

Deliberazione della Giunta Regionale 10 gennaio 2012, n. 2-3258

Approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011.

A relazione dell'Assessore Monferino:

Premesso che:

il D.Lgs. 31/01 s.m.i. stabilisce che il titolare dell'impresa alimentare, denominato Operatore del settore alimentare (OSA) dal Regolamento CE 178/2002, è responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione e del rispetto dei valori di parametro dell'Allegato I al su citato decreto, nel punto in cui l'acqua è utilizzata nell'impresa ;

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

pertanto l'OSA è tenuto ad adottare specifiche procedure di controllo del ciclo delle acque utilizzate, in quanto la qualità dell'acqua costituisce un prerequisito igienico-sanitario fondamentale per la sicurezza dei prodotti alimentari;

ritenuto opportuno fornire alle ASL, deputate al controllo ufficiale della qualità igienico-sanitaria dell'acqua, criteri operativi uniformi finalizzati alla verifica delle procedure di autocontrollo predisposte dall'OSA, in relazione al rischio costituito dalla qualità delle acque utilizzate nel processo produttivo;

ritenuto altresì necessario mettere a disposizione dell'OSA indirizzi finalizzati alla programmazione, mediante il piano di autocontrollo, di frequenze e tipologie di analisi per il controllo della qualità dell'acqua, in funzione della tipologia di approvvigionamento e complessità della rete interna;

preso atto che la semplificazione amministrativa con l'introduzione dell'istituto della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) permette di avviare l'attività contestualmente alla presentazione allo Sportello Unificato Attività Produttive (SUAP);

considerato che la su citata SCIA confligge con la procedura prevista dal DM. 26 marzo 1991, che prevede controlli analitici nell'arco di quattro stagioni, per il rilascio del giudizio di idoneità all'uso dell'acqua necessario all'apertura di nuove imprese con approvvigionamento idrico autonomo, rendendo opportuno adottare procedure che permettano l'inizio regolare dell'attività economica e garantiscano la sicurezza alimentare;

preso atto che il documento recante le linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari, è stato condiviso e concertato nel gruppo di lavoro istituito presso il Settore Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva formato da esperti ASL in igiene di alimenti e acque, operanti presso il Settore Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva ed il Settore Prevenzione Veterinaria:

ritenuto opportuno procedere all'approvazione delle predette linee guida, allegata alla presente deliberazione (Allegato A) per farne parte integrante e sostanziale;

considerato quanto sopra esposto e verificato che i contenuti, relativi all'approvvigionamento idrico autonomo riportati dalla DGR n. 2-8302 del 03.03. 2008 e dalla DGR n. 11-1664 del 7.03. 2011 risultano superati;

visto l'art. 32 della Legge 23.12.78, n. 833 e gli artt. 113, 114 e 115, comma 2 – sub c), del D.Lgs. 31.03.98, n. 112;

visto il Regolamento CE 178/2002;
visto il Regolamento CE 852/2004;
visto il D.Lgs. 2 febbraio, n. 31 e s.m.i;
visto il DM. 26 marzo 1991;
vista la D.G.R. del 03.03.2008, n. 2-8302;
vista la D.G.R. del 7.03. 2011, n. 11-1664;
vista la L.R. 26.10.82, n. 30;

la Giunta regionale, unanime,

delibera

- di approvare, per quanto in premessa esposto, le linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari, contenute nell'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;

- di modificare con le disposizioni delle su citate linee guida i contenuti relativi all'approvvigionamento idrico autonomo, riportati dalla DGR n. 2-8302 del 03.03.2008 “Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale. Abrogazione dei regolamenti regionali 21.7.2003, n. 9/R; 20.10.2003, n. 12/R; 5.7.2004, n. 3/R; 21.12.2004, n. 16/R; 28.12.2005, n. 8/R.” e dalla DGR n. 11-1664 del 7.03. 2011 “Approvazione linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole”;

- di demandare ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL regionali la corretta informazione agli esercenti che operano nel settore circa i contenuti delle linee guida allegata.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'articolo 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. 22/2010.

(omissis)

Allegato

LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO DELLA QUALITÀ DELLE 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

- **D.M. 26 marzo 1991:** "Norme tecniche di prima attuazione del decreto del presidente della repubblica 24 maggio 1988, n. 236, relativo all'attuazione della direttiva cee n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16-4-1987, n. 183".
- **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 destinata 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".
- **Decreto del Ministero della salute 6 aprile 2004, n. 174** .Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano.

- **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 31/2001 s.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 31/2001 s.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 essere 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

L'utilizzo di acqua idonea al consumo umano rappresenta un prerequisito igienico-sanitario essenziale per la sicurezza del prodotto alimentare.

Le presenti linee guida hanno lo scopo di indirizzare e uniformare dal punto di vista operativo il 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.

Non rientrano nell'ambito di intervento del presente documento le acque di imprese alimentari, dedite esclusivamente alla produzione primaria, come definite dal Regolamento CE 852/2004, in quanto necessitano di una valutazione caso per caso in base alle variabili che le caratterizzano.

L'applicazione dei regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare ha evidenziato, soprattutto per le piccole imprese, le difficoltà ad adeguarsi ai requisiti previsti e per questo motivo la Regione Piemonte ha individuato, con il Piano Regionale di Prevenzione 2010-2012

(approvato con DGR n. 37-1222 del 17/12/2010), procedure semplificate di controllo, nei casi 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. Tra questi è ricompreso il rischio specifico "acqua", che è correlato non solo al tipo di approvvigionamento ed alla complessità della rete di distribuzione interna, ma anche a numerosi altri fattori quali le dimensioni aziendali, la molteplicità delle produzioni, le modalità di incorporazione dell'acqua nel ciclo produttivo e i sistemi di trattamento del prodotto finale.

Sussiste pertanto nelle imprese alimentari una variabilità di situazioni strutturali e condizioni di processo che permette l'adozione di misure di controllo della qualità dell'acqua proporzionali al rischio specifico.

In considerazione di quanto su esposto e sulla base 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 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 attività di manipolazione;
- esercizi di deposito con lavaggio e cernita frutta e verdura (esclusa la IV gamma);
- 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 destinate alla trasformazione e lavorazione di prodotti di origine animale soggette a riconoscimento;
- 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 ed assimilabili (es agriturismo, rifugi, case per ferie ecc.);
- attività di catering ;
- mense/centri di cottura/ristorazione collettiva (con pasti anche se in tutto o in parte veicolati);
- esercizi di vendita al dettaglio annessi a laboratori artigianali (gastronomie, gelaterie pasticcerie, rosticcerie, macellerie, pescherie, etc.);
- comunità alloggio se gestite con operatori (cuoco) esterni;
- scuole di cucina e scuole alberghiere.

5. UTILIZZI E QUALITA' 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 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 nei punti in cui viene utilizzata :

punti a : utilizzo 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

punti b: utilizzo 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 a) : acqua conforme ai parametri microbiologici della parte A ed ai parametri chimici della parte B dell'Allegato I del D.lgs. 31/01 s.m.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.

punti c : utilizzo 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 CE 852/2004 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.

Le acque superficiali captate per approvvigionamento idrico potabile restano soggette alle disposizioni previste dal Dlgs. 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 del D.M. 26 marzo 1991.

Le imprese di categoria 2 devono richiedere il giudizio di idoneità al SIAN dell'ASL territorialmente competente, presentando la seguente documentazione minima, che potrà essere integrata a discrezione 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 con descrizione della tipologia della fonte di approvvigionamento, degli impianti di accumulo, adduzione, distribuzione e dei materiali utilizzati ai sensi DM 174/2004;
- c) individuazione e descrizione delle attività di potenziale pericolo di inquinamento, eventualmente presenti nel raggio di 200 mt dal punto di captazione (per analogia, pur essendo realmente riferiti ad acquedotti ad uso pubblico, possono essere utilizzati ed opportunamente vagliati i centri di pericolo indicati all'art. 94, comma 4 del DLgs. 152/2006);
- d) autorizzazione alla derivazione dell'acqua, rilasciata dalla Provincia o copia della domanda regolarmente inoltrata, ai sensi del RR 29/07/03 n. 10/R

Per il rilascio del giudizio di idoneità l'ASL effettua quattro campionamenti al punto di captazione o, se ciò non fosse possibile, al punto di utilizzo dell'acqua, previa esclusione di un eventuale trattamento, al fine di caratterizzare l'acqua grezza. Le analisi saranno eseguite con la tipologia di verifica, ai sensi del D.lgs. 31/01 s.m.i. E' comunque a discrezione dell'ASL l'esclusione di eventuali parametri in base alle criticità ed alla conoscenza del territorio, oltre che ai dati ricavabili dalla documentazione di cui al punto c), non richiedendosi, ad esempio, l'analisi di parametri, quali diserbanti o solventi e idrocarburi in zone di media e alta montagna evidentemente incolte e senza attività inquinanti.

Nel caso in cui, al momento dell'inizio dell'attività, non sia stato possibile completare i campionamenti per imminenza dell'avvio dell'impresa, l'esito favorevole del primo campionamento su acqua grezza, unitamente al controllo ispettivo favorevole anche al punto di captazione ed altre eventuali opere di adduzione e trattamento, permetterà la registrazione dell'attività e l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua. Questo avrà il carattere di provvisorietà fino al completamento, nell'arco massimo di due anni, dei 3 campionamenti successivi, che l'ASL può effettuare al punto di utilizzo dell'acqua, anche dopo eventuale trattamento e quindi su acqua anche non grezza.

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 richiedere il giudizio di idoneità presentando la documentazione di cui alle lettere a), b), c), d). L'ASL esegue il primo controllo, analitico ed ispettivo secondo le modalità esposte per le imprese di categoria 2, rilasciando dichiarazione di conformità al Dlgs. 31/01 s.m.i. rispetto ai parametri ricercati.

In rapporto alla valutazione del rischio, è a discrezione dell'ASL non effettuare i successivi 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 sorveglianza ordinaria nell'ambito del programma di controllo delle acque potabili in imprese alimentari

Come indicato nella nota della Regione Piemonte - Settore Igiene e Sanità Pubblica, n. 32646/DA2001 del 9.10.2008 e come previsto dall'Accordo ARPA - Regione (approvato con determinazione dirigenziale n. 169 del 15/03/2010), è a carico dell'OSA il pagamento dei prelievi, delle determinazioni analitiche e dell'emissione del giudizio di idoneità.

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, programmando 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, già regolarmente sottoposta ai controlli interni del Gestore ed ai controlli ufficiali del SIAN dell'ASL fino al

punto di consegna, le frequenze e le tipologie di campionamento che l'OSA deve effettuare e riportare 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	Analisi Microbiologica	Analisi chimica
senza addolcimento e/o accumulo	1 controllo/anno 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 (punti a)	Alternando routine e verifica	routine (con aggiunta di parametri che possono subire modifiche in base alle caratteristiche della rete interna)
con addolcimento e/o accumulo	2 controlli/anno 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 (punti a)	Alternando routine e verifica	routine (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 di categoria 1 possono essere eliminati i controlli analitici, ma l'OSA deve inserire e valutare il rischio acqua nell'ambito del piano di autocontrollo. Per le imprese di categoria 2 la frequenza può essere ridotta della metà, nel caso in cui serie storiche di analisi favorevoli lo consentano.

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 imprese devono aver comunque avviato regolare richiesta di concessione alla derivazione presso la Provincia territorialmente competente.

Rispetto all'utilizzo dell'acqua proveniente dalla rete pubblica, devono essere previsti controlli più severi.

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, che mostri tutte le reti, pubbliche e private, 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 che riporti le caratteristiche tecniche, le modalità di funzionamento, le modalità di manutenzione e la scheda di monitoraggio dell'impianto.

Le frequenze e le tipologie di campionamento, che l'OSA deve effettuare e riportare 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

	Frequenza	Analisi microbiologica e chimica
Punti di utilizzo	2 controlli/anno 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 (punti a)	Verifica, con aggiunta di parametri di rischio locale (nel punto/i a) e comunque negli altri eventuali punti ritenuti più a rischio per la sicurezza degli alimenti prodotti)
	1 controllo/anno 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 (punti b)	Verifica

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

Per le imprese di categoria 1 le frequenze possono essere ridotte della metà, nel caso in cui serie storiche di analisi favorevoli lo consentano.

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.

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 nella Tabella A del paragrafo 7

B) Imprese con approvvigionamento autonomo

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

In base a tale censimento l'ASL, in relazione alle modalità di impiego di acque non pubbliche nel ciclo produttivo di tali attività, predispone un **piano di intervento** ed un programma di controllo (da specificare annualmente nel Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare -PAISA - anche sulla base di analoghi indirizzi di programmazione regionale) che tenga conto 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 queste imprese non abbiano certificati/giudizi di idoneità (in quanto mai rilasciati nel tempo), l'ASL effettua un campione di verifica al punto di utilizzo .

Le analisi saranno eseguite con la tipologia di verifica, ai sensi del D.lgs. 31/01 s.m.i. E' comunque a discrezione dell'ASL l'esclusione di eventuali parametri in base alle criticità ed alla conoscenza del territorio, non richiedendosi, ad esempio, l'analisi di parametri superflui, quali diserbanti o solventi e idrocarburi in zone di media e alta montagna evidentemente

incolte e senza attività inquinanti. A seguito di esiti analitici favorevoli l'ASL rilascia una dichiarazione di conformità al D.lgs. 31/01 s.m.i. rispetto ai parametri ricercati.

In questo caso il campione viene eseguito come controllo esterno, per cui il pagamento del prelievo, delle analisi e della dichiarazione di conformità non sono a carico dell'OSA.

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

	Competenze OSA	Competenze ASL
Impresa con approvvigionamento da acquedotto	<ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione di procedura di valutazione del rischio nel piano di autocontrollo - Analisi secondo schema generale di cui al paragrafo 7, tabella A 	Valutazione del piano di autocontrollo
Avvio impresa con approvvigionamento autonomo Categoria 1	Presentazione documentazione di cui al paragrafo 6, lettere a), b), c), d)	Valutazione documentazione Un primo campionamento su acqua grezza con analisi di verifica, rilascio certificato conformità al D.lgs. 31/01 s.m.i. rispetto ai parametri ricercati . Eventuali analisi successive nel tempo
Avvio impresa con approvvigionamento autonomo Categoria 2	Presentazione documentazione di cui al paragrafo 6, lettere a), b), c), d)	Valutazione documentazione 4 analisi di verifica su acqua grezza in 4 stagioni con rilascio di giudizio di idoneità. Nel caso di apertura imminente dell'attività: un primo campionamento su acqua grezza con analisi di verifica , sopralluogo alle opere di captazione e adduzione per giudizio provvisorio di idoneità. Completamento con successive 3 analisi, al massimo nel biennio, anche al punto di utilizzo (acqua trattata) per giudizio di idoneità definitivo
Impresa riconosciuta/ registrata con approvvigionamento autonomo	<ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione di procedura di valutazione del rischio nel piano di autocontrollo - Analisi secondo schema generale di cui al paragrafo 7, tabella B 	<ul style="list-style-type: none"> - Censimento - Programmazione controlli ispettivi e analitici nel PAISA <p>Nel caso in cui queste imprese non abbiano certificati/giudizi di idoneità (in quanto mai rilasciati nel tempo) l'ASL effettua un campione ufficiale di verifica al punto di utilizzo e rilascia certificato di conformità al D.lgs. 31/01 s.m.i. rispetto ai parametri ricercati.</p>