



DELIBERAZIONE N° 212

SEDUTA DEL 19 FEB. 2014

Salute, Sicurezza e solidarietà Sociale,
Servizi alla Persona e alla Comunità -
72AG
DIPARTIMENTO

OGGETTO Approvazione delle "Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari".

Relatore **PRESIDENTE**

La Giunta, riunitasi il giorno 19 FEB. 2014 alle ore 17.00 nella sede dell'Ente,

		Presente	Assente
1.	Maurizio Marcello PITTELLA Presidente	X	
2.	Flavia FRANCONI Vice Presidente		X
3.	Aldo BERLINGUER Componente	X	
4.	Raffaele LIBERALI Componente	X	
5.	Michele OTTATI Componente		X

Segretario: dr. Arturo AGOSTINO

ha deciso in merito all'argomento in oggetto, secondo quanto riportato nelle pagine successive.

L'atto si compone di N° 5 pagine compreso il frontespizio e di N° 1 allegati

UFFICIO RAGIONERIA GENERALE

Prenotazione di impegno N° _____ Missione.Programma _____ Cap. _____ per € _____

Assunto impegno contabile N° _____ Missione.Programma _____ Cap. _____

Esercizio _____ per € _____

IL DIRIGENTE _____

Atto soggetto a pubblicazione integrale per estratto

LA GIUNTA REGIONALE

- VISTA la L. R. n. 12 del 2.3.96 e s.m.i.: "Riforma dell'organizzazione amministrativa regionale";
- VISTA la DGR 11/98 con cui sono stati individuati gli atti rientranti in via generale nelle competenze della Giunta Regionale;
- VISTE le DD.GG.RR. nn.1148/05, 1380/05 relative alla denominazione e configurazione dei Dipartimenti Regionali;
- VISTE le DGR nn. 2017/05 e 125/06;
- VISTO il D. Lgs 30 marzo 2001, n. 165, recante: "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Pubbliche Amministrazioni";
- RICHIAMATO il D.M. 26 marzo 1991: "Norme tecniche di prima attuazione del decreto del presidente della repubblica 24 maggio 1988, n. 236, relativo all'attuazione della direttiva CEE n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16.4.-1987, n. 183".
- RICHIAMATO il Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n. 31: "Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano";
- RICHIAMATO il Decreto Legislativo 2 febbraio 2002, n. 27: "Modifiche ed integrazioni al D.Lgs. n. 31/2001, recante attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano";
- RICHIAMATO il Regolamento n. 882/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai "Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e su benessere degli animali";
- RICHIAMATO il Regolamento n. 178/2002/CE: "stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare";
- RICHIAMATO il Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- RICHIAMATO il Decreto Legislativo n. 152/2006: "Norme in materia ambientale";
- RICHIAMATA la L.R. n. 3/94 che disciplina la ricerca di acque sotterranee;
- RICHIAMATA la D.G.R. n. 1984/06 "Modifiche ed integrazioni alla D.G.R. n. 2628 del 30 dicembre 2003 - Regolamento per la disciplina della procedura di rilascio delle concessioni di derivazione e delle licenze di attingimento delle acque pubbliche della Regione Basilicata";
- RICHIAMATO il D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327: "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" per quanto ancora in vigore;
- RICHIAMATO il Decreto Legislativo n. 181/2003: "Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari e la relativa pubblicità";

RICHIAMATO il Decreto del Ministero della Salute 6 aprile 2004, n. 174, il Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano;

RICHIAMATO il Decreto legislativo n. 193/2007: "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";

CONSIDERATO che il D.Lgs. 31/01 e s.m.i. stabilisce che il titolare dell'impresa alimentare, denominato Operatore del Settore Alimentare (OSA) dal Regolamento CE 178/2002, è responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione e del rispetto dei valori di parametro dell'Allegato I al su citato decreto, nel punto in cui l'acqua è utilizzata nell'impresa;

PREMESSO che il Reg. CE/852/2004, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, introduce per le imprese alimentari l'obbligo di predisporre e di attuare procedure di autocontrollo HACCP, in ogni fase della produzione al fine di garantire la sicurezza degli alimenti;

CONSIDERATO, pertanto, l'OSA è tenuto ad adottare specifiche procedure di controllo della qualità delle acque utilizzate, in quanto prerequisito igienico-sanitario fondamentale per la sicurezza dei prodotti alimentari;

RITENUTO, quindi, opportuno fornire alle ASL, deputate al controllo ufficiale della qualità igienico-sanitaria dell'acqua, criteri operativi uniformi finalizzati alla verifica delle procedure di autocontrollo predisposte dall'OSA, in relazione al rischio costituito dalla qualità delle acque utilizzate nel processo produttivo;

RITENUTO, altresì, necessario mettere a disposizione dell'OSA indirizzi finalizzati alla programmazione di frequenze e tipologie di analisi per il controllo della qualità dell'acqua, da inserire nel piano di autocontrollo, in funzione della tipologia di approvvigionamento e complessità della rete interna;

PRESO ATTO che la semplificazione amministrativa con l'introduzione dell'istituto della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) permette di avviare l'attività contestualmente alla presentazione allo Sportello Unificato Attività Produttive (SUAP);

CONSIDERATO che la su citata SCIA confligge con la procedura prevista dal DM. 26 marzo 1991, che prevede controlli analitici nell'arco di quattro stagioni, per il rilascio del giudizio di idoneità all'uso dell'acqua necessario all'apertura di nuove imprese con approvvigionamento idrico autonomo, rendendo opportuno adottare procedure che permettano l'inizio regolare dell'attività economica e garantiscano la sicurezza alimentare;

RITENUTO necessario adottare procedure semplificate per il rilascio del giudizio di idoneità all'uso dell'acqua necessario all'apertura di nuove imprese con approvvigionamento idrico autonomo, in presenza dell'autorizzazione alla derivazione dell'acqua;

PREDISPOSTE, a tal fine, le "Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari", allegato A;

RITENUTO, quindi, opportuno procedere all'approvazione delle su citate linee guida, che allegate alla presente deliberazione (Allegato A) ne fanno parte integrante e sostanziale;

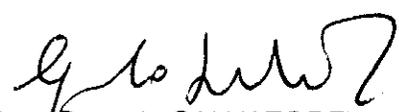
SU proposta dell'Assessore al ramo;

AD unanimità di voti;

DELIBERA

- di considerare le premesse parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di approvare, per quanto in premessa esposto, le "Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari", (Allegato A) quale parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di demandare ai competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL regionali la corretta applicazione ed informazione agli Operatori del settore circa i contenuti delle linee guida allegate;
- di dare mandato all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria dei Consumatori di apportare, laddove necessario, modifiche di natura meramente tecnica alle linee-guida di cui all'Allegato A.

IL RESPONSABILE P. d. P.


(Dott. Gerardo SALVATORE)

IL DIRIGENTE


(Dott. Domenico TRIPALDI)

Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della deliberazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.

LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO DELLA QUALITÀ DELLE ACQUE UTILIZZATE NELLE IMPRESE ALIMENTARI

INDICE

1. Introduzione,
2. Definizioni,
3. Ambiti di intervento,
4. Utilizzi e qualità dell'acqua nelle imprese alimentari,
5. Indirizzi per la verifica dell'idoneità dell'acqua in nuove imprese alimentari con approvvigionamento autonomo,
6. Indirizzi per l'attività di autocontrollo da parte dell'OSA,
7. Indirizzi per l'attività di controllo delle ASL,
8. Normativa di riferimento.

1. INTRODUZIONE

La qualità dell'acqua utilizzata dalle imprese alimentari costituisce un prerequisito igienico-sanitario fondamentale per garantire l'igiene dei prodotti alimentari come richiesto dal Regolamento CE 852/2004. Il citato regolamento prevede che le imprese alimentari predispongano ed attuino procedure di autocontrollo HACCP in ogni fase della produzione al fine di garantire la sicurezza degli alimenti.

Ne consegue che l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) deve garantire che l'acqua utilizzata nel proprio stabilimento non rappresenti un fattore di rischio per la sicurezza dei prodotti alimentari ed adotti specifiche procedure di controllo del ciclo 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.

Inoltre il D.Lgs. 31/01 s.m.i, all'art. 5, co. 1, lett. 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.

Le presenti linee guida hanno lo scopo di fornire indicazioni alle aziende per la messa a punto della procedura specifica di autocontrollo e per indirizzare i controlli ufficiali da parte dell'ASL, che ha l'obbligo di accertare l'aggiornamento del piano di autocontrollo e la qualità dell'acqua di approvvigionamento.

I principali criteri utilizzati per la definizione dei controlli di qualità cui sottoporre le acque utilizzate nelle imprese alimentari sono:

1. utilizzi dell'acqua;
2. provenienza dell'acqua: da acquedotto o da approvvigionamento autonomo;
3. tipologia dell'impresa alimentare;
4. eventuali situazioni di rischio derivate dagli impianti idrici (caratteristiche tecnicocostruttive, trattamento di addolcimento, accumulo etc).

2. DEFINIZIONI

Acque destinate al consumo umano (Decreto Legislativo 31/2001 s.m.i.):

- a) Le acque trattate o non trattate, destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi 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;
- b) Le acque utilizzate in un'impresa alimentare per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o di sostanze destinate al consumo umano, escluse quelle (*omissis*) la cui qualità non può avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale;

Acqua potabile (Regolamento 852/2004/CE): "l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano";

Acqua di mare pulita (Regolamento 852/2004/CE): "l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti";

Acqua pulita (Regolamento 852/2004/CE): "acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga";

Punti di rispetto di conformità dell'acqua (Decreto Legislativo 31/2001 s.m.i.): "i valori di parametro fissati nell'allegato I del D.lgs. 31/2001 devono essere rispettati, per le acque utilizzate nelle imprese alimentari, nel punto in cui sono utilizzate nell'impresa";

Alimento (Regolamento 178/2002/CE): "qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento, *omissis*...";

Stabilimento (Regolamento 852/2004/CE): "ogni unità di un'impresa alimentare";

Impresa alimentare (Regolamento 178/2002/CE): "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti";

Operatore settore alimentare (Regolamento 178/2002/CE): "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo".

3. AMBITI DI INTERVENTO

L'applicazione dei Regolamenti Comunitari in tema di sicurezza alimentare ha evidenziato, soprattutto per le piccole imprese, la difficoltà ad applicare una specifica analisi dei rischi in particolare per il rischio specifico "acqua", che è correlato non solo al tipo di approvvigionamento ed alla complessità della rete di distribuzione interna, ma anche a numerosi altri fattori quali le dimensioni aziendali, la molteplicità delle produzioni, le modalità di incorporazione dell'acqua nel ciclo produttivo e i sistemi di trattamento del prodotto finale.

Sussiste quindi nelle imprese alimentari una variabilità di situazioni strutturali e condizioni di processo che permette 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 1 - 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 minimo o equivalente al nullo:

- chioschi e banchi di vendita fissi;
- 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;
- esercizi di deposito ove non avvenga attività di manipolazione;
- esercizi di deposito con lavaggio e cernita di frutta e verdura (esclusa la IV gamma);
- centri imballaggio uova.

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:

- imprese alimentari destinate alla trasformazione e lavorazione di prodotti di origine animale soggette a riconoscimento;
- imprese alimentari con produzione all'ingrosso;
- strutture ricettive di cui alla Legge Regionale 4 giugno 2008, n. 6. (es agriturismo, rifugi, case per ferie ecc.);
- attività di catering;
- mense/centri di cottura/ristorazione collettiva (con pasti anche se in tutto o in parte veicolati);
- esercizi di vendita al dettaglio annessi a laboratori artigianali (gastronomie, gelaterie pasticcerie, rosticcerie, macellerie, pescherie, etc.);
- comunità alloggio se gestite con operatori (cuoco) esterni;
- scuole di cucina e scuole alberghiere.

4. 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 s.m.i., 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, salamoia, liquidi di governo, liquidi di cottura etc): 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, e, sulla base della valutazione SIAN del possibile rischio per la salute umana derivante dal superamento di valore, conforme ai parametri indicatori della Parte C dello stesso Allegato;

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 Reg. 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.

5. INDIRIZZI PER LA VERIFICA DELL'IDONEITA' DELL'ACQUA IN IMPRESE ALIMENTARI CON APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO

Rientrano, in questa tipologia, le attività che, in caso di dimostrata impossibilità di allacciamento ad acquedotto pubblico o, in caso di allacciamento esistente per necessità di rifornimento idrico aggiuntivo, 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 Dlgs. 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.

5.1 Imprese di categoria 2

Le imprese di categoria 2 devono richiedere il giudizio di idoneità al SIAN dell'ASL territorialmente competente, presentando la seguente documentazione minima, che potrà essere integrata, a discrezione del SIAN, sulla base dei dati storici e delle caratteristiche della zona di emungimento:

- a) dichiarazione documentata di impossibilità di allacciamento all'acquedotto pubblico o, in caso di allacciamento già esistente, dichiarazione di documentata necessità di rifornimento idrico aggiuntivo;
- b) relazione tecnica con descrizione della tipologia della fonte di approvvigionamento, degli impianti di accumulo, adduzione, distribuzione e dei materiali utilizzati ai sensi DM 174/2004;
- c) individuazione e descrizione delle attività di potenziale pericolo di inquinamento, eventualmente presenti nel raggio di 200 mt dal punto di captazione (per analogia, pur essendo realmente riferiti ad acquedotti ad uso pubblico, possono essere utilizzati ed opportunamente vagliati i centri di pericolo indicati all'art. 94, comma 4 del DLgs. 152/2006);
- d) dichiarazione relativa al possesso dell'autorizzazione alla derivazione dell'acqua.

Per il rilascio del giudizio di idoneità l'ASL effettua, nell'arco di un anno, quattro campionamenti, con cadenza stagionale, al punto di captazione o, se ciò non fosse possibile, al punto di utilizzo dell'acqua, previa esclusione di un eventuale trattamento, al fine di caratterizzare l'acqua grezza.

Le analisi saranno eseguite con la tipologia di verifica, ai sensi del D.lgs. 31/01 s.m.i.

E' comunque a discrezione dell'ASL l'esclusione di eventuali parametri in base alle criticità ed alla conoscenza del territorio, oltre che ai dati ricavabili dalla documentazione di cui al punto c), non richiedendosi, ad esempio, l'analisi di parametri, quali diserbanti o solventi e idrocarburi in zone di media e alta montagna evidentemente incolte e senza attività inquinanti.

N.B. - Nel caso in cui, al momento dell'inizio dell'attività, non sia stato possibile completare i campionamenti per imminenza dell'avvio dell'impresa, l'esito favorevole del primo campionamento su acqua grezza, unitamente al controllo ispettivo favorevole anche al punto di captazione ed altre eventuali opere di adduzione e trattamento, permetterà l'inizio dell'attività e l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua avente il carattere di provvisorietà fino al completamento, nell'arco massimo di un anno, dei 3 campionamenti successivi, che l'ASL deve effettuare al punto di utilizzo dell'acqua, anche dopo eventuale trattamento e quindi su acqua anche non grezza.

In caso di esiti analitici sfavorevoli, l'ASL dichiarerà la non idoneità temporanea al consumo umano e valuterà le misure correttive e gli adeguamenti strutturali da adottare al fine di effettuare un successivo campione di controllo

5.2 Imprese di categoria 1

Le imprese di categoria 1 devono richiedere il giudizio di idoneità presentando la documentazione di cui alle lettere a), b), c), d). L'ASL esegue il primo controllo, analitico ed ispettivo secondo le modalità esposte per le imprese di categoria 2, rilasciando dichiarazione di conformità al Dlgs. 31/01 s.m.i. rispetto ai parametri ricercati. In rapporto alla valutazione del rischio, è a discrezione dell'ASL non effettuare i successivi campionamenti ai fini dell'emissione del giudizio di idoneità definitivo.

L'ASL valuterà altresì l'opportunità di eseguire campionamenti ed analisi dell'acqua durante l'attività di sorveglianza ordinaria nell'ambito del programma di controllo delle acque potabili in imprese alimentari

N.B. - E' a carico dell'OSA il pagamento dei prelievi, delle determinazioni analitiche e dell'emissione del giudizio di idoneità.

6. 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 predispose una specifica procedura di autocontrollo e gestione del rischio "acqua" all'interno del piano di autocontrollo aziendale, programmando eventuali analisi al rubinetto con frequenza e parametri previsti in funzione della categoria di appartenenza, tipologia di approvvigionamento e specifica valutazione del rischio. Nei paragrafi seguenti A e B vengono fornite frequenze indicative.

A. Imprese alimentari esistenti che utilizzano acqua di acquedotto con o senza 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 indicative che l'OSA effettua e riporta nel piano di autocontrollo, sono indicate nella Tabella A.

Tabella A - Analisi in autocontrollo a cura dell'operatore alimentare per il mantenimento dell'idoneità dell'acqua al rubinetto

	Frequenza	Analisi microbiologica	Analisi chimica
senza addolcimento e/o accumulo	1 controllo/ anno nel punto/punti in cui l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sottoforma di vapore e di ghiaccio (punti a)	Alternando routine e verifica	routine (con aggiunta di parametri che possono subire modifiche in base alle caratteristiche della rete interna)
con addolcimento e/o accumulo	2 controlli/anno nel punto/punti, dove l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sottoforma di vapore e di ghiaccio (punti a)	Alternando routine e verifica	routine (con 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

La frequenza indicata nella tabella A può essere ridotta o incrementata sulla base della valutazione specifica del rischio acqua e della serie storica di analisi. In caso di punti multipli di utilizzo il controllo può essere effettuato a rotazione;

I controlli analitici non sono obbligatori nelle imprese di categoria 1.

Non sono altresì necessari in quelle di categoria 2, dove un eventuale peggioramento della qualità dell'acqua rappresenti un rischio trascurabile a seguito di specifica valutazione di fattori quali limitata complessità della rete idrica di distribuzione interna (es. condominio, attacco diretto all'acquedotto), assenza di depositi/accumuli, presenza di processi di produzione che riducano il rischio negli alimenti . L'OSA deve comunque inserire e valutare il rischio acqua nell'ambito del piano di autocontrollo.

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 essere in possesso di autorizzazione alla derivazione.

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 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 trattamento, 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 effettua e riporta nel piano di autocontrollo, sono indicate nella Tabella B.

Tabella B - Analisi in autocontrollo a cura dell'operatore alimentare per il mantenimento dell'idoneità dell'acqua al rubinetto.

	Frequenza	Analisi Chimica e microbiologica
Punti di utilizzo	2 controlli/ anno Nel/i punto/punti in cui l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sottoforma di vapore e di ghiaccio (punti a)	Verifica con aggiunta di parametri di rischio locale nel/i punto/i a e comunque negli altri eventuali punti ritenuti più a rischio per la sicurezza degli alimenti prodotti
	1 controllo/anno Nel/i punto/punti, dove l'acqua viene utilizzata per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari (punti b)	verifica

Verifica: Coliformi a 37°C, Escherichia coli, Enterococchi, parametri organolettici, pH, ammonio, conducibilità, nitriti, nitrati, nichel, cromo, piombo.

Le frequenze della tabella B possono essere ridotte della metà, nel caso in cui serie storiche di analisi favorevoli lo consentano per le imprese di categoria 1 e, per le imprese di categoria 2, in cui l'utilizzo dell'acqua rappresenti un rischio trascurabile a seguito di specifica valutazione di fattori quali limitata complessità della rete idrica di distribuzione, assenza di depositi/accumuli, trattamenti complessi e presenza di processi di produzione che riducono il rischio negli alimenti.

Più in generale le frequenze ed i parametri riportati nelle tabelle A e B costituiscono un indirizzo, 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.

Sono fatte salve le indicazioni contenute nell' "Accordo tra Ministero della Salute e le Regioni e Province Autonome n. 147/CRS del 25 luglio 2012 sul documento concernente criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli nel settore dei prodotti di origine animali", recepito dalla Regione Basilicata con D.G.R. n. 195 del 26 febbraio 2013.

N.B. - Per le analisi in autocontrollo le aziende alimentari devono ricorrere ai laboratori accreditati, come previsto dall'articolo 40 della Legge 7 luglio 2009, n. 88 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 2008."

7. INDIRIZZI PER L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO DELLE ASL

A. Imprese con approvvigionamento da acquedotto pubblico

L'ASL durante i programmati controlli nelle imprese alimentari considera il rischio collegato all'utilizzo dell'acqua e valuta la documentazione pertinente predisposta dall'OSA nel piano di autocontrollo e le conseguenti analisi eseguite, utilizzando come riferimento lo schema riportato nella Tabella A del paragrafo 6.

B. Imprese con approvvigionamento autonomo

L'ASL predispose il censimento delle imprese alimentari che dispongono di approvvigionamento dell'acqua autonomo, anche se non esclusivo.

In base a tale censimento l'ASL, in relazione alle modalità di impiego di acque non pubbliche nel ciclo produttivo di tali attività, predispose un programma di controllo che tenga conto di precedenti controlli nell'azienda e che preveda:

- la verifica del piano di autocontrollo dell'OSA, per lo specifico rischio acqua,
- l'esecuzione di prelievi ed analisi dell'acqua durante lo stesso controllo ispettivo o nell'ambito del programma di controllo annuale delle acque potabili utilizzate in imprese alimentari.

Le analisi saranno eseguite con la tipologia di verifica, ai sensi del D. L.gs 31/01 e s.m.i.

È comunque a discrezione dell'ASL l'esclusione di eventuali parametri in base alle criticità ed alla conoscenza del territorio, non richiedendosi, ad esempio, l'analisi di parametri superflui, quali diserbanti o solventi e idrocarburi in zone di media ed alta montagna evidentemente incolte e senza attività inquinanti. A seguito di esiti analitici favorevoli l'ASL rilascia una dichiarazione di conformità al D.lgs. 31/01 s.m.i. rispetto ai parametri ricercati.

In questo caso il campione viene eseguito come controllo esterno, per cui il pagamento del prelievo, delle analisi e della dichiarazione di conformità non sono a carico dell'OSA.

Qualora L'ASL, durante il controllo delle imprese di cui alle lettere A) e B), verifichi che, pur in presenza di un piano di autocontrollo, non sia prevista la gestione del rischio collegato all'uso dell'acqua, impartisce all'OSA la prescrizione di inserirla nel piano stesso, entro un ragionevole periodo di tempo, secondo quanto previsto dall'art. 6, comma 7, del DLgs. 193/2007.

Nell'ambito dei programmi di aggiornamento, nelle ASL dovranno essere favoriti percorsi formativi congiunti SIAN/Servizi Veterinari sulla valutazione e sul controllo del rischio acqua nelle imprese alimentari.

Nel corso degli stessi saranno individuati gli strumenti operativi necessari per una valutazione omogenea del rischio nelle imprese alimentari di competenza SIAN e SVET

I SIAN, tenendo conto di eventuali specifici indirizzi regionali, predispongono annualmente programmi sostenibili di campionamento sulle acque utilizzate nelle imprese alimentari di competenza SIAN e SVET

Tabella riassuntiva competenze e controlli

	Competenze OSA	Competenze ASL
Impresa riconosciuta/ registrata con approvvigionamento da acquedotto	<ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione di procedura di valutazione del rischio nel piano di autocontrollo • Analisi secondo schema generale di cui al paragrafo 7, tabella A 	Valutazione del piano di autocontrollo
Avvio impresa con approvvigionamento autonomo Categoria 1	Presentazione documentazione di cui al par. 6, lett. a), b), c), d)	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione documentazione, • Un primo campionamento su acqua grezza con analisi di verifica, rilascio certificato conformità al D.lgs. 31/01 s.m.i. rispetto ai parametri ricercati, • Eventuali analisi successive nel tempo.
Avvio impresa con approvvigionamento autonomo Categoria 2	Presentazione documentazione di cui al par. 6, lett. a), b), c), d)	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione documentazione 4 analisi di verifica su acqua grezza in 4 stagioni con rilascio di giudizio di idoneità. • Nel caso di apertura imminente dell'attività: un primo campionamento su acqua grezza con analisi di verifica, sopralluogo alle opere di captazione e adduzione per giudizio provvisorio di idoneità. • Completamento con successive 3 analisi, entro un anno, anche al punto di utilizzo (acqua trattata) per giudizio di idoneità definitivo.
Impresa riconosciuta/ registrata con approvvigionamento autonomo	<ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione di procedura di valutazione del rischio nel piano di autocontrollo • Analisi secondo schema generale di cui al paragrafo 7, tabella B 	<ul style="list-style-type: none"> • Censimento • Programmazione controlli ispettivi e analitici.

8. RIFERIMENTI NORMATIVI

- **D.M. 26 marzo 1991:** "Norme tecniche di prima attuazione del decreto del presidente della repubblica 24 maggio 1988, n. 236, relativo all'attuazione della direttiva CEE n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16.4.-1987, n. 183";
- **Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n. 31:** "Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano";
- **Decreto Legislativo 2 febbraio 2002, n. 27:** "Modifiche ed integrazioni al D.Lgs. n. 31/2001, recante attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.";
- **Regolamento n. 882/2004/CE** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai "Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e su benessere degli animali";
- **Regolamento n. 178/2002/CE:** "stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare";
- **Regolamento n. 852/2004/CE:** "Igiene dei prodotti alimentari";
- **Decreto Legislativo n. 152/2006:** "Norme in materia ambientale";
- **L.R. n. 3/94** che disciplina la ricerca di acque sotterranee;
- **DGR n. 1984/06** "Modifiche ed integrazioni alla D.G.R. n.2628 del 30 dicembre 2003 - Regolamento per la disciplina della procedura di rilascio delle concessioni di derivazione e delle licenze di attingimento delle acque pubbliche della Regione Basilicata";
- **DPR 26 marzo 1980, n. 327:** "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" per quanto ancora in vigore;
- **Decreto Legislativo n. 181/2003:** "Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari e la relativa pubblicità";
- **Decreto del Ministero della salute 6 aprile 2004, n. 174** .Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano;
- **Decreto legislativo n. 193/2007:** "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Del che è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE

Si attesta che copia conforme della presente deliberazione è stata trasmessa in data 22 - 2 - 14
al Dipartimento interessato al Consiglio regionale

L'IMPIEGATO ADDETTO

F. Luongo