

Pillole di Sicurezza Studio R&D risponde

Tempo di lettura
previsto: 3 minuti



Area tematica:

Campionamenti acque potabili: cosa compete all'OSA?

Nei processi di produzione e trasformazione degli alimenti, l'**acqua potabile** rappresenta un elemento fondamentale, sia che venga utilizzata nei lavaggi di alimenti, per la produzione di ghiaccio e vapore o per la pulizia di locali e attrezzature, sia che rappresenti un ingrediente del prodotto alimentare.

Ma quale deve essere la sua corretta gestione affinché non comprometta la salubrità del prodotto finale?

La qualità dell'acqua costituisce un prerequisito igienico-sanitario fondamentale del piano di autocontrollo HACCP; di conseguenza l'**OSA (Operatore del Settore Alimentare)** deve garantire che essa non rappresenti un fattore di rischio per la sicurezza dei prodotti alimentari e deve adottare specifiche procedure di controllo delle acque utilizzate, in relazione alla tipologia di approvvigionamento idrico, alla finalità di utilizzo dell'acqua e alle caratteristiche tecniche degli impianti della rete aziendale.

I titolari di aziende alimentari, ristoranti o mense sono chiamati ad accertarsi che l'acqua usata durante la preparazione di cibi e bevande sia salubre, cioè che non comporti un rischio per la salute umana.

All'interno del manuale di autocontrollo, deve essere quindi prevista una valutazione del rischio acque che deve tenere conto di:

- **tipo di approvvigionamento idrico** (acquedotto o pozzo privato);
- **tipologia di utilizzo all'interno del ciclo produttivo;**
- **tipologia di utenza** (es. bambini in caso di asili nido, scuola materna ecc);
- **eventuali trattamenti e/o accumuli;**
- **esiti di analisi microbiologiche e chimiche effettuate.**

Studio R&D Srl | (+39) 011.7806984 | info@studiord.srl | www.studiord.srl

Alcune Regioni hanno emanato delle delibere specifiche su questo tema, ad esempio in Piemonte è in vigore la DGR n. 59-4262 del 30/07/2012 "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".

In essa si specifica appunto che **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.**

È importante quindi che venga effettuata una puntuale valutazione del rischio al fine di stabilire le misure da intraprendere e gli eventuali campionamenti microbiologici e chimici da effettuare secondo una frequenza che permetta di monitorare la situazione.

Vi invitiamo a rivolgerci le vostre domande a cui saremo lieti di rispondere nelle pillole successive.

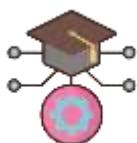
Inviare le vostre richieste e i vostri feedback a:

alfonso@studiord.srl

LEGENDA AREA TEMATICA:



Sicurezza sul lavoro



Formazione



Igiene degli alimenti



Sorveglianza sanitaria

Tutte le nostre pillole sono anche disponibili e scaricabili al seguente link:

<https://cloud.studiord.srl/index.php/s/CgAX17M4tV06BBb>