

Si riportano nella seguente Tabella A le indicazioni del Piano Regionale per il controllo interno dell'acqua in imprese esistenti che utilizzano **acqua di rete** e le analisi di autocontrollo da effettuare a cura dell'operatore per il mantenimento dell'idoneità dell'acqua al rubinetto:

Tabella A

	Frequenza	Analisi microbiologiche	Analisi chimiche
Senza addolcimento e/o accumulo	1 controllo all'anno nel punto in cui l'acqua viene incorporata come ingrediente	Alternando *routine e **verifica	***Routine (con l'aggiunta di parametri che possono subire modifiche in base alle caratteristiche della rete interna)
Con addolcimento e/o accumulo	2 controlli all'anno nei punti ove l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento o entra in contatto con l'alimento anche sotto forma di vapore o di ghiaccio	Alternando routine e verifica	Routine (con l'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, disinfettante residuo. In caso di punti multipli di utilizzo il controllo sarà 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 esista uno storico favorevole che lo consenta.

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: e' 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 sugli alimenti.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
(S.I.A.N.)



INDICAZIONI PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CHE UTILIZZANO ACQUA DI RETE

Direttore: Dott.ssa Maria Francesca Murineddu
via Manzoni N. 28, 08100 Nuoro;
tel. 0784 240176 - fax: 0784 240020
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, 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 microrganismi e parassiti tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana, e devono rispettare i parametri indicati nel decreto.

L'acqua fornita in una rete di distribuzione deve rispettare i **parametri di legge**

- nel punto di consegna
- nel punto in cui fuoriesce dai rubinetti utilizzati per il consumo umano.
- nel punto in cui viene utilizzata da un'impresa alimentare.



Per quanto riguarda le responsabilità in caso di presenza di parametri non conformi, la norma le pone a carico del gestore della rete fino al punto di consegna, mentre dopo tale punto, se il parametro è riconducibile all'influenza della rete interna o al deposito o a trattamenti effettuati dopo il punto di consegna, la responsabilità ricade, a seconda dei casi, sul proprietario dell'edificio, sul gestore dell'attività o sul titolare dell'impresa alimentare.

COSA DEVE FARE L'OSA

In funzione di tali responsabilità e degli obblighi che ha l'operatore del settore alimentare (OSA) ai sensi del Reg. Ce 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 di frutta e verdura (IV gamma), imprese alimentari di produzione e confezionamento, 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 e 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.