



6.8 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO INDICAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE



L'acqua può rappresentare una fonte di contaminazione degli alimenti o essere essa stessa un alimento contaminato e causare malattie, se non è controllata o potabile.

È necessario dunque garantire che l'acqua utilizzata per la produzione degli alimenti, compreso il ghiaccio, e per il lavaggio sia esente da contaminazioni.

Cosa deve fare l'Operatore del Settore Alimentare?

1 Verificare periodicamente l'idoneità dell'impianto e la potabilità



Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato alle necessità e deve garantire che gli alimenti non vengano contaminati.

Il ghiaccio eventualmente prodotto non deve essere veicolo di patogeni: deve essere ottenuto da acqua potabile e conservato in modo da evitare contaminazioni.

È necessario verificare periodicamente l'idoneità dell'impianto interno di distribuzione, garantendone l'opportuna manutenzione; le verifiche sulla potabilità dell'acqua, se necessarie, devono essere condotte periodicamente.

2 Avere sempre a disposizione la documentazione pertinente



La documentazione relativa all'approvvigionamento idrico deve comprendere:

- autorizzazione all'utilizzo di acqua di pozzo e relativo giudizio di potabilità dell'acqua, oppure la bolletta di pagamento al gestore dell'acquedotto;
- documenti rilasciati dalla ditta installatrice delle apparecchiature e resoconti degli interventi effettuati, in caso di presenza di impianti di trattamento (es: addolcitore);
- esiti delle eventuali analisi effettuate;
- procedure interne messe in atto a garanzia della salubrità dell'acqua utilizzata.

3 Applicare la Corretta Prassi di Igiene (manuali GHP)



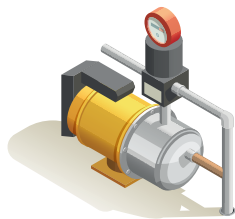
Approvvigionamento da acquedotto pubblico

Pur essendo sufficiente poter dimostrare l'allacciamento alla rete pubblica di distribuzione, deve essere valutato se, per la tipologia di attività svolta e le dimensioni/caratteristiche dell'impianto/dello stabilimento, siano necessarie anche verifiche analitiche periodiche.

Nel caso vi sia un serbatoio di stoccaggio intermedio, o quando la rete di distribuzione interna allo stabilimento è particolarmente estesa, è opportuno procedere a periodiche verifiche della qualità dell'acqua erogata all'interno dello stabilimento.

3

Applicare la Corretta Prassi di Igiene (manuali GHP)

**Approvvigionamento da pozzi privati**

Occorre avere l'autorizzazione all'utilizzo rilasciata dalla provincia e giudizio di potabilità dell'acqua rilasciata dall'Azienda USL.

È necessario controllare regolarmente la potabilità di questo tipo di acqua sottoponendola a controllo analitico sia per le caratteristiche microbiologiche sia per quelle chimiche.

**Presenza di impianti di trattamento dell'acqua**

Nel caso di utilizzo di apparecchiature per il trattamento dell'acqua (es: addolcitore) utilizzata sia per le attrezzature sia per le preparazioni alimentari o per la somministrazione diretta agli utenti, è necessario effettuare analisi dell'acqua dopo il trattamento con cadenza prestabilita.

È importante inoltre conoscere e avere a disposizione il manuale d'uso dell'impianto di trattamento, la procedura gestionale sulle operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria, rilasciata generalmente dalla ditta installatrice, che farà controlli periodici e analisi per la verifica del corretto funzionamento.

NOTA

Queste indicazioni non sono esaustive dell'argomento. Hanno come obiettivo di fornire suggerimenti e spunti per aiutare l'OSA nella stesura della procedura e gestione del Piano di Autocontrollo.