

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

Tipologia impresa alimentare	Fonte di approvvig.	Categoria impresa alimentare	Valutazione fattori di rischio rete idrica	Frequenza di campionamento in autocontrollo	Analisi batteriologica	Analisi chimica	Obblighi dell'OSA
Nuovo	Pozzo	1		<b>1 controllo/2 anni</b> al punto di captazione o, se ciò non fosse possibile, al punto di utilizzo dell'acqua, previa esclusione di un eventuale trattamento	D.lgs. 31/01 s.m.i.	D.lgs. 31/01 s.m.i.	
		2		<b>4 controlli/2 anni</b> al punto di captazione o, se ciò non fosse possibile, al punto di utilizzo dell'acqua, previa esclusione di un eventuale trattamento	D.lgs. 31/01 s.m.i.	D.lgs. 31/01 s.m.i.	
Esistente	Acquedotto	1	/	Non obbligatorio	Non obbligatorio	Non obbligatorio	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 < 7 Rete idrica semplice, processi di produzione con rischio basso	Non obbligatorio	Non obbligatorio	Non obbligatorio	
			Se valore compreso tra 7 e 9 Rete idrica complessa e processi di produzione con rischio basso	<b>1 controllo/anno</b> 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 ( <b>punti a</b> )	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)	
			Se ≥ 9 Rete idrica complessa e processi di produzione con rischio alto	<b>2 controlli/anno</b> 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 ( <b>punti a</b> )	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)	
	Pozzo	1 e 2	Se < 4	<b>1 controllo/anno</b> 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 ( <b>punti a</b> )	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	
				<b>1 controllo/2 anni</b> 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 ( <b>punti b</b> )	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	
			Se ≥ 4	<b>2 controlli/anno</b> 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 ( <b>punti a</b> )	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	
				<b>1 controllo/anno</b> 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 ( <b>punti b</b> )	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	Verifica**** (con aggiunta di parametri di rischio locale)	

## 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 (gastronomie, 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, nitriti, 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.