

1. Giudizio di idoneità all'uso dell'acqua rilasciato dal SIAN della ASL competente.
2. Rappresentazione planimetrica delle reti eventualmente presenti.
3. Relazione tecnico-descrittiva dell'impianto.
4. Programma degli interventi di manutenzione periodica e straordinaria.
5. Documentazione che comprovi l'effettuazione dei programmi di manutenzione.
6. Documentazione sull'impianto di disinfezione: caratteristiche, funzionamento, manutenzione e scheda di monitoraggio.
7. Frequenza e tipologia di analisi.
8. Referti analitici.

Si riportano nella tabella B le analisi minime che deve effettuare l'OSA nell'ambito dell'autocontrollo, in base a quanto previsto nel Piano Regionale.

#### Tabella B

|                   | Frequenza minima *  | Analisi microbiologica e chimica   |
|-------------------|---|--|
| Punti di utilizzo | 2 controlli all'anno nel punto/i in cui l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con lo stesso anche sotto forma di vapore e di ghiaccio (punti a)  | Verifica, con aggiunta di parametri di rischio locale (nel punto/i a) e negli altri eventuali punti ritenuti più a rischio per la sicurezza degli alimenti prodotti) |
|                   | 1 controllo all'anno nel punto/i 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   |

\*si tratta di 3 controlli da eseguirsi distanziati nel tempo.

**Verifica:** Coliformi a 37°C, Escherichia coli, Enterococchi, parametri organolettici, pH, ammonio, conducibilità, nitriti, nitrati, nichel, cromo, piombo, disinfettante residuo.  
Per le imprese di **categoria 1** le frequenze possono essere ridotte della metà, nel caso in cui lo storico delle analisi sia favorevole.

#### N.B.

**Controlli Interni:** controlli che deve effettuare, a seconda dei casi, il gestore di rete, il proprietario dell'edificio, il titolare dell'impresa alimentare; l'esito dei controlli interni va conservato per 5 anni;

**Controlli Esterni:** controlli effettuati dalla ASL.

#### Prescrizione:

è l'atto amministrativo che può essere predisposto da chi fa il controllo nel caso si evidenzino delle inadeguatezze alla normativa. Qualora nel piano di autocontrollo non sia stato valutato il rischio acqua, l'organo di controllo deve prescrivere che l'OSA ottemperi entro un congruo periodo di tempo.

**Provvedimenti contingibili ed urgenti:** sono disposti dal Sindaco o dalla ASL nel caso le analisi dell'acqua evidenzino che vi sono parametri non conformi e che può esserci pericolo per la salute o per la sicurezza degli alimenti

#### Sanzioni amministrative:

in relazione all'argomento, le sanzioni sono previste in vari casi come ad es: qualora non si ottemperi alle prescrizioni, nel caso si continui ad utilizzare acqua non conforme nonostante il divieto, qualora non si conservino i risultati dei controlli per 5 anni, qualora l'uso di acqua non idonea abbia determinato problemi di sicurezza sull'alimento.



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

(S.I.A.N.)



**INDICAZIONI PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CHE UTILIZZANO ACQUA DA APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO**

Direttore: Dott.ssa Maria Francesca Murineddu  
via Manzoni N. 28, 08100 Nuoro;  
tel. 0784 240176 - fax: 0784 240020  
[igienealimenti@aslnuoro.it](mailto:igienealimenti@aslnuoro.it)

A cura di:  
Dott.ssa Maria Francesca Murineddu  
Dott.ssa Rita Anna Sechi  
Rag. Mauro Conchedda

## COSA PREVEDONO LE NORME

L'Assessorato Regionale alla Sanità, con il Piano Regionale sul Controllo Ufficiale 2012/2014, ha fornito alle ASL gli indirizzi per lo svolgimento dell'attività di controllo sulle imprese alimentari. Per quanto riguarda l'acqua utilizzata per la preparazione degli alimenti, nella Sezione II del suddetto piano vengono riportati gli obblighi dell'operatore del settore alimentare (OSA), nonché le modalità con cui il SIAN deve eseguire il controllo.

L'acqua utilizzata nelle imprese alimentari, in quanto inserita nella definizione più ampia di "acqua destinata al consumo umano" è normata dal D.Lgs.31/01. Tale decreto stabilisce che le acque destinate al consumo umano devono essere salubri e pulite, non devono contenere microorganismi e parassiti tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana, e devono rispettare i parametri del decreto. Ai sensi del D.Lgs 31/01 oltre all' Ente che distribuisce l'acqua di rete è definito come "gestore" chiunque fornisca acqua a terzi attraverso impianti idrici autonomi o cisterne fisse o mobili, per cui un operatore del settore alimentare che si approvvigiona da un suo pozzo o sorgente, o che ha un punto di presa per un'acqua superficiale, che poi potabilizza per destinarla al consumo umano, è pur nel suo piccolo, il gestore di quell'acqua.

Come nel caso degli Enti gestori di reti, anche l'OSA che utilizza un approvvigionamento autonomo è responsabile della salubrità e qualità dell'acqua distribuita, sia che la utilizzi per la preparazione degli alimenti, sia che la distribuisca ad uso potabile o comunque ad uso umano.



## COSA DEVE FARE L'OSA

In funzione di tale responsabilità e degli obblighi che ha l'OSA ai sensi del Reg. 852/2004, sul controllo di ciò che può determinare un rischio per la sicurezza degli alimenti, il Piano Regionale ha disposto quanto segue.

L'OSA, all'interno del Piano di Autocontrollo, dopo aver valutato il "rischio acqua", deve adottare specifiche procedure di controllo 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.

Nel Piano Regionale il rischio "acqua", viene già valutato in funzione della tipologia di attività svolta dall'impresa, ottenendo così la suddivisione in due categorie:

**Categoria 1:** imprese 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 basso.

Rientrano in questa categoria i chioschi e banchi vendita, negozi alimentari al dettaglio, esercizi di deposito ove non avvenga attività di manipolazione, esercizi di deposito senza lavaggio e cernita frutta e verdura (esclusa la IV gamma).

**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.

Rientrano in questa categoria gli esercizi di



deposito con lavaggio e cernita frutta e verdura (IV gamma), imprese alimentari con produzione all'ingrosso, agriturismi e punti ristoro, attività di catering, mense e centri di cottura, ristorazione collettiva, ristorazione pubblica, esercizi di vendita al dettaglio annessi a laboratori artigianali (gastronomie, gelaterie), pasticcerie, rosticcerie.



Le Linee Guida Regionali stabiliscono inoltre quali requisiti deve avere l'acqua in funzione dell'uso che ne fa l'impresa alimentare e precisamente:

- **a)** per l' utilizzo come ingrediente: rispetto dei parametri dell' Allegato I, parti A, B e C del D.Lgs 31/01; con valutazione del SIAN in caso di superamento.
- **b)** utilizzo per il lavaggio di impianti e utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari: rispetto dei parametri dell' Allegato I, parti A, B del D.lgs. 31/01, con valutazione del SIAN in caso di superamento.
- **c)** utilizzo per scopi tecnologici, raffreddamento, lavaggio locali: non è obbligatorio il rispetto dei parametri di potabilità, ma in tal caso la condotta deve essere separata da quella dell'acqua potabile.
- **d)** utilizzo per formazione di ghiaccio da usare negli alimenti: rispetto dei parametri del D.Lgs 31/01.

In base al Piano Regionale 2012-14 la documentazione che deve essere presente nel Piano di Autocontrollo delle imprese già esistenti che utilizzano acqua di **approvvigionamento autonomo** è la seguente: