

Deliberazione della Giunta Regionale 30 luglio 2012, n. 59-4262

Modifica della DGR 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".

A relazione dell'Assessore Monferino:

Premesso che :

il Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari introduce per le imprese alimentari l'obbligo di predisporre e di attuare procedure di autocontrollo HACCP in ogni fase della produzione al fine di garantire la sicurezza degli alimenti;

poiché la qualità dell'acqua costituisce un prerequisito igienico-sanitario fondamentale per la sicurezza dei prodotti alimentari, con le linee guida allegate alla DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258 sono state indicate le procedure di controllo delle acque utilizzate dall'Operatore del settore alimentare (OSA), con specifico riferimento al tipo di impiego dell'acqua e a quanto previsto dal D.lgs. 31/01 e s.m.i., normativa vigente sulle acque destinate al consumo umano;

a seguito delle problematiche sorte in fase di attuazione delle linee guida su citate da parte delle imprese alimentari, le Associazioni di categoria hanno sollevato obiezioni di opportunità in merito alle procedure di controllo in esse riportate;

le criticità sono state discusse dall'Assessorato Sanità con le Associazioni delle imprese alimentari al fine di concordare una soluzione per ottimizzare l'applicazione del provvedimento;

si è pertanto convenuto di modificare la DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258, accogliendo le richieste avanzate in considerazione del periodo di grave crisi economica che i settori produttivi stanno attraversando;

ritenuto pertanto opportuno procedere alla modifica delle disposizioni contenute nel paragrafo 7 "Indirizzi per l'attività di autocontrollo da parte dell'OSA" dell'Allegato alla DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258 .

Tutto ciò premesso:

visto l'art. 32 della Legge 23.12.78, n. 833 e gli artt. 113, 114 e 115, comma 2 – sub c), del D.Lgs. 31.03.98, n. 112;

visto il Regolamento CE 852/2004;

visto il D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31 e s.m.i.

vista la L.R. 26.10.82, n. 30;

vista la DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258

la Giunta regionale, unanime,

delibera

- di sostituire le disposizioni contenute nel paragrafo 7 “ Indirizzi per l’attività di autocontrollo da parte dell’OSA” dell’Allegato alla DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258 con le disposizioni contenute nell’Allegato alla presente deliberazione, parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di demandare ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL regionali ed alle Associazioni di categoria la corretta informazione agli esercenti che operano nel settore alimentare.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell’articolo 61 dello Statuto e dell’art. 5 della L.R. 22/2010.

(omissis)

Allegato

7. INDIRIZZI PER L'ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'OSA

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 predisporre 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: nei paragrafi seguenti A e B vengono fornite frequenze indicative.

A. Imprese alimentari esistenti che utilizzano acqua di acquedotto senza o con trattamenti

Rientrano in questa tipologia le attività in cui l'approvvigionamento idrico avviene tramite acquedotto pubblico e l'acqua viene utilizzata tal qual oppure a seguito di accumulo o trattamento di addolcimento.

Per queste imprese che utilizzano acqua fornita dall'acquedotto pubblico, già regolarmente sottoposta ai controlli interni del Gestore ed ai controlli ufficiali del SIAN dell'ASL fino al punto di consegna, le frequenze e le tipologie di campionamento indicative che l'OSA effettua e riporta nel piano di autocontrollo, sono indicate nella Tabella A.

Tabella A - Analisi in autocontrollo a cura dell'operatore alimentare per il mantenimento dell'idoneità dell'acqua al rubinetto

	Frequenza	Analisi Microbiologica	Analisi chimica
senza addolcimento e/o accumulo	1 controllo/anno nel punto/punti in cui 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)
con addolcimento e/o accumulo	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)

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

La frequenza indicata nella tabella A può essere ridotta o incrementata 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;

I controlli analitici non sono obbligatori nelle imprese di categoria 1. Non sono altresì necessari in quelle di categoria 2, dove un eventuale peggioramento della qualità dell'acqua rappresenti un rischio trascurabile a seguito di specifica valutazione di fattori quali limitata complessità della rete idrica di distribuzione interna (es. condominio, attacco diretto all'acquedotto), assenza di depositi/accumuli, presenza di processi di produzione che riducano il rischio negli alimenti. L'OSA deve comunque inserire e valutare il rischio acqua nell'ambito del piano di autocontrollo.

B. Imprese alimentari esistenti che utilizzano acqua di approvvigionamento autonomo con o senza trattamenti

Rientrano in questa tipologia le attività in cui l'approvvigionamento idrico avviene tramite fonte autonoma privata, quale pozzo, sorgente o derivazione da acqua superficiale.

Tali imprese devono aver comunque avviato regolare richiesta di concessione alla derivazione presso la Provincia territorialmente competente.

Rispetto all'utilizzo dell'acqua proveniente dalla rete pubblica, devono essere previsti controlli più severi.

I punti di controllo relativi all'impianto di approvvigionamento vanno individuati in quanto portatori di informazioni relative ad uno specifico settore e/o impianto inserito nella linea di produzione dell'acqua (opera di presa, impianto di trattamento, ecc.), ed in relazione alla complessità dell'impianto ed al suo grado di affidabilità.

Deve essere disponibile la rappresentazione planimetrica, integrata da una relazione tecnico-descrittiva, che mostri tutte le reti, pubbliche e private, eventualmente presenti (acqua proveniente da acquedotto, acqua proveniente da approvvigionamento autonomo, acqua ad uso tecnologico) con evidenziazione della loro non interconnessione mediante adeguati dispositivi di sicurezza.

La suddetta documentazione deve essere ricompresa in una procedura specifica di controllo della qualità dell'acqua, da inserire nel piano HACCP dell'impresa alimentare.

In particolare deve essere disponibile il programma degli interventi di manutenzione periodica o straordinaria, in caso di emergenza, relativo agli impianti di attingimento, trattamento e/o accumulo e distribuzione, e la documentazione che ne comprovi l'avvenuta effettuazione.

Ove sia presente un impianto di 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 e le tipologie di campionamento, che l'OSA effettua e riporta nel piano di autocontrollo, sono indicate nella Tabella B.

Tabella B Analisi in autocontrollo a cura dell'operatore alimentare per il mantenimento dell'idoneità dell'acqua al rubinetto

	Frequenza	Analisi microbiologica e chimica
Punti di utilizzo	2 controlli/anno nel punto/punti in cui 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 (nel punto/i a) e comunque negli altri eventuali punti ritenuti più a rischio per la sicurezza degli alimenti prodotti)
	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 le sostanze alimentari (punti b)	Verifica

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

Le frequenze della tabella B possono essere ridotte della metà, nel caso in cui serie storiche di analisi favorevoli lo consentano, per le imprese di categoria 1 e per le imprese di categoria 2 in cui l'utilizzo dell'acqua rappresenti un rischio trascurabile a seguito di specifica valutazione di fattori quali limitata complessità della rete idrica di distribuzione, assenza di depositi/accumuli, trattamenti complessi e presenza di processi di produzione che riducono il rischio negli alimenti .

Più in generale le frequenze ed i parametri riportati nelle tabelle A e B costituiscono un indirizzo, suscettibile di modifiche in relazione alle caratteristiche del territorio, alla vulnerabilità della risorsa idrica, alla presenza di fonti locali di pericolo, nonché ai fattori di rischio correlati alle caratteristiche tecnico-costruttive degli impianti di distribuzione interni (complessità, vetustà, materiale impiegato, trattamenti peculiari quali deferrizzazione) ed alla presenza di impianti di trattamento e/o accumulo dell'acqua. Pertanto in fase di autocontrollo sarà oggetto di valutazione specifica da parte dell'OSA se aumentare le frequenze e quali parametri aggiungere alle tipologie di analisi .

Sono fatte salve le indicazioni contenute nell' "Accordo tra Ministero della Salute e le Regioni e Province Autonome n° 2182 del 13 gennaio 2005 sul documento concernente criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli nel settore carne" e sue eventuali modifiche ed integrazioni.

Sono altresì fatte salve le disposizioni contenute nella determinazione dirigenziale n. 74 del 12/02/2009 “ Indicazioni operative relative al riconoscimento e alla registrazione delle strutture adibite alla trasformazione del latte in alpeggio”.

Per le analisi in autocontrollo le aziende alimentari devono ricorrere ai laboratori accreditati, come previsto dall'articolo 40 della Legge 7 luglio 2009, n. 88 “Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 2008.”