

ESAME ISPETTIVO: IMPIANTI DI ATTINGIMENTO (POZZO)
CHECKLIST DI CONTROLLO AD USO ESCLUSIVO INTERNO

Rif. protocollo domanda: N°	dd	
Data sopralluogo:	Ora inizio:	Ora fine:
Operatori ASUGI presenti:		

DATI DEL RICHIEDENTE

usi domestici, ex art. 93 del R.D. 1775/33 del proprietario del fondo:

Sig./ra _____ C.F. _____

nato/a a _____ il |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

e residente in _____ (____)

in via/piazza _____ n° _____ CAP _____

Impresa non alimentare / **Impresa alimentare**

Ragione sociale _____ p.iva / C.F. _____

con sede legale in _____

con sede operativa in _____

identificata con numero di Registrazione /Riconoscimento _____

**DATI IDENTIFICATIVI
POZZO**

Comune di: _____ **via:** _____

N° concessione di derivazione dell'acqua (solo per imprese alimentari e non alimentari):	dd:
---	------------

Profondità (min/max): _____ **Anno di costruzione:** _____

Il pozzo è: isolato situato all'interno di campo pozzi

Se presente, viene effettuato trattamento filtrazione disinfezione addolcimento

CARATTERISTICHE TECNICO COSTRUTTIVE E GESTIONALI			NOTE
CABINA			
Il pozzo è all'interno di una cabina <input type="checkbox"/> soprasuolo; <input type="checkbox"/> interrata; <input type="checkbox"/> seminterrato;	SI	NO	
La cabina è ad uso esclusivo del pozzo	SI	NO	
La cabina è accessibile al solo personale addetto	SI	NO	
L'accesso alla cabina risulta agevole	SI	NO	
La cabina consente libertà di movimento agli operatori addetti alla manutenzione	SI	NO	
La cabina è areata	SI	NO	
La cabina NON presenta ristagni d'acqua sul pavimento	SI	NO	
La cabina NON presenta infiltrazioni d'acqua dalle pareti e dalla copertura	SI	NO	
Le aperture della cabina sono protette con reti a maglia fina	SI	NO	
La cabina si presenta in buone condizioni di pulizia e priva di materiale dismesso, non pertinente o rifiuti	SI	NO	
TESTATA DEL POZZO			
La testata è provvista di chiusura	SI	NO	
La testata è dotata di foro munito di un tappo filettato per l'introduzione di una sondina atta alla misura del livello e al prelievo diretto dei campioni	SI	NO	
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'			
La documentazione è presente ed esaustiva	SI	NO	

STATO DI MANUTENZIONE	SCARSO	SUFFICIENTE	BUONO
Accessi			
Porte			
Serrature			
Stato dei manufatti			
Organi di manovra			
Tubazioni			
Presenza registro/schede di manutenzione	SI	NO	NOTE:

SISTEMI DI CONTROLLO	NOTE	
Sono presenti sistemi per il controllo degli accessi quali sistemi di videosorveglianza o altri sistemi sicurezza fisica o elettronica	SI	NO

**AREA DI SALVAGUARDIA –
aspetti da attenzionare in sede di C.U.**

Presenza della **zona di tutela assoluta** (10 m dalla testata del pozzo)

La zona di tutela assoluta è adeguatamente protetta con recinzione integra

La zona di tutela assoluta è adibita solo a opere di captazione e infrastrutture di servizio

Presenza della **zona di rispetto** 200 m dalla testata del pozzo (art. 94 D.lgs. 152/06) - per quanto possibile accertare la loro presenza in fase di sopralluogo o eventualmente raccordandosi con altri Enti competenti in materia:

- a) dispersione di fanghi e acque reflue, anche se depurati;
- b) accumulo di concimi chimici, fertilizzanti o pesticidi;
- c) spandimento di concimi chimici, fertilizzanti o pesticidi,
- d) dispersione nel sottosuolo di acque meteoriche proveniente da piazzali e strade;
- e) aree cimiteriali;
- f) apertura di cave che possono essere in connessione con la falda;
- g) apertura di pozzi ad eccezione di quelli che estraggono acque destinate al consumo umano
- h) gestione di rifiuti;
- i) stoccaggio di prodotti ovvero sostanze chimiche pericolose e sostanze radioattive;
- j) centri di raccolta, demolizione e rottamazione di autoveicoli;
- k) pozzi perdenti;
- l) pascolo e stabulazione di bestiame che ecceda i 170 chilogrammi per ettaro di azoto presente negli effluenti, al netto delle perdite di stoccaggio e distribuzione. È comunque vietata la stabulazione di bestiame nella zona di rispetto ristretta.

**ASPETTI DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO
DA VISIONARE PER LE SOLE IMPRESE ALIMENTARI**

La procedura predisposta tiene conto di:

- a) tipologia di approvvigionamento idrico (pozzo o acquedotto);
- b) presenza di impianti per distribuzione di acque non destinate ad uso umano;
- c) modalità d'uso dell'acqua all'interno del ciclo produttivo/impresa;
- d) eventuale utilizzo di impianti di trattamento con indicazione della modalità dello stesso e del personale addetto;
- e) planimetria aggiornata allo stato attuale con codificazione e localizzazione dei punti di erogazione, di eventuali sistemi di trattamento;
- f) piano di campionamento che indichi il tipo e la frequenza delle verifiche microbiologiche e chimiche sull'acqua;
- g) presenza di schede di registrazione dei risultati delle verifiche;
- h) gestione di eventuali non conformità riscontrate;

