Unità Distributive pubbliche d'acqua: Aspetti normativi di riferimento.

Fridom
Tecnologie per la vita

Genova – 19 ottobre 2012
Convegno AMITAP CNA
Centro congressi IREN
Fondazione AMGA

Relatore :
Ing. Domenico Frijia –
Fridom srl

Nascita di un fenomeno:

A Noi Fiorentini, per mania di grandezza, piace dire che la prima installazione venne realizzata nel 1998 con l'apertura al pubblico di una fontana per la distribuzione di acqua di alta qualità, presso il parco pubblico dell'Anconella a ***Firenze e lo abbiamo chiamato Fontanello!(?).***

Dopo un periodo di latenza e di sviluppo: È boom!!!!

Il fenomeno diventa straripante : ogni comune vuole la sua fontana tecnologica:

Le installazioni in Italia :

le case, casette, fontanelli, fontanelle, chioschi dell'acqua funzionanti in Italia, sono attualmente **784…785…786…787…788…789**

ALT!!!: dice il Ministero della Salute: "ce ne siamo accorti. Facciamo una bella nota agli assessorati di Regione."

Il 17 Febbraio del 2011 il Dipartimento della Prevenzione scrive :

"Si vanno sempre più diffondendo sul territorio nazionale unità distributive aperte al pubblico di acqua destinata al consumo umano sottoposta a processi di trattamento…"

Nota Ministeriale del 17 Febbraio 2011 agli assessorati alla sanità di Regioni.

Ministero della Salute
DGPREV
0004283-P-17/02/2011
...c.e.17/2011/1

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE E DELLA COMUNICAZIONE
DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE SANITARIA
Ufficio IV
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Registro – classif:

Allegati:

OGGETTO: unità distributive aperte al pubblico di acque destinate al consumo umano sottoposte a processi di trattamento.

Si vanno sempre più diffondendo sul territorio nazionale unità distributive aperte al pubblico di acqua destinata al consumo umano sottoposta a processi di trattamento. Tali unità sono variamente denominate ("fontanelle", "case dell'acqua" e simili) e si caratterizzano per la distribuzione (a volte a titolo gratuito ed a volte a pagamento) di acqua variamente trattata da consumare sia direttamente in loco sia dopo riempimento di appositi contenitori forniti dal gestore o portati dai consumatori.

Tutto ciò premesso, si segnala agli Enti in indirizzo che l'attività in parola si configura come "somministrazione di bevande" e, pertanto, i relativi gestori assumono la veste di "operatori del settore alimentare", essendo, dunque, sottoposti al rispetto della disciplina vigente ed, in particolare, agli obblighi di cui al Regolamento (CE) 852/2004.

I gestori di tali unità distributive di acque destinate al consumo umano, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, devono attenersi a quanto sancito dall'Accordo Stato Regioni del 29 aprile 2010, pubblicato sulla G.U. n.121 del 26 maggio 2010, "Linee Guida applicative del Reg.CE n.852/2004" approvate, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n.283.

Si raccomanda pertanto, che nei piani di autocontrollo adottati dagli Operatori del settore alimentare (OSA), vengano individuati per ciascuna unità distributiva, i relativi punti critici di controllo e predisposte analisi di laboratorio che contemplino sia il mantenimento dei parametri relativi alla potabilità dell'acqua, sia il controllo di eventuali cessioni derivanti da materiali a contatto con l'acqua.

Codesti Assessorati inoltre, impartiranno le opportune indicazioni alle ASL, affinché vengano effettuati gli opportuni controlli ai sensi del Reg.CE n.882/2004.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr S. Borrello)

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
(Dr. F. Oleari)

NOTA MINISTERIALE : ASPETTI RILEVANTI

Identificazione chiara dell'oggetto:

"unità distributive aperte al pubblico di acqua destinata al consumo umano sottoposta a processi di trattamento".

…unità variamente denominate: Fontanelle, Case dell'acqua e simili.

Si caratterizzano per la distribuzione di acqua (a titolo gratuito o a pagamento) variamente trattata…

NOTA MINISTERIALE : ASPETTI RILEVANTI

Attribuzione dell'attività svolta:

"L'attività in parola si configura come somministrazione di bevande"

Gestori (delle unità): identificati come "operatori del settore alimentare"(OSA).

OSA: sottoposti agli obblighi del Regolamento CE 852/2004.

NOTA MINISTERIALE : ASPETTI RILEVANTI

Norme di riferimento per i Gestori:

I gestori : "devono attenersi a quanto sancito dall'accordo Stato Regioni del 29 aprile 2010 – G.U. n° 121 del 26 maggio 2010-"Linee guida applicative del Reg. N.852/2004/CE" (igiene dei prodotti alimentari).

Norme di riferimento per i Gestori:

"Linee guida applicative del Reg. N.852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari".

Elementi salienti :

Tutte le attività di produzione, trasformazione…somministrazione e vendita sono soggette a registrazione/DIA (Segnal.Certificata di inizio attività).

"Ogni Oper. del Settore Alim.(OSA) deve notificare, all'autorità competente, ogni stabilimento sotto il suo controllo.

Norme di riferimento per i Gestori:

"Linee guida applicative del Reg. N.852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari".

La registrazione non prevede l'obbligo di ispezione preventiva da parte dell'organo di controllo. La registrazione comporta la possibilità di controlli ufficiali da parte dell'ente preposto secondo il Reg. CE 882/2004.

L'ente preposto è l'ASL competente.

Norme di riferimento per i Gestori:

"Linee guida applicative del Reg. N.852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari".

Ambiti particolari di semplificazione: Distributori automatici (cap.5)

Prevede la sola registrazione a mezzo comunicazione di inizia attività' (DIA), da parte dell'impresa, alla ASL dove l'impresa stessa ha sede legale con allegato elenco delle postazioni dove i distributori sono allocati.

Norme di riferimento per i Gestori:

"Linee guida applicative del Reg. N.852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari".

Ambiti particolari di semplificazione:

Distributori automatici

Nei casi in cui vi siano installazioni fuori dal Comune in cui l'impresa ha il proprio stabilimento, o in caso di successive installazioni, l'impresa non è tenuta a presentare nuova DIA ma è sufficiente una semplice comunicazione con il prospetto cumulativo aggiornato delle locazioni dove i distributori sono installati.

Norme di riferimento per i Gestori:

"Linee guida applicative del Reg. N.852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari".

Elementi salienti :

Promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa di igiene e l'applicazione dei sistemi Hazard Analysis and Critical Control Points;
Non obbligatori ma auspicabili per ogni settore.

Norme di riferimento per i Gestori:

"Linee guida applicative del Reg. N.852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari".

Chi redige il manuale di corretta prassi operativa igienica?

Quali sono gli step necessari per avere un buon manuale di corretta prassi operativa igienica?

Cosa deve contenere il manuale di corretta prassi operativa igienica ?

Oggetto della presentazione successiva del dr. Pievani (Cap Holding).

NOTA MINISTERIALE : ASPETTI RILEVANTI

Raccomandazione per i Gestori (OSA):

Di redigere il piano di autocontrollo per ogni unità distributiva e di individuarne i punti critici di controllo.

Richiamo normativo:

D.Lgs. 155/97

Attuazione delle Direttive Comunitarie 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

D.Lgs. 155/97 art.3 – (Autocontrollo)

Elementi salienti HACCP:

Individuazione delle fasi critiche del proprio processo produttivo (Hazard analysis) con :

- ☞ **Analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;**
- ☞ **Individuazioni dei punti critici;**
- ☞ **Decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati;**
- ☞ **Applicazione di procedure di controllo dei punti critici (Critical Control Points).**

NOTA MINISTERIALE : ASPETTI RILEVANTI.

Raccomandazione per i Gestori (OSA):

Predisporre analisi di laboratorio che contemplino sia il mantenimento dei parametri relativi alla potabilità dell'acqua , sia il controllo di eventuali cessioni derivanti da materiali a contatto con l'acqua.

Richiamo normativo:

D.Lgs. 31/2001(s.m.i.) – Qualità delle acque destinate al consumo umano.
D.M. 174/2004 - Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti delle acque destinate al consumo umano.

D.Lgs. 31/2001 – Qualità delle acque destinate al consumo umano.

Elementi salienti : controlli interni di routine.

Rispetto dei valori di parametro dell'allegato I (parte A Parametri microbiologici – Parte B : Parametri chimici).

Dove? : al punto di erogazione;

Frequenza? : in funzione dell'analisi del rischio e/o eventualmente concordato con l'ente di controllo ASL;

Quali parametri? : quelli indicati dal D.Lgs 31/01 Allegato II -Tabella A.

Odore,sapore,colore.NH_4^+,NO_2, pH, Cl residuo, torbidità, Conducibilità.

E.Coli,Batteri coliformi 37°C, Pseudomonas aeruginosa(acque vendute in bottiglia)?, conteggio colonie a 22 e 37?

D.Lgs. 31/2001 – Qualità delle acque destinate al consumo umano.

Da segnalare :

Linee guida – Regione Lombardia - 2012 - per le attività di vigilanza e controllo in merito alle apparecchiature per il trattamento dell'acqua destinate al consumo umano.

Capito 6 – punto 6.2 – "Case dell'acqua"

"Sebbene l'acqua non sia fornita, nelle case dell'acqua, in contenitori sigillati, il fatto che essa sia destinata a un consumo dilazionato presso le abitazioni di chi l'attinge impone che siano rispettati tutti i valori di parametro previsti per le acque vendute in contenitori sigillati."

D.Lgs. 31/2001 – Qualità delle acque destinate al consumo umano.

ALLEGATO I

PARAMETRI E VALORI DI PARAMETRO *

PARTE A

Parametri microbiologici

Parametro	**Valore di parametro (numero/100ml)**
Escherichia coli (E. coli)	0
Enterococchi	0

Per le acque messe in vendita in bottiglie o contenitori sono applicati i seguenti valori:

Parametro	**Valore di parametro**
Escherichia coli (E.coli)	0/250 ml
Enterococchi	0/250 ml
Pseudomonas aeruginosa	0/250 ml
Conteggio delle colonie a 22°C	100/ml
Conteggio delle colonie a 37°C	20/ml

D.M. 174/2004 – Materiali che possono essere utilizzati negli impianti delle acque destinate al consumo umano.

Elementi salienti : controlli

I materiali che posso andare a contatto con l'acqua destinata al consumo umano non devono, nel tempo, in condizioni normali o prevedibili d'impiego e di messa in opera, alterare l'acqua con essi posta a contatto:
a) sia conferendole un carattere nocivo per la salute;
b) sia modificandone sfavorevolmente le caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche e microbiologiche.

I materiali ritenuti idonei allo scopo sono riportati negli allegati I, II e III del D.M. 174/2004.

Si consiglia di utilizzare sempre materiali conformi al D.M. 174/2004 (dotarsi di dichiarazione del fornitore).

D.M. 174/2004 – Materiali che possono essere utilizzati negli impianti delle acque destinate al consumo umano.

Elementi salienti : controlli analitici

La predisposizione di analisi di controllo, in merito al rilascio dei materiali, può essere stilata a seguito dell'analisi del rischio condotta sull'impianto.

Esempio : i materiali utilizzati sull'acqua frizzante posso subire attacchi corrosivi e/o di deterioramento a causa dell'anidride carbonica .

E IL D.M. 25/2012 ? - Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano.

Richiamo alla norma - Art. 5 del DM 25: I produttori (di apparecchiature) devono includere, nei manuali di istruzione per l'uso e la manutenzione, una dichiarazione di conformità dell'apparecchiatura relativamente al DM 174/2004 e al D.Lgs. 31/2001 (art. 9).

La stesura dei manuali di uso e manutenzione agevolano il GESTORE nella stesura dell'Analisi del Rischio e nell'individuazione dei punti critici nonché nella predisposizione degli autocontrolli.

NOTA MINISTERIALE : aspetto non citato

Richiamo normativo di cui tenere conto: additivi alimentari Co2 – E 290.

D.M 11/11/2009 N° 199 – Recepimento di direttive Comunitarie 2008/60/CE, 2008/84/CE, 2008/128/CE, 2009/10/CE – Requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari.

In particolare la Direttiva 84 del 2008 stabilisce i requisiti di purezza della CO2 a fini alimentari.

ULTIMO ASPETTO DA SOTTOLINEARE.

CHI è IL GESTORE?.

In tutte le normative di riferimento il gestore è : l'affidatario del sistema idrico integrato territoriale.

La sua responsabilità : <u>fino al contatore dell'utenza</u>.

Gestore S.I.I.

Comune: con contratto di manutenzione

Gestore Privato

È necessario SEMPRE un contratto che stabilisca le responsabilità delle diverse figure.

NOTA MINISTERIALE : ASPETTI RILEVANTI

Raccomandazione agli Assessorati alla sanità di:

Impartire le opportune indicazioni alle ASL affinché vengano effettuati gli opportuni controlli ai sensi del Reg. CE n° 882/2004.

Grazie per l'attenzione.

Via Burrazzi, 6
50066 Reggello (Firenze)
www.Fridom.it