

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.

Dovrà inoltre programmare analisi al punto di erogazione (rubinetto) con frequenza e parametri previsti in funzione della tipologia di approvvigionamento e di impresa alimentare secondo le indicazioni fornite nei seguenti paragrafi A e B.

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.

I controlli analitici sono obbligatori 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 (ad esempio: produzione di bibite, salamoia, liquidi di governo, liquidi di cottura);
- per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

I controlli analitici non sono obbligatori 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, transito e deposito di alimenti esposti (ad es. depositi, negozi alimentari al dettaglio di soli alimenti confezionati...).

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.

Le frequenze minime e le tipologie di campionamento indicative che l'OSA dovrà effettuare e riportare nel piano di autocontrollo, sono indicate nella Tabella A e saranno, se del caso, incrementate 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.

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	1 controllo/ anno	<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.

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.

Le frequenze minime e le tipologie di campionamento indicative che l'OSA dovrà effettuare e riportare nel piano di autocontrollo, sono indicate nella Tabella B e vengono distinte in relazione all'utilizzo dell'acqua nelle imprese alimentari distinguendo:

- imprese dove l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sotto-forma di vapore e di ghiaccio
- imprese dove l'acqua viene utilizzata per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari

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

Imprese alimentari	Frequenza	Analisi Microbiologica	Analisi chimica
<p>Imprese dove l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sotto forma di vapore e di ghiaccio</p>	<p>1 controllo/ anno</p>	<p><i>Escherichia coli,</i> <i>Enterococchi intestinali</i> <i>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>
<p>Imprese dove l'acqua viene utilizzata per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari</p>	<p>1 controllo/ anno</p>	<p><i>Escherichia coli,</i> <i>Enterococchi intestinali</i></p>	

