



Laboratorio analisi ecologiche, alimentari - Consulenza - Perizie

ALLA SPETT.LE CLIENTELA

ALLA C.A. RESPONSABILE AUTOCONTROLLO

CIRCOLARE N° 3/2012

OGGETTO: CONTROLLO DELLA QUALITÀ DELLE ACQUE UTILIZZATE NELLE IMPRESE ALIMENTARI.

Con la presente, sperando di fare cosa utile, Vi informiamo che in data 26/01/2012 sono state pubblicate le **Linee Guida della Regione Piemonte (con Deliberazione della Giunta Regionale 10/01/2012 n.2-3258)** inerenti il “Controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari”.

Tale documento rende obbligatoria per l’Operatore del Settore Alimentare (OSA) l’attuazione di specifiche procedure di controllo del ciclo delle acque, in quanto la qualità dell’acqua costituisce un prerequisito igienico-sanitario fondamentale per la sicurezza degli alimenti.

Allo scopo di uniformare tali controlli le linee guida suddividono le imprese alimentari in due categorie:

- **Categoria 1**: imprese che non svolgono preparazione, produzione o trasformazione di alimenti, oppure che svolgono attività di vendita al dettaglio o di preparazione e/o somministrazione oggettivamente elementari e semplici in cui l’acqua utilizzata rappresenta un rischio minimo o nullo (es. *chioschi, negozi alimentari al dettaglio con superficie non superiore ai 250 mq, depositi, 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 (es. imprese di *lavorazione prodotti di origine animale* soggette a riconoscimento, *produzioni all’ingrosso, esercizi di tipologia 1-2-3-4 quali bar, ristoranti ecc..., catering, ristorazione collettiva* anche con pasti veicolati, *vendita al dettaglio con laboratori annessi, scuole alberghiere, ecc...*).



Laboratorio analisi ecologiche, alimentari - Consulenza - Perizie

La Deliberazione Regionale individua anche nuove procedure di richiesta del “Giudizio di idoneità” da presentare al SIAN dell’A.S.L. competente da parte delle **nuove imprese alimentari** che si approvvigionano di acqua tramite fonte autonoma privata (pozzi, sorgente o derivazione di acqua superficiale). Sono previste, inoltre, documentazioni da tenere a disposizione delle Autorità competenti, all’interno del proprio piano HACCP, anche per le **imprese già esistenti** che utilizzano l’approvvigionamento autonomo.

Per quanto concerne l’**AUTOCONTROLLO** l’OSA ha l’**obbligo** di predisporre una **specifico procedura nel manuale HACCP che ricomprenda la gestione del rischio acqua, PROGRAMMANDO ANALISI con FREQUENZA E PARAMETRI MINIMI** previsti in funzione della categoria di appartenenza e della tipologia di approvvigionamento.

TALE OBBLIGO È *INDIPENDENTE DAI CONTROLLI ESTERNI EFFETTUATI DALL’ASL SULL’ACQUA, CHE NON SOSTITUISCONO I CONTROLLI INTERNI EFFETTUATI DALL’IMPRESA STESSA.*

Tabella A. ANALISI MINIME PER LE IMPRESE GIÀ ESISTENTI CHE UTILIZZANO ACQUA DI ACQUEDOTTO

	<i>Frequenza</i>	<i>Analisi microbiologica</i>	<i>Analisi chimica</i>
<i>Senza addolcimento e/o accumulo</i>	1 controllo/anno Nel punto/punti in cui l’acqua entra in contatto con l’alimento	Alternando: Routine: Coliformi a 37°C Escherichia coli e Verifica: Coliformi a 37°C, Escherichia coli Enterococchi	Routine: Colore Odore Sapore Torbidità pH Conducibilità Ferro Ammonio (con aggiunta di parametri a seconda delle caratteristiche della rete interna - All. I parti A,B,C del D.Lgs. 31/01)
<i>Con addolcimento e/o accumulo</i>	2 controlli/anno Nel punto/punti in cui l’acqua entra in contatto con l’alimento	Alternando: Routine: Coliformi a 37°C Escherichia coli e Verifica: Coliformi a 37°C, Escherichia coli Enterococchi	Routine: Colore Odore Sapore Torbidità pH Conducibilità Ferro Ammonio (con aggiunta di parametri a seconda delle caratteristiche della rete interna - All. I parti A,B,C del D.Lgs. 31/01)



LA.ECO.VET.

Laboratorio analisi ecologiche, alimentari - Consulenza - Perizie

Tabella B. ANALISI MINIME PER LE IMPRESE GIÀ ESISTENTI CHE UTILIZZANO ACQUA CON APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO

	<i>Frequenza</i>	<i>Analisi microbiologica</i>	<i>Analisi chimica</i>
<i>Punti di utilizzo</i>	<p>2 controlli/anno Nel punto/punti in cui l'acqua entra in contatto con l'alimento</p>	<p>Verifica: Coliformi a 37°C, Escherichia coli Enterococchi</p>	<p>Verifica: Colore Odore Sapore Torbidità pH Conducibilità Ammonio Nitriti Nitrati Nichel Cromo Piombo (con aggiunta di parametri di rischio locale - All. I parti A,B,C del D.Lgs. 31/01)</p>
	<p>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 l'alimento</p>	<p>Verifica: Coliformi a 37°C, Escherichia coli Enterococchi</p>	<p>Verifica: Colore Odore Sapore Torbidità pH Conducibilità Ammonio Nitriti Nitrati Nichel Cromo Piombo</p>

RingraziandoVi per l'attenzione e rimanendo a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione, porgiamo distinti saluti.

Carmagnola, 27/02/2012