

Indicazioni per gli operatori del settore alimentare che utilizzano

ACQUA DI APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO

A chi e rivolto questo depliant?

A tutte le **imprese alimentari che si approvvigionano tramite fonte autonoma privata (pozzo, sorgente o derivazione acqua superficiale), data l'impossibilità di allacciarsi all'acquedotto pubblico, e che utilizzano l'acqua sia come ingrediente, che per il lavaggio di impianti, attrezzature ecc.**

Cosa è necessario fare per poter utilizzare l'acqua ?

Chi intende utilizzare l'acqua proveniente da fonte autonoma **deve aver acquisito il giudizio di idoneità** all'uso dell'acqua da parte del SIAN delle ASSL territorialmente competente tramite lo Sportello Unico per le attività produttive.



Riferimenti normativi

- Piano regionale sul Controllo Ufficiale REV.2018 allegato V (controlli sulle acque destinate al consumo umano e sulle acque utilizzate nelle imprese alimentari)

- D.Lgs 31/01 - Reg CE 852/04 - Reg CE 178/2002

1- Obblighi per tutte le imprese alimentari

Il titolare dell'impresa alimentare è **responsabile** della qualità dell'acqua, infatti deve garantire che essa non rappresenti un **fattore di rischio** per la sicurezza dei prodotti alimentari.

Nel proprio **piano di autocontrollo** deve essere presente una **specifico procedura di autocontrollo e gestione del rischio ACQUA contenente la descrizione dei seguenti punti:**

a) Finalità di utilizzo acqua (incorporazione come ingrediente, lavaggio degli impianti, attrezzature...).

b) Caratteristiche dell'approvvigionamento autonomo (rappresentazione planimetrica della rete di distribuzione, integrata da una relazione tecnico – descrittiva, che mostri tutte le reti eventualmente presenti (acqua idonea al consumo umano e acqua ad uso tecnologico) con evidenziazione della loro separazione.

c) Caratteristiche della rete interna e degli eventuali impianti (tipologia impianto, caratteristiche tecniche, materiale impiegato, presenza serbatoi di accumulo, materiali, impianti di trattamento etc.)

d) Programma degli interventi di manutenzione periodica o straordinaria in caso di emergenza, relativo agli impianti di attingimento, trattamento e/o accumulo e distribuzione, e tutta la documentazione che dimostri l'effettuazione di tali interventi.

e) Documentazione che riporti le caratteristiche tecniche, le modalità di funzionamento, di manutenzione e la scheda di monitoraggio dell'impianto di disinfezione (ove questo sia presente)

f) Programma dei controlli da effettuare per verificare la qualità dell'acqua come specificato nel retro del depliant)

2- Frequenza e tipologia dei campionamenti



Il piano regionale definisce il numero minimo di campioni da eseguire (**3 campioni distanziati nel tempo**) ma **l'Osa** nella valutazione del rischio acqua di cui al punto 1 **stabilisce** se aumentare le frequenze e quali parametri aggiungere.

Infatti Le frequenze ed i parametri riportati nella tabelle successiva costituiscono una base di controllo, suscettibile di modifiche in relazione alle **caratteristiche del territorio**, alla **vulnerabilità della risorsa idrica**, presenza di **fonti locali di pericolo**, 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**.

PUNTI DI UTILIZZO	FREQUENZA	TIPO DI ANALISI
nel punto/punti in cui l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sotto forma di vapore o ghiaccio	2 controlli/anno	Verifica: coliformi a 37°C, E. Coli, Enterococchi, parametri organolettici, pH, ammonio, conducibilità, nitriti, nitrati, nichel, cadmio, cromo, ferro, manganese, mercurio, piombo, disinfettante residuo, con aggiunta di parametri di rischio locale
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	1 controllo/anno	Verifica: coliformi a 37°, Escherichia coli, Enterococchi, nichel, cadmio, cromo, mercurio, piombo

*p.s.: per le imprese che *non svolgono preparazione, produzione o trasformazione di alimenti* le frequenze possono essere ridotte della metà, nel caso in cui una serie di analisi favorevoli lo consentano.

A chi rivolgersi ...



I prelievi e le analisi dovranno essere effettuate da *laboratori accreditati*.

Per individuarli potete collegarvi al sito della regione Sardegna (www.regione.sardegna.it) e seguire questo percorso:

Home> servizi> elenchi, albi e repertori > elenco regionale laboratori di analisi sugli alimenti ai fini dell'autocontrollo.

Troverete l'elenco dei laboratori a cui potete rivolgervi nella pagina sopra indicata, qualora tale elenco non risultasse aggiornato potrete chiedere informazioni all' Urp dell'Igiene e Sanità (tel. 070 6067041—fax 070 6065389)