate, ai fini delle presenti Linee Guida, nelle due seguenti categorie:

**Categoria 1:** Imprese che non svolgono alcuna preparazione, produzione o trasformazione di alimenti, oppure che svolgono attività di prevalente vendita al dettaglio, o di preparazione e/o somministrazione oggettivamente elementari e semplici in cui l'acqua utilizzata rappresenta un rischio minimo o equivalente al nullo:

- chioschi e banchi di vendita, fissi;
- negozi alimentari al dettaglio (esercizi di vicinato ex D. Lgs. 141/98 e s.m.i), compresa la vendita di prodotti di origine animale confezionati;
- esercizi di deposito ove non avvenga alcuna attività di manipolazione;
- centri imballaggio uova.

**Categoria 2:** Imprese che svolgono preparazione, produzione o trasformazione di alimenti, compresa la somministrazione, in cui l'acqua utilizzata può rappresentare un rischio sanitario per la produzione:

- imprese alimentari con produzione all'ingrosso
- esercizi di tipologia 1, 2, 3 e 4 ai sensi della DPGR Reg. 2/R del 03.03.2008 e assimilabili (es. agriturismo, rifugi, case per ferie ecc.);
- attività di catering fino a 250 pasti al giorno;
- mense/centri di cottura/ristorazione collettiva fino a 250 pasti al giorno (anche se in tutto o in parte veicolati);
- esercizi di vendita al dettaglio annessi con laboratori artigianali (gastronomie, gelaterie pasticcerie, rosticcerie, macellerie, pescherie, ecc.);
- *ristorazione temporanea in corso di fiere, sagre e simili (da mettere a parte?)*
- comunità alloggio se gestite con operatori (cuoco) esterni;
- scuole di cucina e scuole alberghiere.

Sono escluse le imprese alimentari dedite esclusivamente alla produzione primaria, in quanto necessitano di una valutazione caso per caso in base alle variabili che le caratterizzano (es. qualità delle acque impiegate in rapporto agli usi specifici, trattamenti/accumuli, tipologia dei prodotti etc.).

## 5. UTILIZZI E QUALITÀ DELL'ACQUA NELLE IMPRESE ALIMENTARI

In attesa che lo Stato, come previsto dall'art. 11 lettera e) del D. Lgs. 31/01 s.m.i. , individui le acque utilizzate in imprese alimentari, la cui qualità non può avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, si ritiene evidente che non tutti gli impieghi aziendali necessitino di acqua potabile, pertanto le presenti Linee Guida stabiliscono i seguenti tipi di utilizzo dell'acqua e relativa qualità:

a. come ingrediente intenzionalmente incorporato negli alimenti per la loro produzione, preparazione o trattamento e come usi assimilabili sotto il profilo della qualità (ad esempio, produzione di bibite, salamoia, liquidi di governo, liquidi di cottura ecc): acqua potabile, ossia conforme ai parametri previsti dall'Allegato I parti A, B e C del D.lgs. 31/01 s.m.i

b. per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari (fatte salve valutazioni di rischio specifico sul ciclo produttivo, tali da ricondurre questi utilizzi al punto 1) : acqua conforme ai parametri microbiologici della parte A ed ai parametri chimici della parte B dell'Allegato I, e, sulla base della valutazione SIAN del possibile rischio per la salute umana, derivante dal superamento di valore, conforme ai parametri indicatori della Parte C dello stesso Allegato.

c. per scopi tecnologici, quali il raffreddamento dei contenitori ermeticamente sigillati dopo il trattamento termico, sistemi antincendio, raffreddamento di impianti frigoriferi ed altri usi assimilabili, nonché per il lavaggio dei locali in cui non sono svolte attività di lavorazione, transito e deposito di alimenti esposti: acqua non rispondente ai requisiti di potabilità; in questo caso l'acqua non potabile deve passare in condotte separate, segnalate e non raccordate con quelle dell'acqua potabile, nemmeno con l'interposizione di dispositivi di non ritorno.

Ai sensi del Regolamento 852/2004/CE Allegato II Cap. VII punti 4 e 5 il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché sia utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita (ossia che non contiene microrganismi, sostanze nocive o altro in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti). Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.

## **6. INDIRIZZI PER LA VERIFICA DELL'IDONEITA' DELL'ACQUA IN NUOVE IMPRESE ALIMENTARI CON APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO**

Rientrano in questa tipologia le nuove attività che, in caso di dimostrata impossibilità di allacciamento ad acquedotto di pubblico interesse, si approvvigionano tramite fonte autonoma privata, quale pozzo, sorgente o derivazione da acqua superficiale, già classificata ai sensi del D.lgs. 152/2006.

Il giudizio di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano è espresso dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale ai sensi dell'art. 6 , comma 5 bis , del D.Lgs. 31/01 s.m.i. e ai sensi del D.M 26 marzo 1991.

L'operatore alimentare deve richiedere il su citato giudizio di idoneità al SIAN dell'ASL territorialmente competente, presentando la seguente documentazione minima, che potrà essere integrata a giudizio del SIAN sulla base dei dati storici e delle caratteristiche della zona di emungimento:

- a) dichiarazione documentata di impossibilità di allacciamento all'acquedotto pubblico o, in caso di allacciamento già esistente, dichiarazione di documentata necessità di rifornimento idrico aggiuntivo.
- b) relazione tecnica che descriva: tipologia della fonte di approvvigionamento, di accumulo, e distribuzione con descrizione dei materiali utilizzati ai sensi DM 174/2006
- c) individuazione e descrizione delle attività di potenziale pericolo di inquinamento, eventualmente presenti nel raggio di 200 mt dal punto di captazione (coltivazioni, scarichi, insediamenti industriali e zootenici)
- d) autorizzazione alla derivazione dell'acqua, rilasciata dalla Provincia o copia della domanda regolarmente inoltrata .
- e) esiti analitici di campione batteriologico e chimico di "verifica" ai sensi del D.lgs, 31/01 s.m.i., prelevato al punto di captazione.

In caso di fabbisogni idrici urgenti per nuovi approvvigionamenti, l'ASL provvederà ad effettuare il primo dei quattro campionamenti stabiliti dal DM 26 marzo 91. I risultati favorevoli del primo accertamento analitico batteriologico e chimico di verifica ai sensi del D.lgs. 31/01 s.m.i e del controllo ispettivo permetteranno l'emissione di un giudizio di idoneità con le caratteristiche di provvisorietà.

I tre campionamenti successivi, necessari per l'espressione del giudizio di idoneità definitivo, verranno effettuati dall'ASL nell'arco di un biennio con le modalità previste dal paragrafo **12.3.1 "Acque di nuova utilizzazione"** della Determinazione Dirigenziale n. 75 del 26 .05.2005 "Linee Guida per l'attuazione del D.lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, integrato dal D.lgs. 2 febbraio 2002, n. 27".

Il giudizio di idoneità definitivo sarà pertanto rilasciato a seguito dei risultati analitici favorevoli dei controlli eseguiti. Potranno essere previste dall'ASL opportune prescrizioni come parte integrante del giudizio stesso, sia esso provvisorio che definitivo.

In caso di esiti analitici sfavorevoli l'ASL dichiarerà la non idoneità temporanea al consumo umano e valuterà le misure correttive e gli adeguamenti strutturali adottati dall'interessato al fine di effettuare un successivo campione di controllo.

Le imprese di categoria 1 devono presentare la documentazione di cui alle lettere a,b,c,d e un'analisi iniziale di verifica; l'ASL, in rapporto alla valutazione del rischio, può non effettuare controlli e campionamenti ai fini dell'emissione del giudizio di idoneità definitivo. L'ASL valuterà altresì l'opportunità di eseguire campionamenti ed analisi dell'acqua durante l'attività di controllo ordinario o nell'ambito del programma di controllo delle acque potabili in imprese alimentari

## **7. INDIRIZZI PER L'ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'OSA**

L'OSA ha l'obbligo di considerare la qualità dell'acqua come prerequisito essenziale per l'attività; deve pertanto garantirne il mantenimento, applicando quei principi del sistema HACCP ritenuti necessari in ciascuna fase dell'attività esercitata, nel rispetto delle indicazioni fornite dai manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene.

Tale obbligo è indipendente dai controlli esterni effettuati dall'ASL sull'acqua, che non sostituiscono i controlli interni effettuati dall'OSA.

All'ASL spetta la verifica della congruità delle procedure adottate da parte dell'OSA per l'autocontrollo della qualità dell'acqua e il mantenimento del possesso di tale prerequisito.

L'OSA predispone una specifica procedura di autocontrollo e gestione del rischio acqua all'interno del piano di autocontrollo aziendale, prevedendo analisi al rubinetto con frequenza e parametri previsti in funzione della categoria di appartenenza, tipologia di approvvigionamento e complessità di rete considerando quanto indicato nei paragrafi seguenti A e B

### **A. Imprese alimentari esistenti che utilizzano acqua di acquedotto senza o con trattamenti**

Rientrano in questa tipologia le attività in cui l'approvvigionamento idrico avviene tramite acquedotto pubblico e l'acqua viene utilizzata tal qual oppure a seguito di accumulo o trattamento di addolcimento.

Per queste imprese che utilizzano acqua fornita dall'acquedotto pubblico, regolarmente sottoposta ai controlli interni del Gestore ed ai controlli ufficiali del SIAN dell'ASL fino al punto di consegna, le frequenze minime e le tipologie di campionamento che l'OSA effettua e riporta nel piano di autocontrollo, sono indicate nella Tabella A.

Tabella A - **Analisi in autocontrollo** da effettuare a cura dell'operatore alimentare per il **mantenimento dell'idoneità dell'acqua al rubinetto**

	Frequenza minima *	Analisi Microbiologica	Analisi chimica
<b>senza addolcimento e/o accumulo</b>	<b>1 controllo/ anno</b> nel punto/punti in cui l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sottoforma di vapore e di ghiaccio <b>(punti a)</b>	Alternando <b>routine e verifica</b>	<b>routine</b>  (con aggiunta di parametri che possono subire modifiche in base alle caratteristiche della rete interna)
<b>con addolcimento e/o accumulo</b>	<b>2 controlli/anno</b> nel punto/punti , dove l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sottoforma di vapore e di ghiaccio <b>(punti a)</b>	Alternando <b>routine e verifica</b>	<b>routine</b>  (con aggiunta di parametri che possono subire modifiche in base alle caratteristiche della rete interna e degli impianti di accumulo ed addolcimento)

**Routine microbiologica:** Coliformi a 37°C, Escherichia coli

**Verifica microbiologica:** Coliformi a 37°C Escherichia coli, Enterococchi

**Routine chimica :** parametri organolettici, pH, conducibilità, ferro, ammonio

In caso di punti multipli di utilizzo il controllo può essere effettuato a rotazione.

\*Per le imprese rientranti nella categoria 1 possono essere eliminati i controlli analitici, ma deve essere valutato il rischio acqua potabile nell'ambito del piano di autocontrollo. Nel caso in cui l'acqua rappresenti anche un alimento (per es. utilizzata per nebulizzare frutta e/o verdura) la frequenza potrà essere dimezzata.

## **B. Imprese alimentari esistenti che utilizzano acqua di approvvigionamento autonomo con o senza trattamenti**

Rientrano in questa tipologia le attività in cui l'approvvigionamento idrico avviene tramite fonte autonoma privata, quale pozzo, sorgente o derivazione da acqua superficiale.

Tali attività devono aver comunque avviato regolare richiesta di concessione alla derivazione presso la Provincia territorialmente competente

A differenza dell'acqua proveniente dalla rete pubblica sono previste frequenza e tipologie di analisi più severe.

I punti di controllo relativi all'impianto di approvvigionamento vanno individuati in quanto portatori di informazioni relative ad uno specifico settore e/o impianto inserito nella linea di produzione dell'acqua (opera di presa, impianto di trattamento, ecc.), ed in relazione alla complessità dell'impianto ed al suo grado di affidabilità.

Deve essere disponibile la rappresentazione planimetrica, integrata da una relazione tecnico-descrittiva, di tutte le reti eventualmente presenti (acqua proveniente da acquedotto, acqua proveniente da approvvigionamento autonomo, acqua ad uso tecnologico) con evidenziazione della loro non interconnessione mediante adeguati dispositivi di sicurezza.

La suddetta documentazione deve essere ricompresa in una procedura specifica di controllo della qualità dell'acqua, da inserire nel piano HACCP dell'impresa alimentare.

In particolare deve essere disponibile il programma degli interventi di manutenzione periodica o straordinaria in caso di emergenza, relativo agli impianti di attingimento, trattamento e/o accumulo e distribuzione, e la documentazione che ne comprovi l'avvenuta effettuazione.

Ove sia presente un impianto di disinfezione, deve essere disponibile la relativa documentazione tecnica che riporti modalità di monitoraggio e concentrazione del disinfettante.

Per queste imprese che utilizzano acqua fornita da approvvigionamento autonomo le frequenze **minime** e le tipologie di campionamento, che l'OSA effettua e riporta nel piano di autocontrollo, sono indicate nella Tabella B.

**Tabella B Analisi in autocontrollo da effettuare a cura dell'operatore alimentare per il mantenimento dell'idoneità dell'acqua al rubinetto**

	<b>Frequenza minima</b>	<b>Analisi microbiologica e chimica</b>
<b>Punti di utilizzo</b>	<b>2 controlli/anno</b> nel punto/punti in cui l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sottoforma di vapore e di ghiaccio ( <b>punti a)</b>	<b>Verifica, con aggiunta di parametri di rischio locale</b> (nel punto/i <b>a)</b> e comunque negli altri eventuali punti ritenuti più a rischio per la sicurezza degli alimenti prodotti)

	<p><b>1 controllo/anno</b> nel punto/punti in cui l'acqua viene utilizzata per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari (<b>punti b</b>)</p>	<p><b>Verifica</b></p>
--	--	------------------------

**Verifica:** Coliformi a 37°C, Escherichia coli, Enterococchi, parametri organolettici, pH, ammonio, conducibilità, nitriti, nitrati, nichel, cromo, piombo

Le frequenze ed i parametri riportati in tabella A e B costituiscono una base di controllo minimo, suscettibile di modifiche in relazione alle caratteristiche del territorio, alla vulnerabilità della risorsa idrica, alla presenza di fonti locali di pericolo, nonché ai fattori di rischio correlati alle caratteristiche tecnico-costruttive degli impianti di distribuzione interni (complessità, vetustà, materiale impiegato trattamenti peculiari quali deferrizzazione) ed alla presenza di impianti di trattamento e/o accumulo dell'acqua..

Pertanto in fase di autocontrollo sarà oggetto di valutazione specifica da parte dell'OSA se aumentare le frequenze e quali parametri aggiungere alle tipologie di analisi delle tabelle A e B.

Per le imprese di categoria 1, le frequenze possono essere dimezzate.

## 8. INDIRIZZI PER L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO DELLE ASL

### A) Imprese con approvvigionamento da acquedotto pubblico

L'ASL durante i programmati controlli nelle imprese alimentari considera il rischio collegato all'utilizzo dell'acqua e valuta la documentazione pertinente predisposta dall'OSA nel piano di autocontrollo e le conseguenti analisi eseguite, utilizzando come riferimento lo schema riportato al punto 7 tabella A).

### B) Imprese con approvvigionamento autonomo

L'ASL predispone il censimento delle imprese alimentari che dispongono di approvvigionamento dell'acqua autonomo, anche se non esclusivo.

Per tali imprese l'ASL definisce i rischi sanitari direttamente riconducibili all'utilizzo dell'acqua e conseguentemente predispone un **piano di intervento** ed un programma di controllo (da specificare annualmente nel PAISA anche sulla base di analoghi indirizzi di programmazione regionale) che tenga conto anche di precedenti controlli nell'azienda e che preveda:

- la verifica del piano di autocontrollo dell'OSA per lo specifico rischio acqua

- l'esecuzione di prelievi ed analisi dell'acqua durante lo stesso controllo ispettivo o nell'ambito del programma di controllo annuale delle acque potabili utilizzate in imprese alimentari.

Qualora L'ASL, durante il controllo delle imprese di cui alle lettere A) e B), verifichi che, pur in presenza di un piano di autocontrollo, non sia prevista la gestione del rischio collegato all'uso dell'acqua, impartisce all'OSA la prescrizione di inserirla nel piano stesso, entro un ragionevole periodo di tempo, secondo quanto previsto dall'art. 6, comma 7, del DLgs. 193/2007.

Nell'ambito dei programmi di collaborazione nelle ASL dovranno essere favoriti percorsi formativi congiunti SIAN / Servizi Veterinari sulla valutazione e sul controllo del rischio acqua nelle imprese alimentari. Nel corso degli stessi saranno individuati gli strumenti operativi necessari per una valutazione omogenea del rischio nelle imprese alimentari di competenza SIAN e SVET

I SIAN nelle ASL definiscono, ad uso del personale SIAN e SVET incaricato dell'attività di controllo ufficiale nelle imprese alimentari, i criteri generali e le principali indicazioni per verificare la capacità dell'OSA di gestire il rischio acqua .

I SIAN, tenendo conto di eventuali specifici indirizzi regionali, predispongono annualmente programmi sostenibili di campionamento sulle acque utilizzate nelle imprese alimentari di competenza SIAN e SVET

**Tabella riassuntiva competenze e controlli**

	<b>Competenze OSA</b>	<b>Competenze ASL</b>
Impresa con approvvigionamento da acquedotto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisposizione di procedura di valutazione del rischio nel piano di autocontrollo</li> <li>- Analisi secondo schema generale di cui al paragrafo 7, tabella A)</li> </ul>	Valutazione del piano di autocontrollo
Avvio impresa con approvvigionamento autonomo Categoria 1	Presentazione documentazione di cui al paragrafo 6, lettere a), b), c), d), e)	Valutazione documentazione Eventuali analisi nel tempo
Avvio impresa con approvvigionamento autonomo Categoria 2	Presentazione documentazione di cui al paragrafo 6, lettere a), b), c), d), e)	Analisi di verifica ed eventuale dichiarazione provvisoria di potabilità Completamento di ulteriori 3 analisi nel biennio con giudizio di potabilità definitivo
Impresa riconosciuta/ registrata con approvvigionamento autonomo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisposizione di procedura di valutazione del rischio nel piano di autocontrollo</li> <li>- Analisi secondo schema generale di cui al paragrafo 7, tabella B)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Censimento</li> <li>- Programmazione controlli ispettivi e analitici nel PAISA</li> </ul> (in caso queste imprese non abbiano certificati/giudizi di idoneità (in quanto mai rilasciati nel tempo), l'ASL effettua un campione ufficiale di verifica e rilascia il giudizio di conformità ai sensi del D.lgs. 31/01s.m.i.)