

JONICA MULTISERVIZI SPA

CASA DELL'ACQUA

VIA VITTORIO EMANUELE

ROCCELLA JONICA (RC)



**MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE DEI
PRODOTTI ALIMENTARI SECONDO IL REG. CE
852/04 (HACCP)**

**DATA DI EMISSIONE 30.03.2019
REVISIONE 0**

INDICE

1) INTRODUZIONE	.3
2) SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	4
3) DEFINIZIONI E TERMINOLOGIA	5
4) NORMATIVA COGENTE E ALTRE FORME DI RIFERIMENTO	11
5) DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	13
6) ANALISI DEI PERICOLI E RISCHI SPECIFICI	17
7) CORRETTA PRASSI IGIENICA	20
8) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	26
9) IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE	35

1) INTRODUZIONE

L'Ente gestore del servizio idrico del Comune di Roccella Jonica, la Jonica Multiservizi Spa, ha sentito il dovere di promuovere il consumo dell'acqua comunale valorizzandone anche la qualità organolettica e rendendo consapevoli i cittadini della bontà dell'acqua erogata nelle proprie abitazioni.

A questo scopo l'Ente gestore ha inteso promuovere l'acqua della rete acquedottistica tramite la realizzazione di un'unità distributiva automatica aperta al pubblico denominata "Casa dell'acqua", la cui collocazione logistica è ispirata a precise considerazioni ambientali e di servizio pubblico.

L'attività di distribuzione automatica dell'acqua si configura come somministrazione di bevande (Circolare Ministero Salute N. 4283 del 17/02/2011) cui si applica la legislazione pertinente ed in particolare quella relativa all'analisi dei rischi, in quanto l'acqua come ogni altro alimento, può diventare un importante veicolo di contaminazione e di infezione. Pertanto, i relativi gestori di tali "Case dell'acqua" e quanti operano in essi in qualità di manutentori assumono la veste di "Operatori del settore alimentare" (OSA) e devono garantire la sicurezza igienica della bevanda, rispettando tutte le leggi di settore, in particolare il Regolamento CE 853/2004, e controllando il mantenimento dei parametri di potabilità dell'acqua anche tramite l'adozione di Piani di Autocontrollo (Circolare Ministero Salute N. 4283 del 17/02/2011).

Le "case dell'acqua" sono costituite da un impianto tecnologico e da una struttura di contenimento in cui è alloggiato l'impianto e si caratterizzano per il fatto che la somministrazione dell'acqua avviene senza presidio umano, tramite distribuzione automatica.

Premesso che la casa dell'acqua è alimentata da acqua di acquedotto con caratteristiche di qualità che già all'origine è conforme ai requisiti di legge (D.Lgs. 31/2001 e s.m.i.), per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche che maggiormente incontrano il favore degli utilizzatori finali vengono utilizzati sistemi di affinamento, in particolare gasatura e/o refrigerazione, accompagnati da processi di filtrazione e disinfezione con raggi ultravioletti, anche allo scopo di garantire nel tempo la corretta funzionalità degli impianti e migliorarne la fruibilità in spazi pubblici a larga frequentazione.

Le apparecchiature sono collocate in uno spazio igienicamente idoneo, opportunamente predisposto, e situate in aree dove i cittadini possono facilmente usufruire dell'acqua distribuita, nella centralissima Via Vittorio Emanuele del Comune di Roccella Jonica.

La struttura nella quale sono collocati gli impianti tecnologici è di tipo fisso cioè non rimovibili e caratterizzate dall'essere costituite da locali tecnici confinati, non presidiati e non aperti al pubblico, in cui sono alloggiare esclusivamente apparecchiature automatiche.

2) SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Per quanto concerne il presente Manuale, le principali procedure riguardano: la pulizia e disinfezione (GHP); le buone prassi di fabbricazione (GMP), la manutenzione delle strutture e degli impianti; il controllo degli animali infestanti; la gestione dei rifiuti; la formazione del personale, ecc.

La definizione di programmi di prerequisiti (PRP) è riportata nella norma UNI EN ISO 22000:2005.

Tenendo conto dei seguenti principi:

- a) la responsabilità principale per la sicurezza dell'acqua come bevanda incombe sul responsabile OSA, che [anche il Responsabile Haccp, e nello specifico, l'ing. Giuseppe Tedesco, l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescerne la responsabilità;
- b) il manuale di corretta prassi costituisce uno strumento per aiutare tecnici incaricati della gestione e manutenzione nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;

I tecnici incaricati della gestione e manutenzione garantiscono che tutte le fasi di trattamento che sono previste nella unità distributiva sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i.

Le indicazioni e le procedure di questo manuale si riferiscono a tutte le fasi che compongono la filiera della trasformazione e distribuzione dell'acqua: dal contatore al punto di erogazione nella disponibilità al consumatore finale.

Al punto di consegna l'acqua deve essere idonea al consumo umano e rispettare i parametri qualitativi previsti nell'Allegato I (Parte A prima tabella per parametri microbiologici, Parte B per parametri chimici e Parte C per gli indicatori) del Decreto legislativo n.31/01 e s.m.i.

Il campo di applicazione si riferisce ad imprese fisicamente aventi come finalità la produzione post-primaria a livello locale di acqua potabile affinata (trattata e/o refrigerata e/o gasata) destinata al consumo pubblico diretto.

3) DEFINIZIONI E TERMINOLOGIA

ADDETTO CHE NON MANIPOLA ALIMENTI

Dipendente dell'impresa alimentare, o di altra impresa all'uopo delegata, che interviene nella filiera alimentare senza avere alcun contatto diretto con l'acqua.

ADDETTI AD INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA OSTRAORDINARIA E/O DI INTERVENTI DI RIPARAZIONE

Questi addetti, quasi sempre dipendenti o fiduciari di aziende che operano nella costruzione delle filiere o nella fornitura di suoi componenti, sono le figure che spesso operano direttamente l'intervento di manutenzione per conto del Responsabile della gestione della manutenzione ordinaria.

AFFINAMENTO

Impiego di apparecchiature tendenti a migliorare le caratteristiche dell'acqua potabile distribuita sia in ambito domestico che nei pubblici esercizi.

CCP (CRITICAL CONTROL POINT – PUNTO CRITICO DI CONTROLLO)

Fase nella quale il controllo (del processo, n.d.r.) può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza della bevanda. (Codex Alimentarius rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto o segmento di processo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile ed è quindi necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascun OSA sotto la propria responsabilità.

CASA DELL'ACQUA

Distributore automatico di acqua potabile liscia o gasata, affinata, refrigerata e/o gasata, costituito da strutture mobili e/o temporanee anche prefabbricate in cui sono alloggiate le apparecchiature per l'affinamento dell'acqua potabile prelevata dall'acquedotto e volte a migliorarne le caratteristiche organolettiche. Tali strutture devono soddisfare i requisiti elencati ai Comma 1 e, ove necessario, Comma 2 del Capitolo III dell'Allegato II del Regolamento (CE)

852/2004.

Nel caso in cui la bevanda sia posta in vendita si applica inoltre la Legge 25 agosto 1991 n. 287.

Tutte le fasi di trattamento ed erogazione non prevedono la presenza di addetti essendo esclusa ogni manipolazione dell'acqua.

CONSUMATORE FINALE

Il consumatore finale di un prodotto alimentare non utilizza tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'altra impresa del settore alimentare.

CORREZIONE E AZIONE CORRETTIVA

Quando i risultati del CCP indicano una perdita di controllo.

La correzione è l'azione per eliminare una non conformità rilevata.

L'azione correttiva è l'azione per eliminare la causa di una non conformità rilevata o di altre situazioni indesiderabili rilevate.

Una correzione è relativa alla gestione di prodotti potenzialmente non sicuri e può pertanto essere effettuata anche in congiunzione con un'azione correttiva.

DISINFEZIONE

Procedura o metodo chimico, fisico o meccanico finalizzato a ridurre il numero di microrganismi ed in particolare quelli pericolosi per la salute umana, fino a rimozione del pericolo.

DPI (DISPOSITIVI PROTEZIONE INDIVIDUALE)

Qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.

FASI DELLA PRODUZIONE, DELLA TRASFORMAZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE

Qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria dell'acqua inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale.

HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT – ANALISI DEL PERICOLO RICONTRABILE AL CCP).

Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare (Codex Alimentarius rev. 4-2003) e le misure preventive applicabili per minimizzarli.

In altre parole è un sistema che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo.

IMMISSIONE SUL MERCATO

Detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di

cessione propriamente detta.

IMPRESA ALIMENTARE

Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

ISPEZIONE

Insieme di attività quali misurazioni, esami, prove finalizzate a verificare il rispetto di Manuale di Autocontrollo ed aggiornarlo se ed in quanto ritenuto necessario.

MANUALE DI AUTOCONTROLLO (PIANO DI AUTOCONTROLLO/PIANO HACCP/PIANO DI CONTROLLO AZIENDALE, ETC.)

Strumento mediante il quale il responsabile della unità distributiva automatica deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza dell'acqua come bevanda e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi delle corrette prassi igieniche e, ove necessario, ovvero laddove sono individuabili dei CCP, dai principi del sistema HACCP.

Trattasi di un documento prescrittivo riferito al controllo dello specifico processo produttivo ("Chiosco dell'acqua".)

L'OSA deve cioè obbligatoriamente elaborare una raccolta delle procedure permanenti di controllo con la rappresentazione dettagliata di tutti i processi produttivi relativi alle singole fasi.

MISURADICONTROLLO

Azione o attività (di sicurezza alimentare) che può essere utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurlo a un livello accettabile.

MONITORAGGIO

Esecuzione di una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se le misure di controllo stanno funzionando come previsto.

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)

Persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo. L'OSA deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

PERICOLO O ELEMENTO DI PERICOLO

Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002).

PRP PROGRAMMA DI PREREQUISITI

Condizioni e attività di base (della sicurezza alimentare) necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e alimenti sicuri per il consumo umano.

I PRP necessari sono:

• GHP (buone pratiche igieniche)

Insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo.

• GMP (buone pratiche di produzione)

Modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana. Non essendo previsto alcun contatto diretto di operatori con la bevanda, le modalità operative riguarderanno soltanto il monitoraggio dei CCP individuati nella filiera e le modalità igieniche previste per interventi di gestione ordinaria e straordinaria.

PRP OPERATIVI

Programma di prerequisiti operativo identificato dall'analisi dei pericoli come essenziale per controllare la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare e/o la contaminazione o proliferazione di pericoli per la sicurezza alimentare nel/i prodotto/i o nell'ambiente di lavorazione.

PULIZIA

Rimozione di sporcizia mediante azione meccanica (ad esempio stracci) con l'ausilio di acqua e detersivi.

RESPONSABILE DELLA GESTIONE DELLA MANUTENZIONE ORDINARIA

È la figura a cui competono le attività di controllo generale della filiera, di sostituzione di materiali esausti o di consumo, di pulizia generale e di quant'altro previsto nel mansionario del Manuale di autocontrollo.

RINTRACCIABILITÀ

Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. CE 178/2002).

RISCHIO (E DEFINIZIONI CONNESSE)

Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo (Reg. CE 178/2002).

In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo

stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto.

- **«Analisi del rischio»**, processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.
- **«Valutazione del rischio»**, processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.
- **«Gestione del rischio»**, processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.
- **«Comunicazione del rischio»**, lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.

SANITIZZAZIONE

Azione combinata (in successione) di pulizia e disinfezione.

SICUREZZA ALIMENTARE

Concetto finalizzato ad escludere la possibilità che prodotti alimentari possano causare danni al consumatore se preparati e/o consumati in conformità all'utilizzo previsto.

VERIFICA

Esame periodico del puntuale rispetto di Manuale di Autocontrollo cioè conferma, sostenuta da evidenze oggettive, del soddisfacimento dei requisiti specifici.

4) NORMATIVA COGENTE E ALTRE FORME DI RIFERIMENTO

• REGOLAMENTO (CE) 2002/178 DEL 28 GENNAIO 2002

I principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare che definisce e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

• REGOLAMENTO (CE) N.852/2004 DEL 29 APRILE 2004 E S.M.I.

Igiene dei prodotti alimentari.

• REGOLAMENTO (CE) N.882/2004 DEL 29 APRILE 2004

Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

• REGOLAMENTO (CE) N.1935/2004 DEL 27 OTTOBRE 2004

Materiali e oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari e che abroga le Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

• DIRETTIVA 2008/84/CE DEL 27 AGOSTO 2008

Stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti.

LEGGE 30 APRILE 1962, N. 283

Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

LEGGE 25 AGOSTO 1991 N. 287.

Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sulle attività dei pubblici esercizi.

DECRETO LEGISLATIVO 27 GENNAIO 1992, N. 109

Attuazione delle Direttive 89/135/CE e 89/136/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

• DECRETO LEGISLATIVO 2 FEBBRAIO 2001, N. 31 E S.M.I

Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

• DECRETO LEGISLATIVO 23 GIUGNO 2003, N. 181.

Attuazione della Direttiva 200/13/C concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

• DECRETO MINISTERIALE 6 APRILE 2004, N. 174

Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano.

• DECRETO LEGISLATIVO 6 NOVEMBRE 2007 N.193

Attuazione della Direttiva 2004/01/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

• ACCORDO 29 APRILE 2010. CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO.

Accordo tra il Governo, le regioni e le province autonome relativo a «Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari». (Rep. Atti n. 59/CSR). (10A06350)

(G.U. Serie Generale n. 121 del 26 maggio 2010).

• CIRCOLARE MINISTERO SALUTE N. 4283 DEL 17/02/2011

Unità distributive aperte al pubblico di acque destinate al consumo umano sottoposte a processi di trattamento.

DECRETO MINISTERIALE SANITÀ DEL 07 MARZO 2012, N.25

Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento

dell'acqua destinata al consumo umano.

- **UNI EN ISO 22000:2005**

Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare.

5) DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Per poter realizzare una corretta analisi e gestione dei pericoli connessi a ciascuna fase produttiva è necessario individuare correttamente e dettagliatamente tutti i processi produttivi. A tale proposito viene elaborato il seguente diagramma di flusso.



5.1) INGRESSO MATERIE PRIME E STOCCAGGIO, COMPRESA LA CO2

Il processo descritto nel diagramma di flusso prende in esame tutte le fasi della filiera di somministrazione, prevedendo la consegna delle materie prime come punto iniziale dell'intero processo.

Le materie prime utilizzate sono costituite dall'acqua destinata al consumo umano conforme al D.Lgs. n. 31 del 02/02/2001 e s.m.i., consegnata dal gestore della rete acquedottistica, la stessa JONICA MULTISERVIZI SPA e dall'anidride carbonica di tipo alimentare.

L'anidride carbonica di tipo alimentare (E290) viene acquistata da fornitori selezionati, addizionata all'acqua destinata al consumo umano tramite un sistema di gasatura automatico.

L'anidride carbonica di tipo alimentare (E290), è stoccata in bombole collocate nel locale tecnico stesso. Si tratta di sistemi normalmente di derivazione industriale o medicale, dotati di controllo della pressione, in grado di consentire un'adeguata autonomia gestionale del sistema.

5.2) FILIERA DI TRATTAMENTO E MANUTENZIONE

Il prerequisito necessario alla corretta applicazione della filiera di trattamento di seguito descritta è l'utilizzo in ingresso di acqua destinata al consumo umano conforme ai parametri del D.Lgs 31/2011 e s.m.i.

La filiera di trattamento è costituita da un impianto, che funziona senza presidio umano ed è formato da una serie di apparecchiature connesse da tubi e raccordi, attraverso cui scorre l'alimento acqua, che non viene manipolato da nessun operatore e che non viene in alcun modo in contatto con l'ambiente esterno fino al momento dell'erogazione nel contenitore portato dal consumatore finale.

La filiera di trattamento presso la Casa dell'acqua è la seguente:

1. Consegna acqua destinata al consumo umano
2. Contatore
3. Filtrazione
4. Riduttore di pressione
5. Refrigerazione/Gassatura
6. Erogazione.

Pertanto, la filiera comprende le seguenti sezioni:

- sezione di filtrazione (> 80 micron) per eliminare dall'acqua l'eventuale presenza di sabbia e corpi estranei che potrebbero provocare danni a tubazioni, valvole ed apparecchiature in genere;
- sezione di riduzione della pressione dell'acqua di alimentazione quando è troppo elevata;
- sezioni di misurazione della quantità di acqua prelevata dalla rete e quella erogata;
- sezione di gasatura con gruppi di carbonatazione che consentono di aggiungere in modo regolato anidride carbonica alimentare all'acqua (sia a temperatura ambiente che refrigerata);
- sezione di refrigerazione;
 - disinfezione con raggi UV dei punti di erogazione ulteriormente protetti da cilindri che non entrano a contatto mai con il flusso dell'acqua.

Strettamente dipendente dalla filiera di trattamento è la manutenzione delle apparecchiature stesse, compresa la fase di sanificazione, che il gestore ~~effettua~~ con personale qualificato ed è essere eseguita tenendo conto delle indicazioni riportate nei manuali d'uso e manutenzione delle singole apparecchiature, nonché di tutte le indicazioni e procedure di corretta prassi igienica disposte dall'azienda.

5.3 SANIFICAZIONE E MANUTENZIONE DELLA CASA DELL'ACQUA

Nella filiera di trattamento pertanto non è previsto alcun contatto con l'acqua da parte degli addetti in nessuna fase del processo, siano esse il funzionamento della singola apparecchiatura, la manutenzione o l'erogazione al consumatore.

Infatti, il funzionamento delle apparecchiature nella filiera di trattamento, così come la fase specifica di erogazione, avvengono senza il presidio umano in maniera totalmente automatica, mentre durante le operazioni di manutenzione (compresa la sanificazione) vengono interrotti il flusso e l'erogazione dell'acqua proveniente dalla rete acquedottistica e, prima di consentire nuovamente il prelievo dell'acqua da parte del consumatore, viene effettuato un periodo adeguato di flussaggio dell'acqua dal personale addetto alla manutenzione.

La presenza di addetti è legata esclusivamente alle operazioni di manutenzione e tali operazioni sono riconducibili ad interventi di manutenzione periodica ordinaria, di manutenzione straordinaria e in casi di guasti, rotture o particolari necessità.

Per poter garantire il rispetto delle condizioni igieniche durante le operazioni di manutenzione e sanificazione, la JONICA MULTISERVIZI SPA applica la **Procedura per la manutenzione degli impianti** elaborata dalla ditta costruttrice dell'impianto, che viene eseguita ogni 3 mesi circa, di seguito riportata:

- Il personale tecnico indossa guanti monouso, da sostituire con un paio nuovi durante il rimontaggio delle parti sanificate
- Prima dell'esecuzione dei lavori viene recintato il locale e posto un cartello di avviso agli utenti che l'impianto è fuori servizio per lavori di manutenzione/sanificazione
- Si esegue la sanificazione dei circuiti dell'acqua naturale e gassata mediante la soluzione disinfettante alle percentuali indicate dal produttore
- Si lascia la soluzione per il tempo stabilito dal produttore dopodiché si risciacqua con numerosi flussi di acqua in ogni tubo

Si esegue quindi la sanificazione del sistema erogatore e delle parti a contatto con l'acqua, smontano tutti i pezzi e ponendoli in soluzione disincrostante per il tempo stabilito dal produttore.

Si esegue poi la sostituzione della cartuccia del filtro dell'acqua, si sanifica il contenitore e si eliminano i primi litri, azionando il pulsante di spurgo.

Si esegue inoltre un lavaggio e rimozione dei depositi di calcare nella vasca e griglia di scarico mediante l'uso di un disincrostante per acciaio inox.

La **Procedura di gestione emergenze** si esegue in caso di guasto grave per disattivare l'impianto, cioè in caso di:

- contaminazione accertata dell'impianto
- fuga improvvisa e consistente di CO₂
- fuga improvvisa e consistente di acqua
- malfunzionamento accertato che può compromettere la qualità dell'acqua erogata
- contaminazione presente nella linea di alimentazione dell'acqua

Essa consiste nel:

- Disattivare l'interruttore generale
- Chiudere la valvola di intercettazione di CO₂
- Chiudere la valvola di alimentazione dell'acqua
- Esporre i cartelli se segnalano l'inattività dell'impianto
- Contattare l'assistenza tecnica.

Infine la **Procedura di comportamento del personale** prevede:

- mantenere un elevato standard di pulizia personale
- indossare indumenti da lavoro puliti

- usare guanti monouso puliti
 - lavarsi le mani all'inizio delle operazioni e dopo (in particolare dopo aver utilizzato i servizi igienici o aver toccato naso, bocca, capelli, orecchie ecc., dopo essere stati in contatto con materiali non puliti e comunque dopo ogni interruzione del lavoro e in ogni caso di possibile contaminazione ed insudiciamento);
 - non fumare e mangiare nel locale tecnico;
 - avvisare il responsabile di eventuali malattie, ferite ecc. prima di svolgere attività di manutenzione;
 - in caso di ferite o lesioni, adottare guanti monouso impermeabili, curando e proteggendo le eventuali lesioni con cerotti e/o fasce protettive;
 - usare attrezzi puliti;
 - verificare che non siano presenti residui di lavorazione (trucioli, schegge ecc.);
 - mantenere e ripristinare il rispetto degli standard igienici;
 - conservare gli eventuali rifiuti lontano dal locale tecnico e dal punto di erogazione;
 - accesso consentito solo al personale autorizzato.

6 ANALISI DEI PERICOLI E RISCHI SPECIFICI

L'analisi dei pericoli, inserita nel Piano di Autocontrollo, è realizzata dall'OSA allo scopo di identificare e tenere sotto controllo i pericoli, determinando i livelli e le combinazioni di controllo necessarie.

Per essere efficace, l'analisi dei pericoli e l'intero Piano di Autocontrollo sono verificati, in termini di adeguatezza e completezza, periodicamente, con cadenza almeno annuale e/o a seguito di eventuali modifiche impiantistiche e di progetto, nonché in occasione di emergenze e non conformità.

Identificazione dei pericoli e determinazione dei livelli accettabili

Per poter procedere con l'Analisi dei pericoli per la sicurezza alimentare legati al prodotto "Acqua", l'OSA identifica tutti i processi, dalla progettazione alla gestione, distinguendo ciascun processo in fasi e descrivendoli in diagrammi di flusso, come detto precedentemente.

L'identificazione dei pericoli deve, quindi, essere applicata a tutta la filiera, comprese la progettazione delle strutture, degli impianti e delle singole apparecchiature e la manutenzione.

L'identificazione dei pericoli deve essere basata su:

- informazioni preliminari e dati raccolti;
- analisi dei diagrammi di flusso;
- informazioni dalla filiera alimentare sui pericoli per la sicurezza alimentare che possono riguardare la sicurezza dei prodotti finiti, dei prodotti intermedi e della bevanda al consumo;
- informazioni esterne includendo, nella misura possibile, dati storici (ad esempio incidenti causati dalla qualità dell'acqua, disfunzioni della rete di distribuzione);
- conoscenze di esperienza.

Pertanto, per ciascuna fase individuata si deve realizzare l'analisi dei pericoli procedendo come segue:

- elencare tutti i potenziali pericoli biologici, microbiologici, chimici e fisici;
- determinarne la significatività;
- elencare le misure preventive per controllare e gestire i rischi identificati.

La documentazione utilizzata nello sviluppo dell'analisi dei pericoli (legislazione di riferimento, studi scientifici, studi sviluppati all'interno dell'azienda, informazioni storiche) deve essere conservata a supporto e giustificazione delle scelte attuate.

I risultati dell'analisi dei pericoli devono essere formalizzati dall'OSA attraverso una specifica Tabella di identificazione.

Valutazione del rischio

La valutazione dei pericoli avviene in base a:

- gravità (o severità) degli effetti nocivi per la salute (G);
- probabilità dell'evento nocivo (P).

La metodologia utilizzata prevede l'associazione ad ognuno di questi parametri di un valore determinato come segue:

Gravità degli effetti nocivi (G) al verificarsi dell'evento

PUNTEGGIO	DESCRIZIONE
1	L'evento ha solo conseguenze trascurabili per la salute umana (patologie o disturbi di piccola entità, rapidamente reversibili).
2	L'evento comporta danni per la salute umana non trascurabili (patologie o disturbi di non particolare gravità e durata, generalmente reversibili).
3	L'evento comporta danni gravi per la salute umana (patologie gravi e/o di lunga durata e/o irreversibili e/o con postumi rilevanti).

Probabilità (P)

PUNTEGGIO	DESCRIZIONE
1	Evento il cui verificarsi è improbabile (mai accaduto in precedenza oppure accaduto in condizioni di emergenze).
2	Evento il cui verificarsi è possibile (accaduto in condizioni anomale del processo e delle attività).
3	Evento il cui verificarsi è probabile (può accadere nel corso della normale attività) ovvero evento il cui verificarsi è direttamente correlato con una attività associata).

La stima del rischio per la sicurezza alimentare si calcola moltiplicando i fattori P e G menzionati, con la seguente matrice:

		G		
P	1	2	3	
1	1	2	3	
2	2	4	6	
3	3	6	9	

1+2	RISCHIO ALIMENTARE - LIEVE
3+4	RISCHIO ALIMENTARE - MEDIO
6+9	RISCHIO ALIMENTARE - GRAVE

Se si identificano dei rischi per la sicurezza alimentare con valori "Medio" o "Grave" è necessario stabilire se tale rischio è gestibile applicando i prerequisiti operativi o se si debba individuare un CCP.

I risultati di tale analisi sono riportati dall'OSA nella specifica Tabella di identificazione dei pericoli e CCP.

Selezione e valutazione delle misure di controllo.

In base alla valutazione del pericolo l'OSA deve identificare la combinazione delle misure di controllo in grado di prevenire, eliminare o ridurre i pericoli entro i livelli accettabili definiti. Le misure di controllo determinano le condizioni e le attività alla base dei programmi PRP, OPRP (PRP operativi) o CCP e delle necessarie azioni correttive.

Costituzione di programmi di prerequisiti normali (PRP), operativi (OPRP) e CCP (vedi definizioni).

Sono programmi essenziali per selezionare e valutare le misure di controllo in grado di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare e/o contaminazioni o proliferazioni nel prodotto o nell'ambiente di trasformazione mediante normali misure preventive (PRP) praticamente indipendenti dal tipo di industria alimentare (ad esempio l'ingresso di animali infestanti nei locali), operative (OPRP) che richiedono una conoscenza del processo produttivo (ad esempio esecuzione di programmi di disinfestazione che tengono conto della specifica filiera produttiva e delle circostanze ambientali) o mediante il CCP (HACCP) ossia il programma da intraprendere in ogni punto critico dove il controllo specifico è essenziale per prevenire, rimuovere o ridurre il pericolo. Questi programmi sono basati sull'analisi del rischio.

7) CORRETTA PRASSI IGIENICA

L'igiene alimentare è il risultato dell'applicazione da parte delle imprese alimentari sia di prescrizioni di corretta prassi igienica di base, necessarie a mantenere nell'ambito della filiera produttiva ambienti e condizioni igienico-sanitarie adeguate, che di procedure di controllo e di soluzione delle criticità basate sui principi del sistema HACCP.

Tali prescrizioni igieniche, definite prerequisiti, rappresentando la base su cui poggia un'efficace applicazione dei principi del sistema HACCP, dovrebbero essere attuate prima del sistema stesso e dovrebbero trattare in particolare la gestione e il controllo periodico delle seguenti problematiche:

- requisiti igienici del locale tecnico e del punto di erogazione;
- rifiuti ;
- pulizia e sanitizzazione del locale tecnico e del punto di erogazione;
- sanitizzazione delle apparecchiature di trattamento acqua;
- manutenzione delle apparecchiature;
- materie prime;
- qualità dell'acqua erogata;
- rintracciabilità;
- igiene e formazione del personale.

Per poter elaborare correttamente tali procedure bisogna tenere conto innanzitutto che nella casa dell'acqua la somministrazione della bevanda avviene senza l'ausilio di personale dedicato in modo del tutto automatico e che i consumatori accedono al servizio esternamente alla struttura stessa, utilizzando gli erogatori esterni. Inoltre, l'attività di trattamento ed erogazione acqua non produce rifiuti, se non quelli derivanti dalla fase di manutenzione, che vengono però immediatamente allontanati e smaltiti dagli addetti stessi.

Inoltre, presso la casa dell'Acqua, è affisso un apposito cartello contenente il Regolamento per il prelievo dell'acqua da parte degli utenti, con le seguenti indicazioni di carattere generale:

- orario di utilizzo;
- sistema di attivazione dell'erogazione;
- tipologie di acqua disponibili;
- costi delle acque;
- norme di prelievo;
- numero telefonico di riferimento per segnalare guasti o mancato funzionamento.

Sono inoltre fornite raccomandazioni specifiche per il corretto approvvigionamento dell'acqua:

- utilizzare bottiglie e/o contenitori nuovi da adibire esclusivamente a questo tipo di acqua e successivamente, prima di ogni prelievo, verificarne la pulizia;
- nella scelta preferire il vetro, altrimenti usare contenitori ove sia riportata la scritta "per alimenti";
- usare contenitori con tappo a vite o comunque chiusura ermetica.
- mantenere l'igiene dei contenitori;
- prima del riempimento risciacquare il contenitore e il tappo con la stessa acqua erogata dalla Casa dell'Acqua;
- conservare l'acqua in luoghi freschi e non lasciarla in posti esposti al sole o al caldo;
- non conservare l'acqua per lunghi periodi, preferendo frequenti approvvigionamenti ed evitando di effettuare grandi scorte.

Infine è importante anche indicare espressamente, vietandole, le operazioni che possono costituire una minaccia alla sicurezza igienico-sanitaria, come le seguenti:

- divieto di utilizzo della Casa per usi diversi dal consumo umano (lavaggio veicoli, pulizia stoviglie, pulizia personale, giochi, etc.);
- divieto di applicare o accostare ai rubinetti di erogazione dell'acqua dispositivi di vario genere per consentire modalità anomale di prelievo (es. canne, prolunghe, etc.);
- divieto di abbeveramento per gli animali;
- divieto di toccare o imbrattare: erogatori, griglia e il piano di appoggio sottostanti.

7.1) REQUISITI DEI LOCALI

Si precisa che l'accesso al locale tecnico è consentito al solo personale autorizzato allo scopo di svolgere le attività di controllo e manutenzione delle apparecchiature. Durante tali attività è prevista la messa fuori servizio del sistema di erogazione e un intervento di sanificazione preventivo alla riattivazione.

Il locale tecnico di Via Vittorio Emanuele, ha le seguenti caratteristiche:

1. Generali

- a. uso esclusivo;
- b. fisicamente delimitato;
- c. superficie ed altezza sufficienti a compiere le operazioni di controllo e manutenzione delle apparecchiature, in base alle indicazioni del costruttore, e delle attrezzature inclusi i volumi necessari per alloggiare bombole di anidride carbonica E290;
- d. è adeguatamente illuminato.

Nello specifico per garantire una corretta prassi igienica:

2. Strutture interne

- tutte le superfici (pareti, pavimenti, ecc.) sono in buone condizioni, impermeabili, facili da pulire, da disinfettare e prive di sostanze pericolose;
- i pavimenti consentono il drenaggio dell'acqua e un'agevole pulizia.

3. Equipaggiamento: qualsiasi equipaggiamento (attrezzature, impianti, utensili, contenitori, ecc.) è costruito con materiale idoneo (acciaio inox) al contatto con l'acqua potabile e con gli alimenti ed essere facilmente lavabile e disinfettabile e smontabile per consentire più accurate sanitizzazioni.

4. Rifiuti: non è consentito all'interno del locale tecnico stoccare rifiuti di qualsiasi tipo.

7.2) PULIZIA E SANITIZZAZIONE DEI LOCALI E DELLE APPARECCHIATURE DI TRATTAMENTO ACQUA

Per la manutenzione igienica dei locali e delle attrezzature, è definito il seguente piano e procedure:

FREQUENZA	OPERAZIONE	MODALITÀ E PRODOTTI
-----------	------------	---------------------

<p>TRIMESTRALE</p>	<p>SANIFICAZIONE DEI CIRCUITI DELL-ACQUA NATURALE E DELL-ACQUA GASSATA</p>	<p>INSERIRE IN TUTTI I CIRCUITI UNA SOLUZIONE DISINFETTANTE, OTTENUTA CON IL DOSAGGIO DI UN LIQUIDO CONCENTRATO DILUITO IN ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE CON LE PERCENTUALI INDICATE DAL PRODUTTORE ASSICURANDOSI CHE RAGGIUNGA TUTTI I PUNTI DI EROGAZIONE ETUTTE LE PARTI DEI CIRCUITI</p> <p>PER IL CIRCUITO DELL-ACQUA GASSATA E- NECESSARIO CHIUDERE L-ALIMENTAIONE DI CO2 ED ASSICURARSI CHE IL CILINDRO DI CARBONAZIONE SI RIEMPIA COMPLETAMENTE DI DI SOLUZIONE SANIFICANTE FINO A LAMBIRE IL CIELO DEL CILINDRO, SCARICANDO TUTTO IL GAS IN ESSO CONTENUTO DALLA VALVOLA DI SICUREZZA</p> <p>LASCIARE LA SOLUZIONE NEI CIRCUITI CON TEMPI DI CONTATTO DI ALMENO 15 MINUTI, DURANTE I QUALI DEVE ESSERE FLUSSATA ALMENO UN PAIO DIO VOLTE</p> <p>PASSATI I 15 O PIU- MINUTI ESEGUIRE UN ABBONDANTE RISCIAQUO CON ACQUA, FLUSSANDO SINGOLARMENTE OGNI TUBO DEI CIRCUITI INTERESSATI</p> <p>LA PRESENZA DELLA SOLUZIONE ED IL SUO COMPLETO RISCIAQUO DEVONO ESSERE TESTATE CON PHMETRO O CON METODO ALTERNATIVO</p>
	<p>SANIFICAZIONE DEI SISTEMI DI EROGAZIONE E DI TUTTE LE PARTI A CONTATTO CON TATTOCON L-ACQUA EROGATA</p>	<p>SMONTARE GLI EROGATORI DAL LORO ALLOGGIAMENTO E LA PROTEZIONE DEL BECCUCCIO</p> <p>SEPARARE IL BECCUCCIO DALLA VALVOLA</p> <p>INSERIRE IL BECCUCCIO E LA PROTEZIONE IN UNA SOLUZIONE DISINCROSTANTE ,VIKAL, E LASCIARLI IN AMMOLLO IL TEMPO NECESSARIO PER RIMUOVERE TUTTE LE TRACCE DI CALCARE</p> <p>SCIACQUARE ABBONDANTEMENTE E INSERIRE LE PARTI IN UNA SOLUZIONE DISINFETTANTE PER ALMENO 15 MINUTI, DOPODICCHE- SCIACQUARE ABBONDANTEMENTE E RIMONTARE IL TUTTO</p>
	<p>SOSTITUZIONE DELLA CARTUCCIA DEL FILTRO</p>	<p>CHIUDERE L-ALIMENTAZIONE</p>

	<p>DELL-ACQUA</p> <p>LAVAGGIO E RIMOZIONE DI DEPOSITI DI CALCARE DALLA VASCA E GRIGLIA DI CARICO</p> <p>SETTIMANALE</p>	<p>DELL-ACQUA SMONTARE IL CONTENITORE DEL FILTRO RIMUOVERE LA CARTUCCIA PULIRE E DISINFETTARE CON IL CONTENITORE INSERIRE LA NUOVA CARTUCCIA E RIMONTARE IL CONTENITORE SULLA TESTA DEL FILTRO RIAPRIRE L-ALIMENTAZIONE DELL-ACQUA ED EROGARE ALMENO 20 LITRI AZIONANDO IL PULSANTE DI SPURGO, ASSICURANDOSI CHE VENGA ESPULSA TUTTA L-ARIA DAL CONTENITORE</p> <p>SMONTARE LA GRIGLIA DELLA VASCA RACCOGLIGOCCE RIMUOVERE EVENTUALE PRESENZA DI MATERIA ORGANICA CON ADEGUATA AZIONE MECCANICA SIA DALLA GRIGLIA, DAL VANO E DALLA VASCA RACCOGLIGOCCE UTILIZZARE UNA SOLUZIONE DISINCROSTANTE, VIAKAL, PER RIMUOVERE TUTTE LE TRACCE DI CALCARE SU TUTTE LE PARTI SCIACQUARE ABBONDANTEMENTE E LUCIDARE I VANI IN ACCIAIO INOX E LE GRIGLIE CON VIAKAL RIMONTARE LA GRIGLIA</p> <p><u>LA SOLUZIONE SANIFICANTE DEVE ESSERE COMPOSTA DAL PRODOTTO LIQUIDO CONCENTRATO, IN SOLUZIONE ACQUOSA ALLE CONCENTRAZIONI DEFINITE COME DA TABELLA SEGUENTE.</u> <u><i>DIVOSAN TC26</i> / CONCENTRAZIONE AL 2 PER CENTO / TEMPI DI CONTATTO MINIMI 15 MINUTI</u> <u><i>DIVOSAN PLUS VT 33</i> / CONCENTRAZIONE AL 3 PER CENTO / TEMPI DI CONTATTO MINIMI 15 MINUTI</u> <u><i>PARASAN IC</i> / CONCENTRAZIONE AL 0,5 PER CENTO / TEMPI DI CONTATTO MINIMI 15 MINUTI</u></p> <p>PULIZIA SUPERFICI ESTERNE, COMPRESO IL VANO DI EROGAZIONE E VANO INTERNO MEDIANTE LYSOFORM O SIMILARI</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

fase: approvvigionamento da rete idrica

Riferimento normativo: D.L. 31/01

PERICOLO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	RISCHIO $P \times G=R$	PRP-O / CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	RESPONSABILE PER LE AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Contaminazione microbiologica allbrigine	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte A prima tabella	3x2=6	Si	Progettazione impianto - manutenzione	Monitoraggio parametri microbiologici	Attivazione procedura di emergenza Ripetizione delle analisi microbiologiche In caso di esito NON CONFORME comunicazione ad organi competenti	OSA per ripetizioni analisi microbiologiche ed attivazione azioni di emergenza	Certificati analisi / Rapporto Non conformità / Azione correttiva/ Azione preventiva
Contaminazione chimica - fisica allbrigine	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte B	2x2=4	Si	Progettazione impianto - manutenzione	Monitoraggio parametri chimico / fisici	Attivazione procedura di emergenza Ripetizione delle analisi chimico-fisiche In caso di esito NON CONFORME comunicazione ad organi competenti	OSA per ripetizioni analisi microbiologiche ed attivazione azioni di emergenza	Certificati analisi / Rapporto Non conformità / Azione correttiva/ Azione preventiva

fase: filtrazione

Riferimento normativo: D.L. 31/01

PERICOLO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	RISCHIO $P \times G=R$	PRP-O /CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	RESPONSABILE PER LE AZIONI CORRETTIVE	DOCUMEN- TAZIONE
Contaminazione microbiologica per sviluppo di colonie batteriche sul filtro per inadeguata pulizia e/o mancata sostituzione	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte A prima tabella	3x1=3		Procedura di sanitizzazione con sostituzione elemento filtrante procedura per verifica manutenzione				
Contaminazione biologica per presenza di insetti e/o roditori nei locali e nelle attrezzature	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte A prima tabella	3x1=3		Procedura di disinfestazione e derattizzazione				
Contaminazione chimica-fisica	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte B	2x1=2		Formazione del personale, accesso controllato e limitato al solo personale addetto. Nel caso l'impianto venga contaminato chiusura e segnalazione all'Autorità competente.				

fase: Carbonatazione

Riferimento normativo: D.L. 31/01

PERICOLO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	RISCHIO $P \times G=R$	PRP-O / CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	RESPONSABILE PER LE AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Contaminazione microbiologica dovuta allo sviluppo di colonie batteriche per inadeguata pulizia delle apparecchiature	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte A prima tabella	3x1=3		Procedura di pulizia e sanitizzazione procedura per verifica manutenzione				
Contaminazione biologica per presenza di insetti e/o roditori nei locali e nelle attrezzature	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte A prima tabella	3x1=3		Procedura di disinfestazione e derattizzazione procedura per verifica manutenzione				
Contaminazione chimica: CO2 utilizzata non rispondente alle prescrizioni della Direttiva 2008/84/CE	Non esistono limiti in quanto deve essere soddisfatto e controllato il prerequisito in ingresso relativo all'uso di CO2 a purezza alimentare (E290).	3x1=3		Selezione e qualificazione fornitori secondo procedure appalti				

fase: refrigerazione

Riferimento normativo: D.L.31/01

PERICOLO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	RISCHIO $P \times G=R$	PRP-O /CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	RESPONSABILE PER LE AZIONI CORRETTIVE	DOCUMEN- TAZIONE
Contaminazione microbiologica dovuta allo sviluppo di colonie batteriche per inadeguata pulizia delle apparecchiature	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte A prima tabella	3x1=3		Procedura di pulizia e sanificazione procedura per verifica manutenzione				
Contaminazione biologica per presenza di insetti e/o roditori nei locali e nelle attrezzature	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte A prima tabella	3x1=3		Procedura di disinfestazione e derattizzazione procedura per verifica manutenzione				
Contaminazione chimica dovuta a contatto dell'acqua del circuito di erogazione con il gas utilizzato per il raffreddamento	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte B	3x1=3		L'impianto deve essere costruito in modo che la sezione in cui circola il vettore per il raffreddamento dei circuiti di erogazione, se a seguito di guasto venga contaminato, non possa trasmettere la contaminazione al circuito dell'acqua erogata				

fase: erogazione al beccuccio

Riferimento normativo: D.L. 31/01

PERICOLO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	RISCHIO $P \times G=R$	PRP-O /CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	RESPONSABILE PER LE AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTAZIONE
Contaminazione microbiologica per mancato igiene delle zone di contatto con l'utenza	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte A prima tabella	3x2=6		Vani di erogazione e gli erogatori sono in acciaio inox. L'erogatore è stato opportunamente protetto e nascosto per evitare che possa essere contaminato. L'erogazione viene attivata da un tasto elettronico senza parti in movimento. lampada uv per sterilizzazione beccuccio attivata ad ogni erogazione. Procedura di comunicazione all'utenza.				
Contaminazione microbiologica per utilizzo di contenitori cocontaminati all'brigine	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte A prima tabella	3x2=6		Procedura di comunicazione all'utenza				

fase: manutenzione impianti

Riferimento normativo: D.L. 31/01

PERICOLO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	RISCHIO $P \times G=R$	PRP-O /CCP	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	RESPONSABILE PER LE AZIONI CORRETTIVE	DOCUMEN- TAZIONE
Contaminazione chimica per presenza di detergente residuo dovuta a scorretta implementazione procedura di sanificazione impianto	Residui prodotto sanizzante utilizzato	3x2=6		Procedura di sanizzazione effettuata da personale qualificato				
Contaminazione chimica per contatto di parti di impianto con grassi utilizzati per la lubrificazione	Residui prodotti utilizzati	3x2=6		Procedura di sanizzazione effettuata da personale qualificato e grassi utilizzati di tipo alimentare				
Anomala crescita microbiologica per inadeguata pulizia e/o manutenzione	Parametri D.L. 31/01 All. 1 Parte A prima tabella	3x2=6		Procedura di formazione personale addetto. Applicazione piano manutenzione. Procedura di sanizzazione Procedura per verifica manutenzione				

Controllo ed aggiornamento

L'intero Piano di autocontrollo e quindi il documento di analisi e gestione dei pericoli ivi inserito sono soggetti a controllo (numero di revisione, numerazione delle pagine, verifica formale e approvazione) ed aggiornamento.

L'OSA effettua, con frequenza almeno annuale, un'attività di verifica e revisione volta ad accertare che quanto definito nel Piano di autocontrollo sia attuato ed efficace, gli elementi in ingresso per l'analisi dei pericoli siano continuamente aggiornati, i livelli dei pericoli siano in linea con i criteri di accettabilità.

Inoltre, l'intero sistema di autocontrollo è soggetto a verifica e revisione qualora si verificano delle modifiche ai PRP e/o CCP individuati, delle emergenze o delle non conformità. In tal caso l'OSA deve verificare, e se necessario aggiornare, le seguenti informazioni:

- caratteristiche del prodotto erogato;
- destinazione d'uso;
- fasi del processo e diagrammi di flusso;
- analisi dei pericoli;
- misure di controllo.

Rintracciabilità

La rintracciabilità dell'acqua erogata attraverso la Casa dell'Acqua è applicabile solo in termini temporali di erogazione in quanto il prodotto è sfuso e gli utenti dell'impianto non sono identificabili. In ogni caso, al verificarsi di eventuali situazioni di non conformità l'OSA provvede alla pronta informazione agli utenti attraverso canali predefiniti e all'autorità competente.

Gestione delle non Conformità

L'OSA prevede una gestione controllata delle non conformità, che si verificano quando vengono superati i limiti critici per il/i CCP o si verifica una perdita di controllo del/dei PRP operativo/i.

Le non conformità possono essere segnalate da tutto il personale interno, dagli utilizzatori (reclami), da terzi.

L'OSA ha il compito di registrarle in uno specifico modulo, nel quale sono riportati oltre ai dati che identificano la non conformità e la gestione del trattamento, anche il nome del responsabile della gestione e i tempi per l'effettuazione della risoluzione e le comunicazioni con le parti interessate.

L'OSA mette in atto tutte le azioni correttive necessarie ad individuare ed eliminare le cause di non conformità riscontrate per evitarne il ripetersi.

La gestione delle non conformità prevede le seguenti attività principali:

- **IDENTIFICAZIONE:** registrazione della non conformità. Nel caso di non conformità di prodotto, il prodotto non conforme viene identificato e separato da quelli conformi;
- **ESAME:** analisi della non-conformità, al fine di deciderne il trattamento e la necessità di attivare una eventuale specifica “azione correttiva” per evitare il ripetersi della non conformità. Eventuale comunicazione alle parti interessate (autorità competenti, consumatori ecc.);
- **TRATTAMENTO:** gestione della non conformità in esame, al fine di ristabilire la situazione di conformità o di accettabilità in deroga;
- **CONTROLLO DELLA RISOLUZIONE:** verifica che sia stato correttamente eseguito il trattamento previsto e quindi la relativa risoluzione della non conformità. Eventuale comunicazione alle parti interessate (autorità competenti, consumatori ecc.).

In caso di pericolo per la sicurezza alimentare dell'acqua erogata attraverso le Case dell'Acqua, l'OSA deve tempestivamente avvisare le parti interessate pertinenti e provvedere alla pronta chiusura dell'impianto, identificando il tipo di pericolo, la struttura interessata e il periodo di erogazione interessato; inoltre, attua le azioni correttive (AC) per eliminare le difformità e ripristinare le condizioni di sicurezza, ivi comprese le verifiche della loro efficacia, secondo una tempistica chiaramente definita. Analoga procedura deve essere eseguita nel caso si vogliano mettere in opera nuove o aggiornate azioni preventive (AP).

Tutte le non conformità devono essere registrate in un “Rapporto di Non Conformità” che contenga anche le registrazioni delle relative AC e AP.

Validazione sistema di autocontrollo

Compito dell'OSA è di pianificare ed attuare le azioni necessarie a validare le misure di controllo e verificare e migliorare la gestione per la sicurezza alimentare. Le modalità e le misure di controllo devono essere validate prima della loro applicazione e dopo ogni significativa variazione dei processi.

Si ritiene valido il sistema di autocontrollo qualora:

- le modalità di controllo stabilite siano in grado di mantenere i pericoli entro i limiti di accettabilità;
- le misure di controllo siano efficaci, e la loro combinazione garantisca la realizzazione di prodotti e/o servizi sicuri.

Nel caso in cui la validazione evidenziasse l'inadeguatezza del sistema di autocontrollo a gestire i pericoli, l'OSA deve provvedere a rivedere il sistema stesso modificandolo. La validazione delle misure di controllo avviene da parte dell'OSA tramite l'analisi dei dati relativi alle emergenze, alle non conformità, all'andamento statistico di superamento dei limiti critici.

9) IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

IGIENE DEL PERSONALE

Premettendo che in nessuna fase della filiera produttiva avviene una manipolazione dell'acqua da parte del personale ma l'intero sistema di erogazione funziona in modo totalmente automatico, tutto il personale che svolge una qualsivoglia attività presso la Casa dell'acquarispetta la vigente legislazione in materia di igiene dei prodotti alimentari, prescritto dal Regolamento CE 852/2004.

Si sottolinea che condizioni non idonee di salute e di igiene del personale ed il mancato rispetto di regole di comportamento igienico, possono comunque rappresentare una potenziale fonte di contaminazione del prodotto alimentare. Pertanto, il personale deve attenersi alle seguenti regole di corretta prassi igienica:

- Obbligo di mantenere un elevato standard di pulizia personale e di indossare indumenti da lavoro adeguati alle mansioni da svolgere, puliti e, se necessario, protettivi.
- Nel rispetto della vigente legislazione in materia di sicurezza sul lavoro, si consiglia l'uso di guanti monouso impermeabili puliti, da impiegare in tutte quelle attività che non richiedono l'uso di altri specifici DPI.
- Una particolare attenzione deve essere dedicata alla pulizia delle mani, che devono essere lavate prima di iniziare il lavoro e mantenute pulite, in particolare dopo aver utilizzato i servizi igienici o aver toccato naso, bocca, capelli, orecchie ecc., dopo essere stati in contatto con materiali non puliti e comunque dopo ogni interruzione del lavoro e in ogni caso di possibile contaminazione ed insudiciamento.
- Astenersi da comportamenti non igienici come ad esempio fumare e mangiare nel locale tecnico.
- In presenza di malattie trasmissibili e/o patologie dermatologiche come piaghe, tagli, abrasioni ecc. l'operatore deve astenersi dallo svolgere le sue mansioni qualora sussista la possibilità diretta o indiretta di contaminazione della bevanda con microrganismi patogeni e deve farne comunicazione al Responsabile per le necessarie valutazioni. Se ritenuto idoneo alla mansione, l'operatore deve porre particolare attenzione, indossando guanti monouso impermeabili, curando e proteggendo le eventuali lesioni con cerotti e/o fasce protettive.

Oltre a tali regole di corretta prassi igienica, considerando che le uniche attività in cui è coinvolto il personale sono quelle connesse con le operazioni di manutenzione ordinaria e/o straordinaria e con la pulizia, è necessario che gli operatori rispettino anche le seguenti procedure:

- usare attrezzi puliti;
- verificare che non siano presenti residui di lavorazione (trucioli, schegge ecc.);
- mantenere e ripristinare il rispetto degli standard igienici;

- riporre i rifiuti prodotti lontano dal locale tecnico e dal punto di erogazione;
- accesso consentito solo al personale autorizzato.

Tutte le raccomandazioni di cui sopra devono essere applicate anche da eventuale personale esterno e da eventuali visitatori.

Si consiglia, inoltre, di tenere disponibili e ben in vista le regole base di igiene da seguire, così da ricordare a tutto il personale interno ed esterno e ad eventuali visitatori il corretto comportamento da adottare.

FORMAZIONE DEL PERSONALE

In accordo a quanto prescritto dal Regolamento (CE) 852/2004, gli operatori del settore alimentare devono essere opportunamente formati, informati ed addestrati sui rischi per la sicurezza alimentare e sui danni che ne possono derivare, nonché sulle disposizioni di legge in materia di igiene degli alimenti.

In base alla propria attività, pertanto, tutto il personale viene opportunamente informato, formato e/o addestrato relativamente ai rischi per la sicurezza alimentare, alle misure di autocontrollo ed alle procedure basate sui principi HACCP, nonché ai corretti comportamenti igienici da tenere nello svolgimento delle proprie mansioni e nei casi di emergenza e gestire il sistema di procedure basate su programmi di prerequisiti igienici e sui principi del sistema HACCP.

E pertanto, necessario prevedere la formazione delle seguenti specifiche tipologie di operatori:

- **responsabile della gestione della “casa dell’acqua”,** cui compete l’applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004 e la responsabilità della qualità dell’acqua erogata ai sensi del Decreto Legislativo n. 31/2001, che e anche
- **responsabile della gestione della manutenzione ordinaria,** cui competono le attività di controllo generale della filiera, di sostituzione di materiali esausti o di consumo, di pulizia generale e di quant’altro previsto nel Piano di autocontrollo.
- **addetti ad interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria e/o di interventi di riparazione e pulizia.**

NORME IGIENICHE PER IL PERSONALE DELLA CASA DELL'ACQUA

LA PROCEDURA DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE PREVEDE:

- MANTENERE UN ELEVATO STANDARD DI PULIZIA PERSONALE
- INDOSSARE INDUMENTI DA LAVORO PULITI
- USARE GUANTI MONOUSO PULITI
- LAVARSI LE MANI ALL'INIZIO DELLE OPERAZIONI E DOPO (IN PARTICOLARE DOPO AVER UTILIZZATO I SERVIZI IGIENICI O AVER TOCCATO NASO, BOCCA, CAPELLI, ORECCHIE ECC., DOPO ESSERE STATI IN CONTATTO CON MATERIALI NON PULITI E COMUNQUE DOPO OGNI INTERRUZIONE DEL LAVORO E IN OGNI CASO DI POSSIBILE CONTAMINAZIONE ED INSUDICIAMENTO);
 - NON FUMARE E MANGIARE NEL LOCALE TECNICO;
 - AVVISARE IL RESPONSABILE DI EVENTUALI MALATTIE, FERITE ECC. PRIMA DI SVOLGERE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE;
 - IN CASO DI FERITE O LESIONI, ADOTTARE GUANTI MONOUSO IMPERMEABILI, CURANDO E PROTEGGENDO LE EVENTUALI LESIONI CON CEROTTI E/O FASCE PROTETTIVE;
 - USARE ATTREZZI PULITI;
 - VERIFICARE CHE NON SIANO PRESENTI RESIDUI DI LAVORAZIONE (TRUCIOLI, SCHEGGE ECC.);
 - MANTENERE E RIPRISTINARE IL RISPETTO DEGLI STANDARD IGIENICI;
 - CONSERVARE GLI EVENTUALI RIFIUTI LONTANO DAL LOCALE TECNICO E DAL PUNTO DI EROGAZIONE;
 - ACCESSO CONSENTITO SOLO AL PERSONALE AUTORIZZATO.

REGOLAMENTO PER GLI UTENTI

SONO DI SEGUITO FORNITE RACCOMANDAZIONI SPECIFICHE PER IL CORRETTO APPROVVIGIONAMENTO DELL'ACQUA:

- UTILIZZARE BOTTIGLIE E/O CONTENITORI NUOVI DA ADIBIRE ESCLUSIVAMENTE A QUESTO TIPO DI ACQUA E SUCCESSIVAMENTE, PRIMA DI OGNI PRELIEVO, VERIFICARNE LA PULIZIA;
- NELLA SCELTA PREFERIRE IL VETRO, ALTRIMENTI USARE CONTENITORI OVE SIA RIPORTATA LA SCRITTA "PER ALIMENTI";
- USARE CONTENITORI CON TAPPO A VITE O COMUNQUE CHIUSURA ERMETICA.
- MANTENERE L'IGIENE DEI CONTENITORI;
- PRIMA DEL RIEMPIMENTO RISCIAQUARE IL CONTENITORE E IL TAPPO CON LA STESSA ACQUA EROGATA DALLA CASA DELL'ACQUA;
- CONSERVARE L'ACQUA IN LUOGHI FRESCHI E NON LASCIARLA IN POSTI ESPOSTI AL SOLE O AL CALDO;

INOLTRE AL FINE DI GARANTIRE GLI STANDARD QUALITATIVI DEL PRODOTTO È IMPORTANTE NON EFFETTUARE OPERAZIONI CHE POSSONO COSTITUIRE UNA MINACCIA ALLA SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA, COME LE SEGUENTI:

- UTILIZZO DELLA CASA PER USI DIVERSI DAL CONSUMO UMANO (LAVAGGIO VEICOLI, PULIZIA STOVIGLIE, PULIZIA PERSONALE, GIOCHI, ETC.);
- ACCOSTARE AI RUBINETTI DI EROGAZIONE DELL'ACQUA DISPOSITIVI DI VARIO GENERE PER CONSENTIRE MODALITÀ ANOMALE DI PRELIEVO (ES. CANNE, PROLUNGHE, ETC.);
- ABBEVERARE GLI ANIMALI;
- TOCCARE O IMBRATTARE: EROGATORI, GRIGLIA E IL PIANO DI APPOGGIO SOTTOSTANTI

LA DIREZIONE

SCHEDA SANIFICAZIONE E MANUTENZIONE CASA DELL'ACQUA

DATA	INTERVENTO	ORDINARIO	STRAORDINARIO e causale	CONFORME	FIRMA ADDETTI	FIRMA RHACCP

Tutti gli interventi sono trimestrali; la pulizia superfici esterne, compreso il vano di erogazione ed il vano interno, è mensile