



Indicazioni per gli operatori del settore alimentare che utilizzano ACQUA DI RETE



A CHI E' RIVOLTO QUESTO DEPLIANT ?

A tutte le **IMPRESE ALIMENTARI** che utilizzano l'acqua sia come ingrediente, che per il lavaggio di impianti, attrezzature ecc.

Nel punto **1** sono esposti gli obblighi cui sono soggette tutte le imprese alimentari, nel punto **2** gli adempimenti previsti nel piano regionale in funzione della tipologia di attività.

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.



I. OBBLIGHI PER TUTTE LE IMPRESE ALIMENTARI

Nel proprio **PIANO DI AUTOCONTROLLO** deve essere presente una parte dedicata al *rischio ACQUA* contenente la descrizione dei seguenti punti:

- FINALITÀ DI UTILIZZO ACQUA** (incorporazione come ingrediente, lavaggio degli impianti, attrezzature, somministrazione dell'acqua con impianti di depurazione alla spina etc.)
- CARATTERISTICHE DELLA RETE INTERNA** (tipologia impianto, caratteristiche tecniche, materiale impiegato nelle tubature ecc.)
- CARATTERISTICHE DEGLI EVENTUALI IMPIANTI** (presenza serbatoi di accumulo, materiale del serbatoio, impianti di trattamento, addolcimento etc.)
- OPERAZIONI DI PULIZIA E MANUTENZIONE** da effettuare sugli impianti specificando tipologia e frequenza (es. lavaggio cisterna, cambio filtri etc.)
- MISURE** da mettere in atto per presenza di parametri non conformi dell'acqua, accertati con le analisi in autocontrollo o comunicati con ordinanza del sindaco. Nel decidere le misure l'OSA dovrà tener conto delle ripercussioni che l'utilizzo dell'acqua non conforme può avere sulla sicurezza degli alimenti e quindi sulla salute dei consumatori.

Riferimenti normativi



- ⇒ Piano regionale sul Controllo Ufficiale 2015 - 2018 allegato V (linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari)
- ⇒ D.Lgs 31/01 - Reg CE 852/04 - Reg CE 852/04

2. ADEMPIMENTI IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI IMPRESA ALIMENTARE

.....dopo aver effettuato l'analisi del rischio se rientri in una di queste categorie allora devi...

A) IMPRESE ALIMENTARI COLLEGATE CON LA RETE PUBBLICA SENZA IMPIANTO DI ADDOLCIMENTO E/O CISTERNA DI ACCUMULO

Decidere se effettuare **analisi microbiologiche e chimiche** sulla base delle **criticità locali** (fattori imputabili al proprio stabile o all'acqua in distribuzione)

L'eventuale *decisione* di non effettuare le analisi dovrà essere motivata in base all'analisi del rischio di cui sopra.

Qualora si decida di effettuarle dovrà essere specificato *numero e frequenza*.

B) IMPRESE ALIMENTARI COLLEGATE CON LA RETE PUBBLICA CHE USANO CISTERNE E/O IMPIANTI DI TRATTAMENTO:

(il piano regionale individua obblighi diversi in relazione all'attività svolta)

1) imprese che svolgono preparazione, produzione o trasformazione di alimenti

es. panifici, ristoranti, mense, bar che preparano alimenti, e che somministrano acqua di rete come bevanda (trattata o meno)

Effettuare almeno due analisi microbiologiche e due chimiche all'anno, come a fianco dettagliate, nei punti ove l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto anche sotto forma di vapore o ghiaccio.

P.s: I controlli possono essere **dimezzati** in presenza di una serie di analisi favorevoli.

Analisi MICROBIOLOGICHE

2 analisi all'anno, di cui

1 di **ROUTINE** (coliformi a 37°, E. coli)

1 di **VERIFICA** (coliformi a 37°, E. Coli, Enterococchi)

+

Analisi CHIMICHE

2 analisi all'anno con i seguenti parametri: organolettici, pH, conducibilità, ferro, ammonio, disinfettante residuo.

N.B. : aggiungere eventuali altri parametri ritenuti utili per la valutazione dell'acqua.

2) imprese che non svolgono preparazione, produzione o trasformazione di alimenti

es. negozi di vendita al dettaglio e all'ingrosso, bar caffè che non preparano alimenti e non somministrano acqua di rete come bevanda ecc.

Si potrà eliminare il controllo a patto però che si inserisca e si valuti il rischio acqua nel piano di autocontrollo

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)

