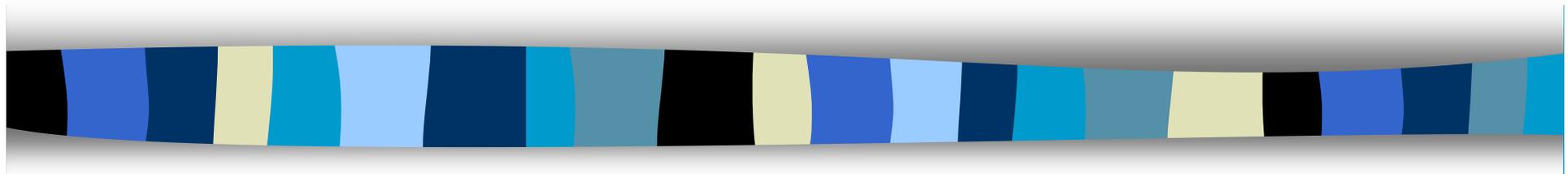


Linee Guida qualità acque nelle imprese alimentari

DGR 2-3258 del 10.1.12 e 59-4262 del 30.7.12

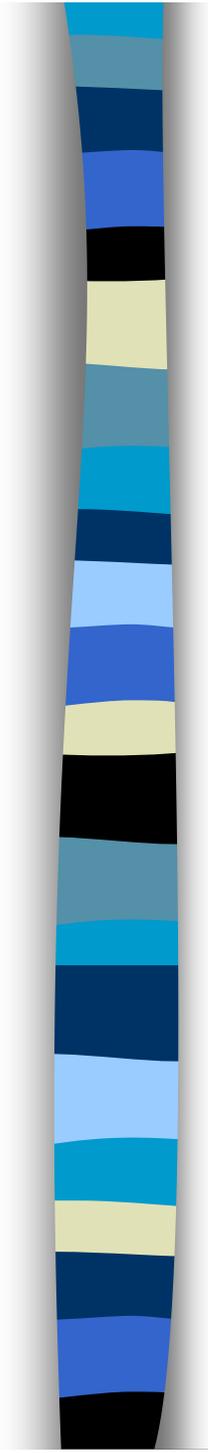


Normativa

Obiettivi

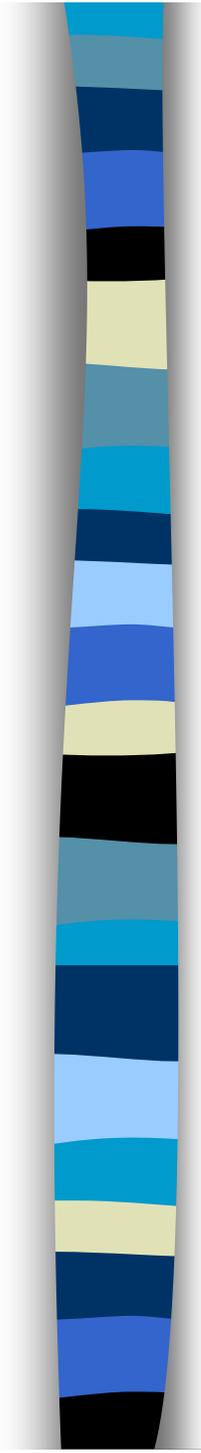
Criteria e controlli

D.ssa Caterina Salerno-Regione Piemonte



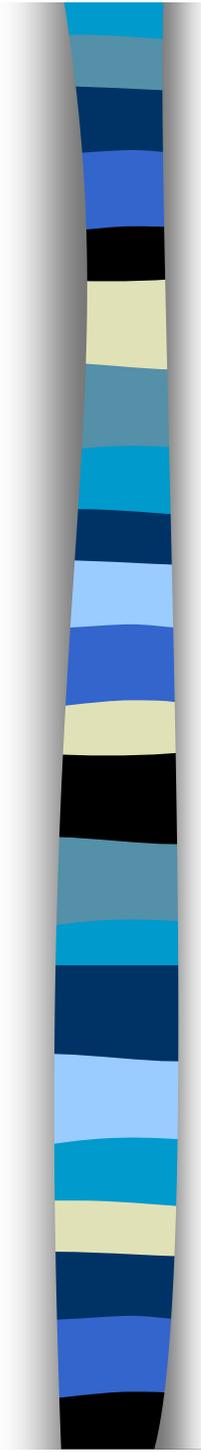
D.Lgs 31/2001s.m.i.

- ❑ L'art. 5, comma.1, lett.d) stabilisce il rispetto dei parametri per le acque utilizzate nelle imprese alimentari, nel punto in cui sono utilizzate nell'impresa. (al rubinetto)
- ❑ L'art. 11, comma.1, lett. e) esclude le acque utilizzate in imprese alimentari la cui qualità non può avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale: l'individuazione di queste ultime è competenza statale ma non è ancora stata assolta.



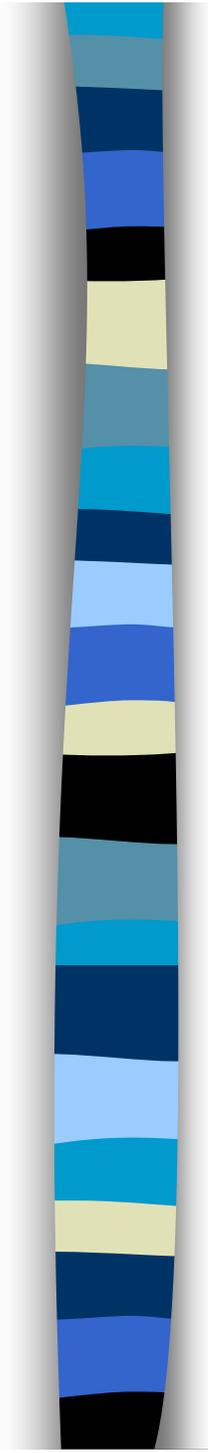
D.Lgs. 31/2001 s.m.i

- ❑ L'art 8, comma 1, stabilisce che i controlli esterni da parte delle ASL siano effettuati sulla base di programmi elaborati secondo i criteri generali dettati dalle regioni:
- ❑ La D.D. regionale n. 75/2005, attuazione del Dlgs. 31/01, prescrive che *“per il controllo delle acque utilizzate dalle imprese alimentari, le ASL devono verificare che le Ditte abbiano inserito nel piano di autocontrollo anche la valutazione del rischio derivante dall’acqua.”*



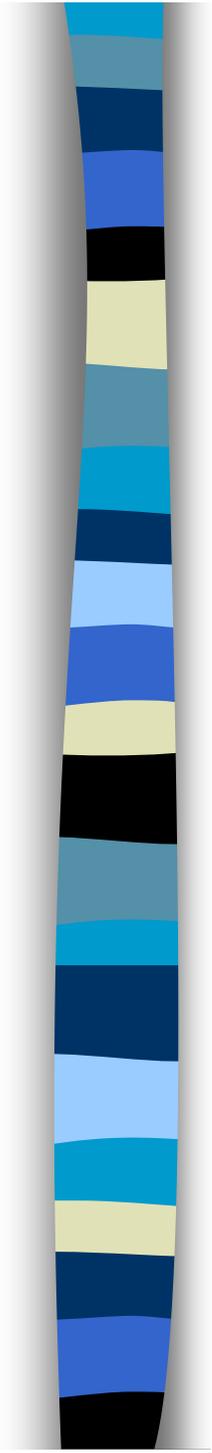
Nota Ministero Salute aprile 2011

- ❑ Il DLgs. 31/2001 è antecedente al Reg. CE 852/2004
- ❑ Il piano di autocontrollo previsto dal Reg. 852 è il metodo necessario per mantenere sotto controllo i rischi alimentari, compresi quelli derivanti dall'acqua utilizzata dalle imprese.
- ❑ L'OSA è responsabile dell'autocontrollo
- ❑ L'AC effettua controlli e analisi in base alla valutazione dei rischi



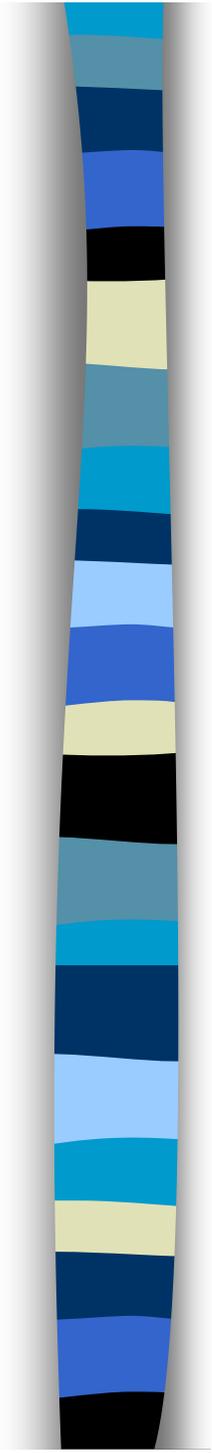
Linee guida controllo acque utilizzate nelle industrie alimentari

- ❑ in osservanza alla normativa prima esposta sono state redatte le linee guida, approvate con [DGR 2-3258 del 10.01.12](#)
- ❑ a seguito di alcune obiezioni sollevate dalla Associazioni di categoria, è stata modificata con [DGR 59-4262 del 30.07.12](#) la parte relativa alle frequenze dei controlli OSA in ambito HACCP (paragrafo 7 dell'Allegato)



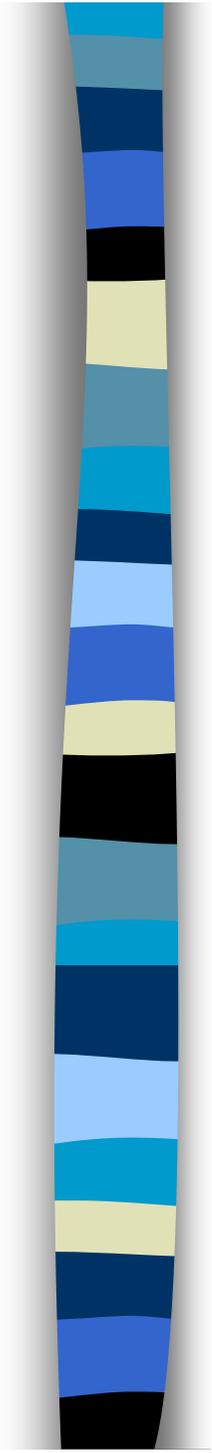
Obiettivi procedurali

- ❑ risolvere la contraddizione temporale creatasi tra l'inizio attività mediante SCIA e la procedura prevista dal DM 21 marzo 91 per il rilascio del giudizio di idoneità alle nuove imprese non allacciate all'acquedotto.
- ❑ sanare situazioni antecedenti al DM 21 marzo 91 ed al D.Lgs. 31/01: aziende prive del giudizio di idoneità dell'acqua



Idoneità dell'acqua per nuove imprese con approvvigionamento autonomo

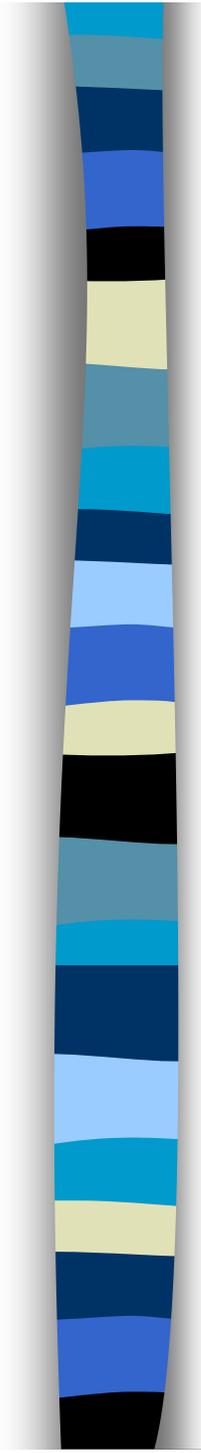
- ❑ L'istituto della SCIA permette di avviare l'attività contestualmente alla sua presentazione al SUAP
- ❑ il DM 26 marzo 91 prevede il rilascio dell'idoneità dell'acqua a seguito di 4 controlli stagionali eseguiti nell'arco di un anno.
- ❑ Con le linee guida si sono individuate procedure che permettono l'inizio immediato dell'attività economica pur salvaguardando la qualità dell'acqua e la sicurezza alimentare.



Procedura: competenze OSA

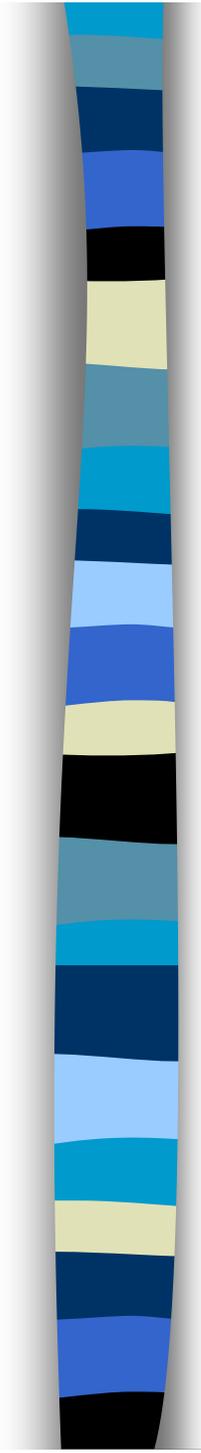
L'OSA presenta all'ASL **domanda di idoneità** con:

- dichiarazione documentata di impossibilità di allaccio all'acquedotto
- relazione tecnica della fonte di approvvigionamento, opere captazione e adduzione
- descrizione dei centri di pericolo
- autorizzazione della Provincia alla derivazione o copia della domanda inoltrata



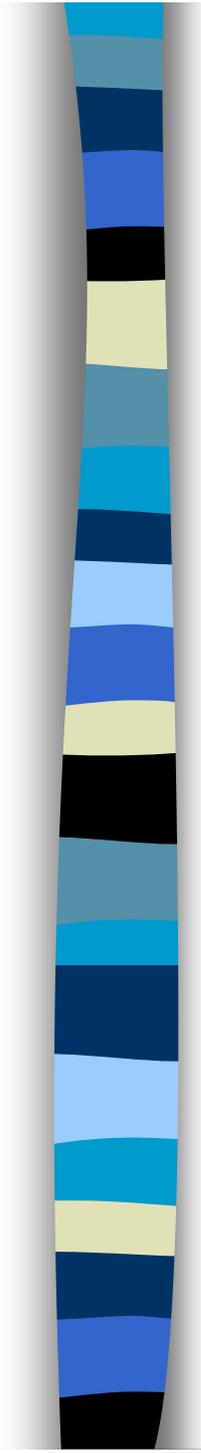
Competenze ASL per imprese Cat. 2

- ❑ L'ASL esegue i quattro controlli previsti dal DM 21 marzo 91 nell'arco di un anno.
- ❑ Nel caso in cui non sia possibile completare i controlli per l'imminenza dell'avvio dell'impresa, l'ASL effettua il primo controllo analitico sull'acqua grezza (o al punto di utilizzo dell'acqua dopo aver escluso l'eventuale trattamento) ed il controllo ispettivo alle opere di captazione e di adduzione,
- ❑ Se entrambi risultano favorevoli l'ASL registra l'impresa e rilascia un giudizio di idoneità **provvisorio**, che diventa **definitivo** a seguito del completamento delle altre 3 analisi nell'arco massimo di due anni.



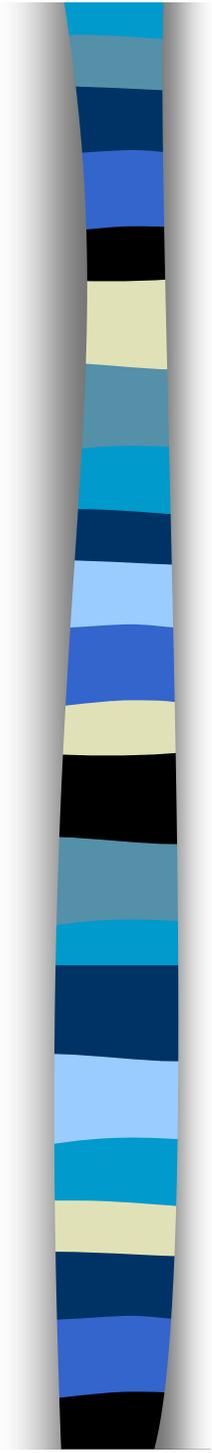
Competenze ASL per imprese Cat. 1

- ❑ L'ASL esegue il primo controllo analitico ed ispettivo presso l'impianto e, se favorevoli, rilascia una dichiarazione di conformità dell'acqua al Dlgs. 31/01 .
- ❑ L'effettuazione dei 3 controlli analitici successivi per il rilascio del vero e proprio giudizio di idoneità, è lasciata alla discrezionalità dell'ASL in rapporto alla valutazione del rischio.



Imprese riconosciute/registrate senza giudizio di idoneità dell'acqua

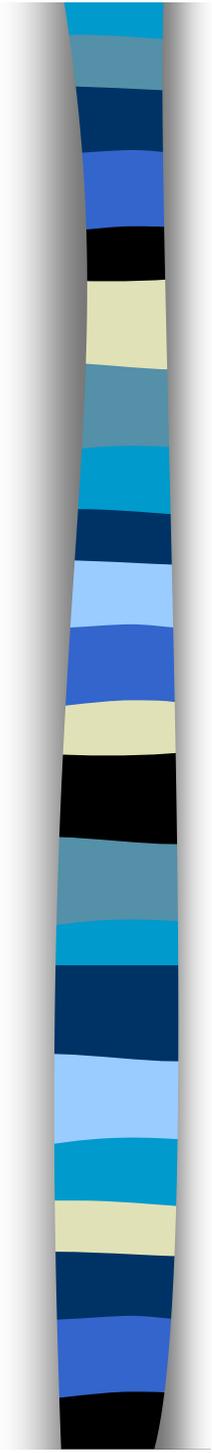
- ❑ Il censimento 2011, effettuato dalle ASL su caseifici con pozzi, sollecitato dalla Procura a seguito del caso delle “mozzarelle blu”, ha evidenziato l'esistenza di imprese che non sono in possesso del giudizio di idoneità.
- ❑ In questi casi l'ASL effettua un controllo di verifica al punto di utilizzo e rilascia un certificato di conformità al D.Lgs. 31/01.



Obiettivi operativi

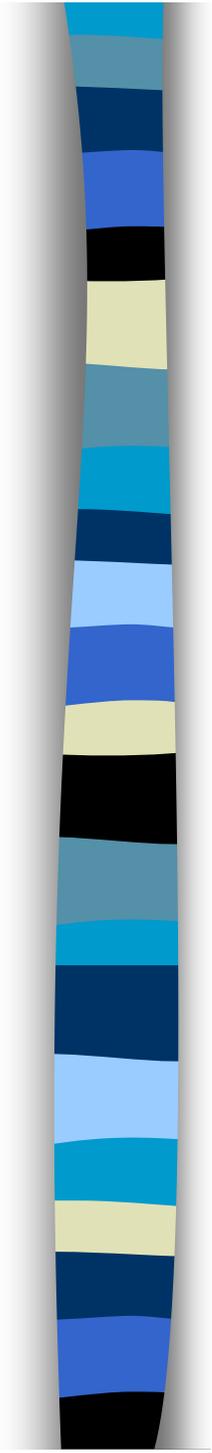
Gli obiettivi della disciplina regionale sono:

- ❑ fornire alle ASL indirizzi per la verifica dei piani di autocontrollo predisposti dai titolari d'impresa
- ❑ fornire alle imprese criteri minimi necessari per la programmazione delle analisi di autocontrollo dell'acqua impiegata nel processo produttivo.



Definizione imprese alimentari

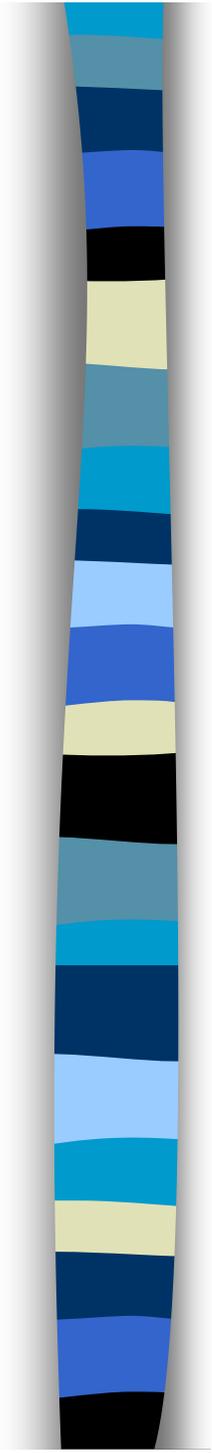
- ❑ La definizione di “imprese alimentari” (Reg. CE 178/2002) comprende **attività molto diverse** tra loro quali bar, industrie, depositi e vendita al dettaglio.
- ❑ scegliendo alcuni **criteri** sulla base degli obiettivi prefissati , si è ottenuta una sistematizzazione, ancorchè schematica, delle principali **caratteristiche strutturali e di processo delle** imprese alimentari e quindi l’indicazione di controlli proporzionali al rischio specifico.



Criterion base

The primary criterion used was the **classification** of companies based on the potential health risk:

- ❑ **Cat. 1:** companies in which the use of water represents for food a practically zero risk (commercial activities, deposits)
- ❑ **Cat. 2:** companies in which the use of water can represent a risk for food production (public activities, industries)



Criteria

All'interno di ciascuna categoria sono stati esaminati altri fattori di rischio:

- Provenienza dell'acqua utilizzata

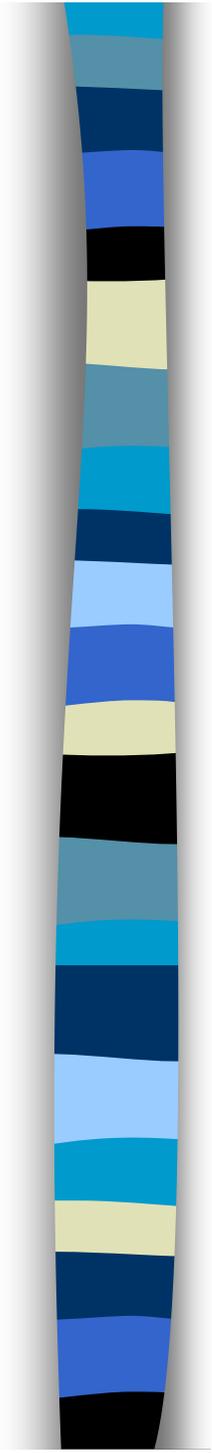
- Utilizzo dell'acqua:

 - punti a) acqua usata come ingrediente nell'alimento

 - punti b) acqua usata per lavaggio impianti e attrezzature a contatto con gli alimenti

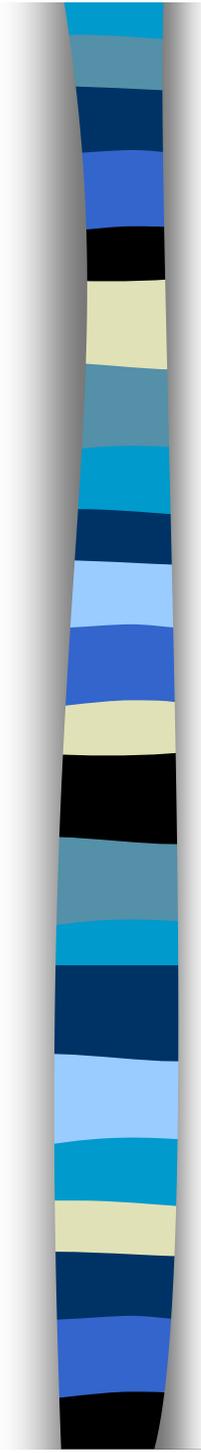
 - punti c) acqua usata a scopi tecnologici

- Presenza di impianti di addolcimento e/o di accumulo nella rete idrica aziendale



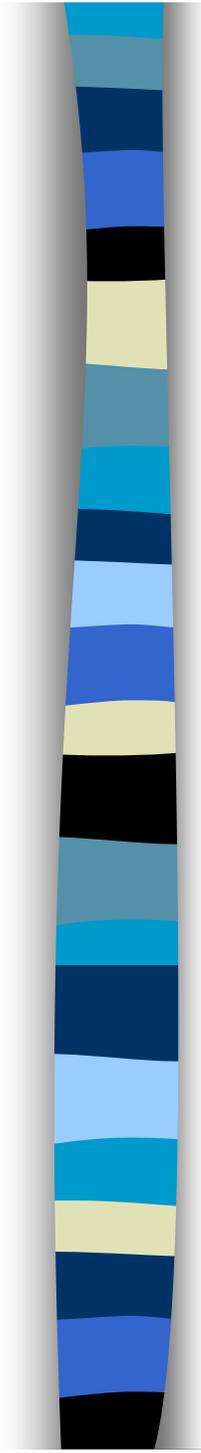
Esclusioni

Non rientrano nell'ambito di applicazione delle linee guida le imprese alimentari dedite esclusivamente alla **produzione primaria**, come definite dal Reg. CE 852/2004, in quanto necessitano di una valutazione caso per caso in base alle variabili che le caratterizzano



Piani di autocontrollo

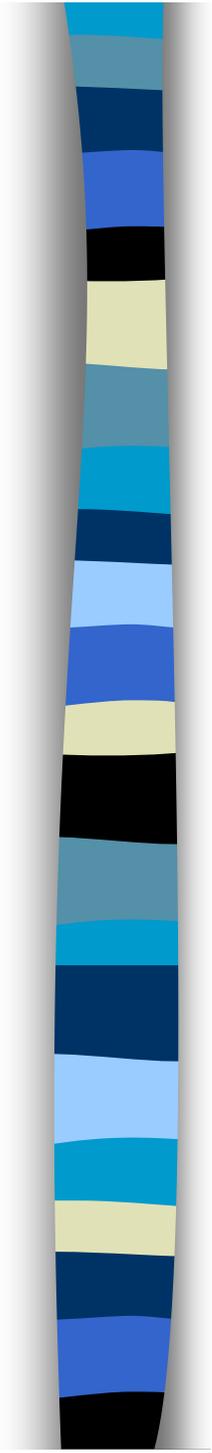
- ❑ l'OSA ha l'obbligo garantire la qualità dell'acqua applicando i principi del sistema HACCP e programmando analisi con frequenze e parametri in funzione della categoria di appartenenza
- ❑ tale obbligo è indipendente dai controlli esterni dell'ASL che non sostituiscono quelli interni
- ❑ all'ASL spetta la verifica della congruità delle procedure adottate dall'OSA nel piano di autocontrollo



Analisi in autocontrollo tabelle A e B della DGR 59-4262

- ❑ Le tabelle contenute nelle linee guida modificate , riportano le frequenze e i parametri di autocontrollo per le imprese che utilizzano acque provenienti da acquedotto **(tabella A)** e per quelle con approvvigionamento idrico autonomo **(tabella B)**.
- ❑ Sono tabelle guida, non imperative, utili come riferimenti operativi per OSA ed ASL

| Tabella A | Frequenza | Analisi | |
|--|---|--|---|
| | | Microbiologica | Analisi chimica |
| senza addolcimento e/o accumulo | 1 controllo/ anno nel punto/punti in cui l'acqua viene incorporata nell'alimento (punti a) | Alternando routine e verifica | routine (con aggiunta di parametri che possono subire modifiche in base alle caratteristiche rete interna) |
| con addolcimento e/o accumulo | 2 controlli/anno nel punto/punti in cui l'acqua viene incorporata nell'alimento (punti a) | Alternando routine e verifica | routine (con aggiunta di parametri che possono subire modifiche in base alle caratteristiche rete interna impianti di accumulo ed addolcimento) |



Set parametri tabella A

La scelta dei parametri si è basata sul loro significato sanitario ma ha tenuto conto anche del costo delle analisi per non aggravare la crisi economica che oggi i settori produttivi stanno attraversando

- **Routine microbiologica:** Coliformi a 37°C, Escherichia coli
- **Verifica microbiologica:** Coliformi a 37°C, Escherichia coli, Enterococchi
- **Routine chimica :** parametri organolettici, pH, conducibilità, ferro, ammonio

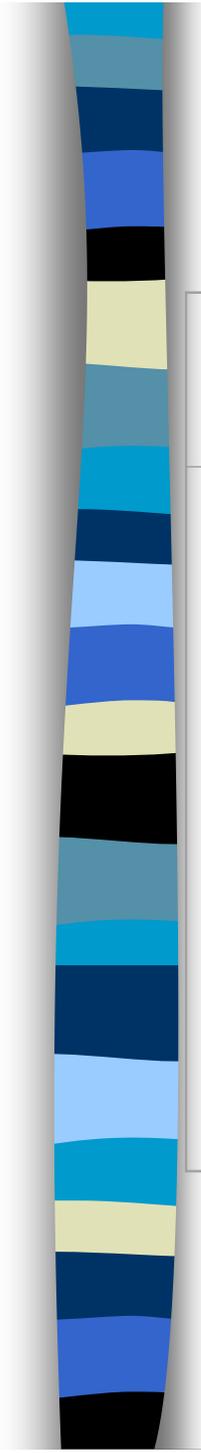
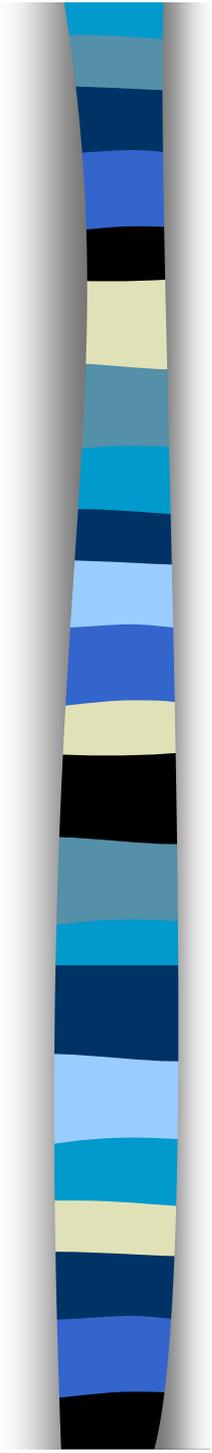


Tabella B

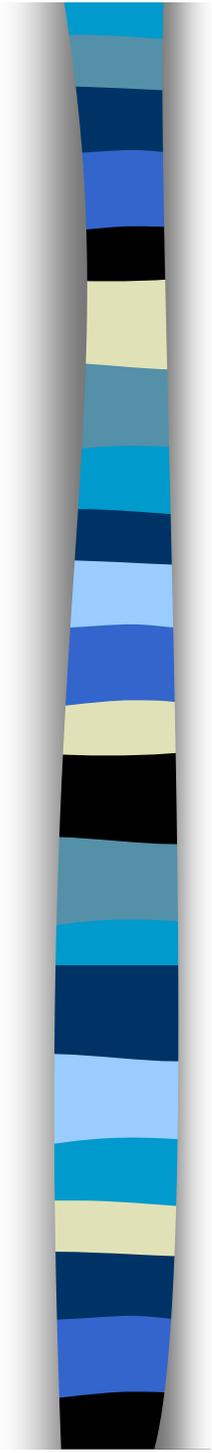
| | Frequenza | Analisi microbiologica e chimica |
|--------------------------|--|---|
| Punti di utilizzo | <p>2 controlli/anno nel punto/punti in cui l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento (punti a)</p> <hr/> <p>1 controllo/anno nel punto/punti in cui l'acqua viene utilizzata per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con gli alimenti (punti b)</p> | <p>Verifica, con aggiunta di parametri di rischio locale (nel punto/i a) e comunque negli altri eventuali punti ritenuti più a rischio per la sicurezza degli alimenti prodotti)</p> <hr/> <p>Verifica</p> |



Set parametri tabella B

Verifica: Coliformi a 37°C, Escherichia coli, Enterococchi, parametri organolettici, pH, ammonio, conducibilità, nitriti, nitrati, nichel, cromo, piombo

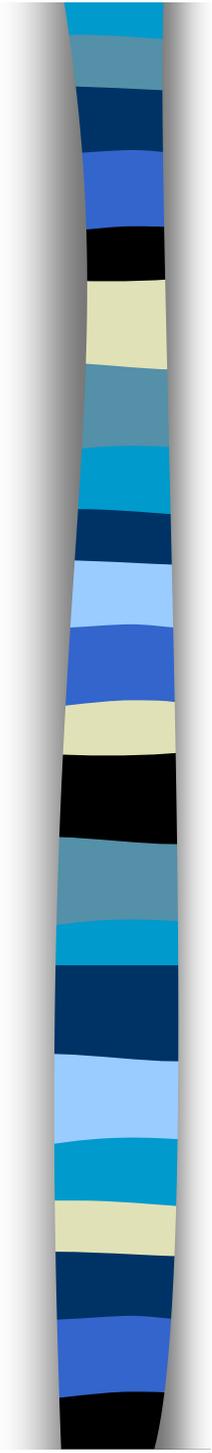
In questo caso il set comprende un numero maggiore di parametri, trattandosi di acqua non proveniente da acquedotto, quindi non controllata a monte dal servizio pubblico.



Esclusioni dall'applicazione delle tabelle

Sono fatte salve le indicazioni contenute:

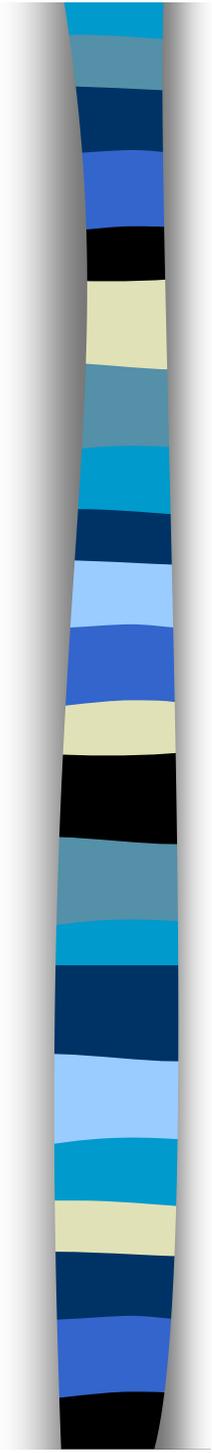
- ❑ nell' “**Accordo tra Ministero della Salute e la Regioni e PPAA n. 2182 del 13 gennaio 2005** sui piani di autocontrollo per identificazione rischi nel settore carni”
- ❑ nella **Determinazione Dirigenziale n. 74 del 12 febbraio 2009** “Indicazioni operative relative al riconoscimento e registrazione delle strutture adibite alla trasformazione del latte in alpeggio”



Valutazione attività di controllo 2012

L'applicazione delle DGR regionali ha avuto come feedback la presa d'atto della necessità di definire in modo più specifico ed oggettivo i fattori di rischio su cui modulare le frequenze analitiche in autocontrollo:

- complessità della rete idrica,
- materiali della rete
- risultati delle serie storiche di analisi effettuate in autocontrollo

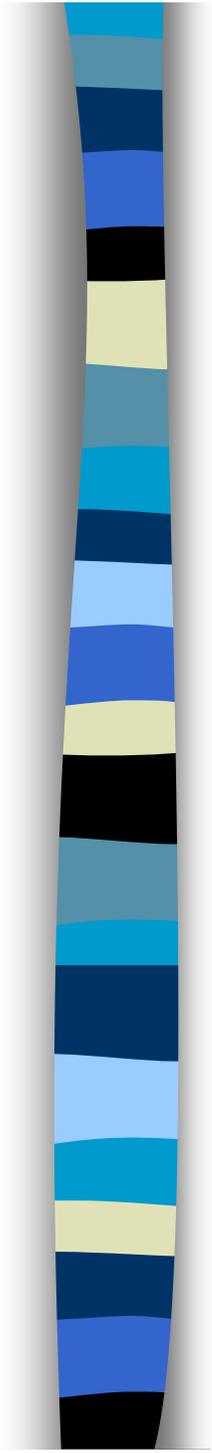


Scheda “valutazione dei fattori di rischio”

A questo scopo sono state predisposte due schede allegare al PRISA 2013.

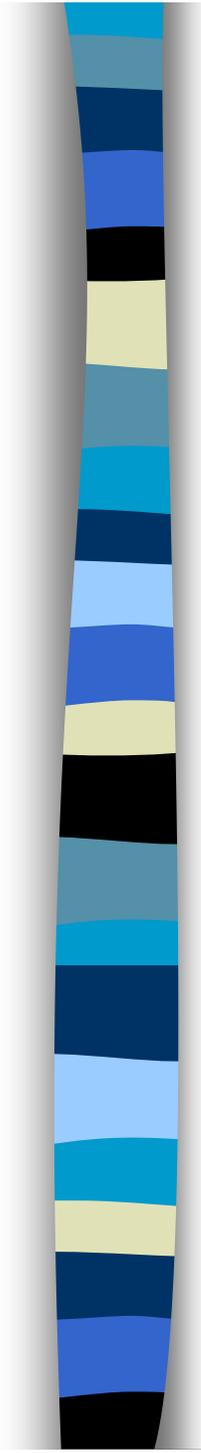
La prima scheda “valutazione dei fattori di rischio” traduce in numeri il grado di rischio attribuibile ai fattori citati (complessità della rete, materiali della rete, analisi storiche in autocontrollo):

- 0 rischio basso
- 0,5 rischio medio
- 1 rischio alto



Scheda punteggi

- Dalla scheda di valutazione si può ricavare per ogni impresa un punteggio complessivo che indica se e quante analisi l'OSA deve effettuare e inserire nel piano di autocontrollo
- La scheda punteggi è quindi l'applicazione operativa e per quanto possibile oggettiva di quanto richiesto in termini generali dalle tabelle delle deliberazioni regionali

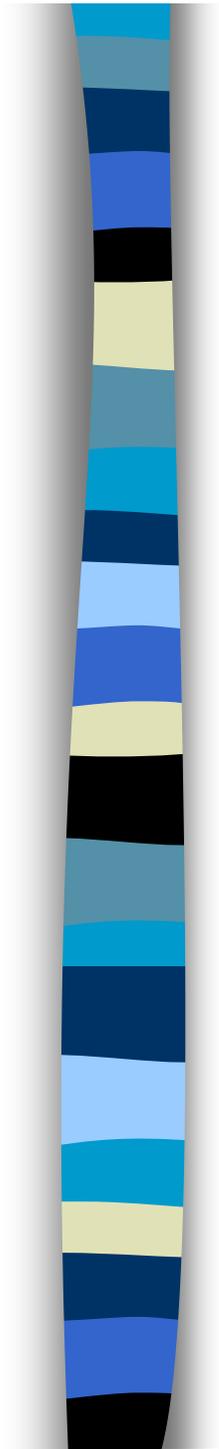


Utilità e diffusione schede

Le schede sono uno strumento operativo utile:

- all'ASL che può valutare se e quante analisi l'impresa deve effettuare e quindi prescriverle all'OSA
- al titolare d'impresa per redigere il piano di autocontrollo

Pertanto si consiglia alle ASL di lasciare all'OSA copia delle schede durante i sopralluoghi, in modo che questo possa, se vuole, utilizzarle per fare la propria valutazione nel piano autocontrollo o inserirle tout court come parte dell'HACCP.



Grazie per l'attenzione