

**Legenda**

**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 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;  
 - esercizi di tipologia 1, 2, 3 e 4, ai sensi della DPGR Reg. 2/R del 03.03.2008 ed assimilabili (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 (gastronomia, gelaterie pasticcerie, rosticcerie, macellerie, pescherie, etc.);  
 - comunità alloggio se gestite con operatori (cuoco) esterni;  
 - scuole di cucina e scuole alberghiere.

\*routine microbiologica: Coliformi a 37°C, *E.coli*

\*\*verifica microbiologica: Coliformi a 37°C, *E.coli*, Enterococchi

\*\*\*routine chimica: parametri organolettici, pH, conducibilità, ferro, ammonio.

\*\*\*\* Verifica chimica e microbiologica: Coliformi a 37°C, *E.coli*, Enterococchi, parametri organolettici, pH, ammonio, conducibilità, nitrati, nitrati, nichel, cromo, piombo.

**Punti 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 ecc): acqua potabile, ossia conforme ai parametri previsti dall'Allegato I parti A, B e C del D.lgs. 31/01 s.m.i.

**Punti 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.

**Punti 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.

In caso di punti multipli di utilizzo il controllo può essere effettuato a rotazione.

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE****S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione****Direttore dott. Sebastiano BLANCATO**

Via Lancimano, 9 – cap 12045 –FOSSANO  
tel. 0172 699251 – fax 0172 1795454

e-mail: [sian@aslcn1.it](mailto:sian@aslcn1.it)

**SEDI TERRITORIALI DI:**

CUNEO - Corso Francia, 10 – tel. 0171 450691  
FOSSANO - Via Lancimano, 9 – tel. 0172 699251  
MONDOVI' - Via Fossano, 4 – tel. 0174 676146  
SAVIGLIANO - Via Torino, 143 – tel. 0172 240680  
SALUZZO - Via della Resistenza 16/F – tel. 0175 479763

**IL CONTROLLO DELL'APPROVVIGIONAMENTO IDRICO DA PARTE DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA). Deliberazione della Giunta Regionale 10 gennaio 2012, n. 2-3258 Approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità' delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11- 1664 del 7.03.2011, modificata dal Decreto della Giunta Regionale 30 luglio 2012, n. 59-4262.**

=====

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 predispone 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. E' necessario di conseguenza adeguare, nel documento di autocontrollo, lo specifico capitolo dedicato all'approvvigionamento idrico.

L'O.S.A. dovrà provvedere alla autovalutazione compilando la specifica scheda (SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEI FATTORI DI RISCHIO RETE IDRICA – Allegato 4-2). Quanto dichiarato su tale scheda dovrà il più possibile essere documentabile (ad esempio relativamente all'anno di costruzione, al materiale impiegato, alla quantità di acqua impiegata giornalmente, esiti dei controlli precedenti ecc.). In base al punteggio calcolato l'O.S.A. stabilirà la frequenza e la tipologia delle analisi da effettuare consultando la specifica tabella (TABELLA RIASSUNTIVA FREQUENZA ANALISI IN AUTOCONTROLLO A CURA DELL'OSA – allegato 4-3). Le analisi in oggetto, ricomprese in quelle da effettuarsi da parte dell'OSA in regime di autocontrollo, devono essere eseguite da laboratori accreditati e iscritti in appositi elenchi regionali, come da Nota RP – Direzione Sanità – Settore Prevenzione e Veterinaria n.16731/DB.2017 del 16.06.2012. I relativi referti dovranno essere conservati in allegato al documento di autocontrollo a disposizione degli organismi incaricati del controllo ufficiale nel settore alimentare unitamente alle schede di autovalutazione di cui sopra.

Si ricorda che la mancata predisposizione delle procedure relative all'autocontrollo o la mancata attuazione delle procedure previste nel piano di autocontrollo adottato dall'azienda comportano l'applicazione della sanzione amministrativa a carico dell'OSA e di altri eventuali corresponsabili, da Euro 1000 ad Euro 6.000.

**PER SAPERNE DI PIU':****Sul sito**

<http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms/alimenti/controlli-ufficiali/1259-il-piano-gli-obiettivi-e-le-linee-guida.html>

clickare sul riquadro  e sul riquadro

a pagina 18 (18 di 55), c'è uno specifico capitolo dedicato alle acque destinate al consumo umano con particolare riferimento alle acque utilizzate nelle imprese alimentari.

**Sempre all'indirizzo** <http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms/alimenti/controlli-ufficiali/1259-il-piano-gli-obiettivi-e-le-linee-guida.html>, cliccando sul riquadro  e dopo su quello

è possibile scaricare la normativa regionale specifica sulle acque utilizzate nelle imprese alimentari nonché la scheda di valutazione per la rete idrica e la tabella per la frequenza analisi acque.

**Sul sito:** <http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms/alimenti/haccp-laboratorio-analisi.html> alla voce "AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO REGIONALE DEI LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI AI FINI DELL'AUTOCONTROLLO" è possibile consultare i laboratori autorizzati alla esecuzione delle analisi in regime di autocontrollo.

Le informazioni contenute nella presente nota, rappresentano indicazioni di massima per il controllo igienico-sanitario della qualità' delle acque utilizzate nelle imprese alimentari da parte dell'OSA e devono essere supportate ed approfondite da una attenta consultazione delle normative citate. Le sedi del SIAN ASL CN 1 sono a disposizione per ogni chiarimento in merito.

### SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEI FATTORI DI RISCHIO RETE IDRICA

		RISCHIO			
1. Fonte di approvvigionamento	Acquedotto pubblico	Anno indicativo di allacciamento	< 10 anni (0)	fino a 20 anni (0,5)	> di 20 anni (1)
	Pozzo privato	Anno di costruzione	< 10 anni (0)	fino a 20 anni (0,5)	> di 20 anni (1)
2. Complessità delle rete idrica	2.1 Materiale impiegato per le tubature	2.1 Quantità di acqua utilizzata	Disponibilità di relazione tecnica		in data
			Dichiarazione di probabilità		
3. Impiego dell'acqua	2.2 Presenza di depositi/accumuli	2.3 Presenza di sistemi di trattamento	Plastica (0)		Metallo - Non so (1)
			Plastica + metallo (0,5)		
4. Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.1 Presenza di controlli precedenti	4.2 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	≤ 100 m <sup>3</sup> /giorno utilizzati (0) (basea complessità) (0)		> 100 m <sup>3</sup> /giorno utilizzati (media complessità) (0,5)
			NO (0)		
4.3 I controlli analitici	4.4 Presenza di controlli precedenti	4.5 I controlli analitici	NO (0)		> 1.000 m <sup>3</sup> /giorno utilizzati (alta complessità) (1)
			SI (1)		
4.6 Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.7 Presenza di controlli precedenti	4.8 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	Alligere relazione tecnica del serbatoio		Alligere relazione tecnica del sistema di trattamento
			Alligere relazione tecnica del sistema di trattamento		
4.9 Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.10 Presenza di controlli precedenti	4.11 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	Tenere sotto controllo un pericolo microbiologico o chimico (1)		Descrizione dei controlli effettuati, periodicità e registrazioni
			NO (1)		
4.12 Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.13 Presenza di controlli precedenti	4.14 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	SI (0)		Presenza di ricevute di intervento, fatture materiali di uso, ecc
			NO (1)		
4.15 Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.16 Presenza di controlli precedenti	4.17 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	Ready to eat (1)		Destinato ad essere sottoposto a trattamento termico (0,5)
			NO (1)		
4.18 Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.19 Presenza di controlli precedenti	4.20 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	Utilizzata per scopi tecnologici, non destinata a venire in contatto con l'alimento (0)		Utilizzata per scopi tecnologici, non destinata a venire in contatto con l'alimento (0)
			NO (0)		
4.21 Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.22 Presenza di controlli precedenti	4.23 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	Non sono presenti esiti di controlli precedenti (approvvigionamento esclusivo da acquedotto) (0,5)		Non sono presenti esiti di controlli precedenti (approvvigionamento esclusivo da pozzo) (2)
			NO (0)		
4.24 Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.25 Presenza di controlli precedenti	4.26 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	Sono presenti esiti controlli precedenti (0)		Controlli pubblici Controlli in autocontrollo
			NO (1)		
4.27 Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.28 Presenza di controlli precedenti	4.29 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	Illustrare le motivazioni		Alligere ultimi 2 controlli Alligere ultimi 2 controlli
			NO (1)		
4.30 Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.31 Presenza di controlli precedenti	4.32 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	Hanno dato esito costantemente favorevole ORP/URF occasionalmente sfavorevole (riconducibili probabilmente ad errori in fase di prelievo e/o di analisi in quanto non spiegabili rispetto ai risultati costantemente favorevoli precedenti e successivi) (0)		La non conformità NON è stata gestita e/o superata (1)
			NO (0)		
4.33 Esiti di controlli effettuati in precedenza (serie storica di risultati analitici)	4.34 Presenza di controlli precedenti	4.35 Numero e tipologia dei controlli sono in linea con quanto previsto dalle indicazioni regionali/AST	Hanno rilevato esiti sfavorevoli non attribuibili ad artefatti		La non conformità è stata gestita e/o superata (0,5)
			NO (1)		
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>					

Dir. DB20.00

Sett. DB20.17

Allegato 4 - 3

### TABELLA RIASSUNTIVA FREQUENZA ANALISI IN AUTOCONTROLLO A CURA DELL'OSA

Tipologia impresa alimentare	Fonte di approv.:	Categoria impresa alimentare	Valutazione fattori di rischio rete idrica	Frequenza di campionamento in autocontrollo	Analisi batteriologica	Analisi chimica	Obblighi dell'OSA
Nuovo	Pozzo	1	Se < 7 Rete idrica semplice, processi di produzione con rischio basso	1 controllo/2 anni al punto di capazione o, se ciò non fosse possibile, al punto di utilizzo dell'acqua, previa esclusione di un eventuale trattamento	D.lgs. 3/101 s.m.i.	D.lgs. 3/101 s.m.i.	
		2	Se < 7 Rete idrica semplice, processi di produzione con rischio basso	4 controlli/2 anni al punto di capazione o, se ciò non fosse possibile, al punto di utilizzo dell'acqua, previa esclusione di un eventuale trattamento	D.lgs. 3/101 s.m.i.	D.lgs. 3/101 s.m.i.	
Esistente	Acquedotto	1	Se < 4 Rete idrica complessa e processi di produzione con rischio alto	1 controllo/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)	Predisposizione di procedura di valutazione del rischio acqua potabile* nel piano di autocontrollo che possono essere soddisfatti mediante la compilazione della scheda con in allegato la documentazione prevista
		2	Se < 4 Rete idrica complessa e processi di produzione con rischio alto	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)	Predisposizione di procedura di valutazione del rischio acqua potabile* nel piano di autocontrollo che possono essere soddisfatti mediante la compilazione della scheda con in allegato la documentazione prevista
Esistente	Pozzo	1 e 2	Se < 4 Rete idrica complessa e processi di produzione con rischio alto	1 controllo/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)	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	
		Se < 4	Se < 4 Rete idrica complessa e processi di produzione con rischio alto	1 controllo/2 anni Nel punto/punti in cui l'acqua viene utilizzata per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari (punti b)	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	