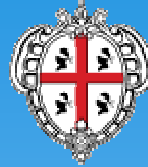


Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Direttore Dr. Iginio Pintor



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

**LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO  
IGIENICO-SANITARIO DELLA QUALITA'  
DELLE ACQUE UTILIZZATE NELLE  
IMPRESE ALIMENTARI**

**Con il termine acque destinate al consumo umano si intendono le acque che, trattate o no, possono essere bevute, utilizzate per la preparazione di alimenti 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.**

**Acque destinate al consumo umano sono anche quelle utilizzate da un'impresa alimentare per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di cibi o prodotti destinati al consumo della popolazione.**

**Le acque destinate al consumo umano devono essere salubri, pulite, non devono contenere microrganismi e parassiti, né altre sostanze in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana.**

**Per quelle utilizzate dalle imprese alimentari tali requisiti devono sussistere al momento in cui sono impiegate per la preparazioni di prodotti o bevande.**

**Il titolare dell'impresa è responsabile della qualità dell'acqua impiegata nelle diverse fasi del ciclo produttivo.**

**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 e 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.**

**Gli OSA dovranno redigere il documento di valutazione del rischio ed il relativo piano di autocontrollo, contenente:**

- **l'individuazione dei punti o delle fasi in cui possono verificarsi i pericoli e la definizione delle relative misure preventive da adottare;**
- **l'individuazione dei punti critici e definizione dei limiti degli stessi;**
- **la definizione del sistema di monitoraggio e l'individuazione delle azioni correttive;**
- **le verifiche periodiche delle attività di gestione ed autocontrollo ed eventuali aggiornamenti, anche in relazione al variare delle condizioni iniziali, delle analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e sorveglianza.**

**Le imprese alimentari hanno una variabilità di situazioni strutturali e condizioni di processo che impongono 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	Caratteristiche	Tipologia d'impresa
1	<p><b>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 basso</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>chioschi e banchi di vendita fissi;</b></li> <li>· <b>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;</b></li> <li>· <b>esercizi di deposito ove non avvenga attività di manipolazione;</b></li> <li>· <b>esercizi di deposito senza lavaggio e cernita frutta e verdura (esclusa la IV gamma);</b></li> </ul>

Categoria	Caratteristiche	Tipologia d'impresa
2	<p><b>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</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>imprese alimentari destinate alla trasformazione e lavorazione di prodotti di origine animale soggette a riconoscimento;</b></li> <li>▪ <b>esercizi di deposito con lavaggio e cernita frutta e verdura (IV gamma);</b></li> <li>▪ <b>imprese alimentari con produzione all'ingrosso;</b></li> <li>▪ <b>agriturismo, punti ristoro, ecc.</b></li> <li>▪ <b>attività di catering;</b></li> <li>▪ <b>mense/centri di cottura/ristorazione collettiva (con pasti anche se in tutto o in parte veicolati);</b></li> <li>▪ <b>ristorazione pubblica;</b></li> <li>▪ <b>esercizi di vendita al dettaglio annessi a laboratori artigianali (gastronomie, gelaterie;</b></li> <li>▪ <b> pasticcerie, rosticcerie, macellerie, pescherie, etc. )</b></li> </ul>

## **Utilizzi e qualità dell'acqua nelle imprese alimentari**

**In attesa che lo Stato, come previsto dall'art. 11 lettera e) del D. Lgs. 31/01, 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:**

**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, 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****

**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,**

**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.**

## **INDIRIZZI PER LA VERIFICA DELL'IDONEITÀ 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 Decreto Legislativo 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 1 e 2 devono richiedere il giudizio di idoneità al SIAN dell'ASL territorialmente competente.**



## **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 PUBBLICO 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**

	<b>Frequenza</b>	<b>Analisi microbiologiche</b>	<b>Analisi chimiche</b>
<b>senza addolcimento e/o accumulo</b>	<b>1 controllo/ anno nel punto/punti in cui l'acqua viene incorporata come ingrediente</b>	<b>Alternando routine e verifica</b>	<b>Routine (con aggiunta di parametri che possono subire modifiche in base alle caratteristiche della rete interna)</b>
<b>Con addolcimento e/o accumulo</b>	<b>2 controlli/anno nei punti/punto ove l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sotto forma di vapore e di ghiaccio</b>	<b>Alternando routine e verifica</b>	<b>Routine (con aggiunta di parametri che possono subire modifiche in base alle caratteristiche della rete interna e degli impianti di accumulo ed addolcimento )</b>

**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 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 acquisito il giudizio di idoneità all'uso dell'acqua da parte della ASL 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, tenuta sempre aggiornata, 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 minima*	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 sotto forma 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

\*si tratta in totale 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 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.**

	<b>Competenze OSA</b>	<b>Competenze ASL</b>
<b>Impresa con approvvigionamento da acquedotto pubblico</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Predisporre la procedura di valutazione del rischio nel piano di autocontrollo</li><li>-Effettua le analisi secondo lo schema generale di cui alla tabella A (a cui possono essere aggiunte altre sulla base della valutazione del rischio o su richiesta dell'ASL)</li></ul>	<b>Valuta il piano di autocontrollo predisposto dall'OSA</b>

	<b>Competenze OSA</b>	<b>Competenze ASL</b>
<b>Avvio impresa con approvvigionamento autonomo Categoria 1</b>	<p>Acquisisce dalla ASL competente il giudizio di idoneità d'uso specifico sull'acqua utilizzata</p> <p>Predispone una procedura basata sulla valutazione del rischio da approvvigionamento idrico nel piano di autocontrollo</p> <p>Tiene la documentazione aggiornata riguardante l'approvvigionamento idrico</p> <p>Effettua le analisi secondo lo schema generale di cui alla tabella B (a cui possono esserne aggiunte altre sulla base della valutazione del rischio o richiesta della ASL)</p>	<p>Valuta il Piano di autocontrollo e il rischio collegato all'utilizzo dell'acqua</p> <p>Valuta la documentazione fornita dall'OSA</p> <p>Impartisce, se necessario, richieste di modifiche al piano di campionamento e/o autocontrollo che dovrà sostenere l'OSA</p> <p>Predispone periodici controlli ispettivi e/o analitici, se ritenuto necessario, sulla base della valutazione del rischio.</p>

	<b>Competenze OSA</b>	<b>Competenze ASL</b>
<b>Avvio impresa con approvvigionamento autonomo Categoria 2</b>	<p>Acquisisce dalla ASL competente il Giudizio di idoneità d'uso specifico sull'acqua utilizzata</p> <p>Valuta il rischio approvvigionamento idrico nel piano di autocontrollo</p> <p>Tiene la documentazione aggiornata riguardante l'approvvigionamento idrico, quale parte integrante del piano di autocontrollo</p> <p>Effettua le analisi secondo lo schema generale di cui alla tabella B</p>	<p>Valuta il Piano di autocontrollo e il rischio collegato all'utilizzo dell'acqua</p> <p>Valuta la documentazione fornita dall'OSA</p> <p>Impartisce, se necessario, richieste di modifiche al piano di campionamento e/o autocontrollo che dovrà sostenere l'OSA</p> <p>Predispone periodici controlli ispettivi e/o analitici, se ritenuto necessario, sulla base della valutazione del rischio.</p>

	<b>Competenze OSA</b>	<b>Competenze ASL</b>
<b>Impresa riconosciuta/ registrata con approvvigionamento autonomo</b>	<b>Acquisisce dalla ASL competente il giudizio di idoneità d'uso specifico sull'acqua utilizzata Predispone una procedura basata sulla valutazione del rischio da approvvigionamento idrico nel piano di autocontrollo Tiene la documentazione aggiornata riguardante l'approvvigionamento idrico Effettua le analisi secondo schema generale di cui alla tabella B (a cui possono esserne aggiunte altre sulla base della valutazione del rischio o se richieste dalla ASL)</b>	<b>Effettua il censimento delle attività Valuta il Piano di autocontrollo e del rischio collegato all'utilizzo dell'acqua Valuta la documentazione fornita dall'OSA Impartisce, se necessario, richieste di modifiche al piano di campionamento e/o autocontrollo che dovrà sostenere l'OSA Programma i controlli ispettivi e analitici.</b>