

ALLEGATO

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, in relazione alla tipologia di approvvigionamento idrico, alla finalità di utilizzo dell'acqua ed alle caratteristiche tecniche degli impianti della rete aziendale.

L'OSA predispone una specifica procedura di autocontrollo e gestione del rischio acqua all'interno del piano di autocontrollo aziendale, considerando gli aspetti influenti sul processo di produzione degli alimenti, quali ad esempio le modalità di approvvigionamento (da rete acquedottistica piuttosto che da rete autonoma, in quest'ultimo caso avendo cura di considerare la natura della risorsa idrica sfruttata, il suo grado di vulnerabilità, la sua portata, i volumi di acqua utilizzati, eventuali impianti di potabilizzazione e loro gestione, ecc.), le caratteristiche della rete interna (lo stato ed i materiali delle tubazioni, eventuali sistemi di trattamento o altre apparecchiature adottate), gli esiti dei controlli precedentemente disposti, la natura dell'utilizzo dell'acqua (per la produzione e/o per l'incorporazione in alimenti/bevande, piuttosto che per il lavaggio di contenitori ecc.) ed ogni altro aspetto che possa qualificarsi come punto critico.

A. Imprese alimentari che utilizzano acqua di acquedotto

Rientrano in questa tipologia le attività in cui l'approvvigionamento idrico avviene tramite acquedotto pubblico e che pertanto utilizzano acqua già regolarmente sottoposta ai controlli interni da parte del Gestore acquedottistico.

Ai sensi dell'art. 5 del D. Lgs. 18/2023 le acque utilizzate nelle imprese alimentari devono essere conformi ai requisiti fissati dal sopracitato decreto nel punto in cui sono utilizzate nell'impresa. Nel caso di approvvigionamento da impianto pubblico, il gestore dell'acquedotto è responsabile della qualità dell'acqua fino al punto di consegna (contatore), mentre da quel punto in poi, ogni responsabilità ricade sull'operatore del settore alimentare (OSA).

È riconosciuto che la qualità chimica e microbiologica dell'acqua cambia tra il punto in cui l'acqua entra nell'edificio e il rubinetto di utenza e pertanto, ai fini di una corretta analisi del rischio, nella documentazione allegata al piano di autocontrollo dovrà essere presente almeno un controllo analitico.

Tale controllo dovrà comprendere almeno i parametri elencati nella tabella A e dovrà essere effettuato nelle imprese che svolgono preparazione, produzione o trasformazione di alimenti (compresa la somministrazione) nelle quali l'acqua è utilizzata:

- come ingrediente intenzionalmente incorporato negli alimenti per la loro produzione, preparazione o trattamento (dalla preparazione del caffè nei pubblici esercizi alle produzioni più complesse, artigianali o industriali);
- per il lavaggio di alimenti e/o di impianti, attrezzature, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

L'OSA, sulla base della valutazione specifica del "rischio acqua", dovrà prevedere, se del caso, un monitoraggio analitico.

Il controllo analitico non è obbligatorio nelle imprese che utilizzano l'acqua 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 di alimenti.

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.

Tabella A - **Analisi in autocontrollo a cura dell'operatore alimentare per la verifica dell'idoneità dell'acqua al rubinetto**

Imprese alimentari	Frequenza	Analisi Microbiologica	Analisi chimica
Imprese 852 e 853	Almeno n. 1 controllo	<i>Escherichia coli, Enterococchi intestinali</i>	<i>Colore, odore, pH, conduttività, torbidità, Nitrato, Nitrito, Antimonio, Cadmio, Cromo, Rame, Piombo, Nichel, Ferro, Manganese</i>

B. Imprese alimentari esistenti che utilizzano acqua di approvvigionamento autonomo

Rientrano in questa tipologia le attività in cui l'approvvigionamento idrico avviene tramite fonte autonoma privata, quale pozzo, sorgente o derivazione da acqua superficiale. La disponibilità di acqua con requisiti certi di potabilità è da considerarsi un pre-requisito imprescindibile e deve essere valutata attentamente nell'analisi dei pericoli e nella gestione del rischio delle procedure di autocontrollo. La responsabilità di garantire l'utilizzo di acqua potabile nell'impresa alimentare ricade interamente sull'OSA che dovrà prevedere nel piano di autocontrollo anche un monitoraggio analitico con frequenze minime e tipologie di campionamento indicate nella Tabella B, che dovranno essere applicate a tutte le imprese alimentari registrate e /o riconosciute.

Ove sia presente un impianto di potabilizzazione e/o 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.

Tabella B - **Analisi in autocontrollo a cura dell'operatore alimentare per la verifica dell'idoneità dell'acqua al rubinetto da approvvigionamento tramite fonte autonoma**

Imprese alimentari	Frequenza	Analisi Microbiologica	Analisi chimica
<p>Imprese 852 e 853</p>	<p>1 controllo/anno</p>	<p><i>Escherichia coli, Enterococchi intestinali, Clostridium perfringens (solo in caso di acqua proveniente da sorgente o superficiale)</i></p>	<p><i>odore, colore, pH, conduttività, torbidità, Antimonio (Sb), Arsenico (As), Benzene, Benzo(a)pirene, Boro (B), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Rame (Cu), Cianuro, 1,2 Dicloroetano, Fluoruro, Piombo (Pb), Mercurio (Hg), Nichel (Ni), Nitrato, Nitrito, Antiparassitari (in particolare Atrazina e suoi metaboliti -DACT), Antiparassitari totali, Idrocarburi Policiclici Aromatici (benzo(b)fluorantene, benzo(k)fluorantene, benzo(ghi)perilene, indeno(1,2,3-cd)pirene), Tetracloroetilene, Tricloroetilene, Trialometani Totale, Alluminio (Al), Ammonio, Cloruro, Ferro (Fe), Manganese (Mn), Solfato, Sodio (Na).</i></p>