



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL 7 Carbonia

Dipartimento di Prevenzione
Servizio igiene Alimenti e Nutrizione

LINEE GUIDA PER IL TRASPORTO DI ACQUA POTABILE MEDIANTE AUTOBOTTE

**A cura dei Dirigenti del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL di Carbonia:
Gian Mauro Vinci, Cesare Gradoli, Gabriella Pitzalis, Gabriella Carta, Cecilia Guaita.**

REV. Anno 2012

www.aslcarbonia.it

Sede Legale e Amm.va
Via Dalmazia, 83 – 09013 Carbonia

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Gorizia, snc
Tel. 0781/3922980/81/83/25
Fax 0781/3922981-82
Mail: sian@aslcarbonia.it

1. Obiettivi

Scopo della procedura è definire le responsabilità, le attività, i controlli, le registrazioni necessarie per il trasporto dell'acqua potabile con autobotti da parte di tutti i soggetti interessati a questa problematica.

2. Riferimenti normativi

D.lgs 31/2001:

Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità' delle acque destinate al consumo umano" pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 52 del 3 marzo 2001 - Supplemento Ordinario n. 41;

D.lgs n.27/2002:

Modifiche ed integrazioni al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, recante attuazione della direttiva CE 98/83 relativa alla qualità' delle acque destinate al consumo umano" pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 58 del 9 marzo 2002;

Legge 267/2000 art.10

Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali" pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.227 del 28 settembre 2000 - Supplemento Ordinario n. 162

D.P.R . 26 marzo 1980 n. 327

Regolamento di esecuzione della legge 30.04.n. 283 e successive modificazioni, In materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Regolamento CE 852/2004

Relativo all'Igiene dei prodotti alimentari;

DM 6 aprile 2004 n. 174 Ministero della Salute.

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;

Regolamento CE n. 178/2002

Relativo ai requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Regolamento CE n. 190/2006

Disciplina le sanzioni per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, Istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.

3. Termini e definizioni

Acqua potabile

Deve essere incolore, insapore, inodore, priva di particelle sospese, chimicamente pura (priva di sostanze tossiche in quantità nocive per l'organismo) e batteriologicamente pura (priva di batteri patogeni).

Botti e Autobotti

Contenitori fissi e /o mobili per Il trasporto di acqua potabile.

Frequenza di campionamento

Si intende il n° di volte in cui l'operazione di prelievo del campione per autocontrollo e/o per controllo ufficiale viene eseguita in un determinato arco di tempo.

HACCP

L'**HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point*) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi al fine di stabilire misure per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.

Autotrasportatori

Titolari di ditte alle quali fanno riferimento autobotti registrate dalla ASL, che possono effettuare trasporti di acqua prelevata dall'acquedotto controllato da un ente gestore per utilizzo proprio o per la vendita a terzi.

4. Abilitazione degli autotrasportatori per il trasporto di acqua potabile in autobotte

Per il trasporto di acqua potabile in autobotte è necessaria, ai sensi del regolamento CE 852/2004, la notifica dell'attività svolta all'Autorità sanitaria competente (ASL). La normativa regionale vigente (L.R. n°3/2008) prevede che tale notifica debba essere inviata all'Ufficio SUAP comunale che provvederà a trasmetterla al Servizio SIAN della ASL territorialmente competente. Tale procedura dovrà essere intrapresa da tutti i soggetti che intendono avviare una nuova attività al fine dell'inserimento nell'anagrafe degli operatori del settore alimentare detenuta dalla ASL. I titolari di attività già in possesso di Dichiarazione di Inizio Attività (DIA) già registrata dalla ASL non sono tenuti a presentare ulteriori notifiche.

La notifica, mediante autocertificazione DUAAP, dell'impresa che intenda avviare un'attività finalizzata al trasporto di acqua potabile è necessaria sia per imprese che trasportano l'acqua per la vendita a terzi sia per imprese che effettuano approvvigionamento e trasporto esclusivamente per la propria attività alimentare (ad esempio nel caso di ristoranti o agriturismo non serviti da acquedotto pubblico). Tale distinzione dovrà essere specificata nella modulistica DUAAP, in particolare le imprese che intendono effettuare approvvigionamento e trasporto esclusivamente per la propria attività alimentare devono semplicemente notificare la variazione del proprio ciclo produttivo mediante apposito allegato (modello C4).

La ASL valuterà esclusivamente i requisiti igienico sanitari della cisterna, dei raccordi e manichette utilizzati e delle procedure di autocontrollo predisposti. Si rimanda alla motorizzazione civile per eventuali atti di sua competenza.

5. Requisiti tecnici per il trasporto di acqua potabile in autobotte

Ogni trasportatore dovrà utilizzare cisterne e accessori (raccordi e bocchettoni) idonei al contatto con alimenti come previsto dalla normativa vigente. Le imprese potranno utilizzare per il trasporto solo cisterne autorizzate e/o registrate.

I titolari autorizzati al trasporto di sola acqua e/o altri prodotti alimentari liquidi (ad esempio latte) dovranno essere in possesso di procedure scritte in materia di buona prassi igienica (GHP) appositamente predisposte o acquisite dalle associazioni di categoria; in alternativa dovranno avere un manuale di autocontrollo redatto secondo i principi del sistema HACCP. In entrambi i casi deve essere indicata la frequenza con cui avviene periodicamente la sanificazione della cisterna e gli esami analitici dell'acqua indicati in un paragrafo successivo. Dovranno essere inoltre debitamente compilate schede di registrazione in cui siano riportate le date e le risultanze di tutte le operazioni di autocontrollo e sanificazione.

Le procedure o il piano HACCP e le relative schede regolarmente compilate, dovranno essere custoditi presso l'automezzo e/o sede di ricovero del mezzo per essere disponibili per le verifiche da parte degli organi di controllo.

Gli auto trasportatori sono inoltre tenuti al rispetto del Reg.CE 178/2002 in materia di rintracciabilità ossia devono essere in grado di dimostrare agli organi di controllo la provenienza dell'acqua trasportata.

Si consiglia di effettuare il carico dell'acqua, il trasporto e il relativo scarico nei minimi tempi necessari, per evitare contaminazioni della stessa.

6. Punti prelievo

Per le imprese che trasportano acqua potabile destinata alla vendita, viste le maggiori condizioni di rischio, l'approvvigionamento dovrà avvenire esclusivamente presso i punti di prelievo ritenuti tecnicamente idonei dagli enti gestori di acquedotto pubblico preventivamente comunicati alla ASL. Le imprese che trasportano acqua potabile destinata ad essere utilizzata presso la propria attività alimentare potranno approvvigionarla presso qualsiasi punto della rete idrica controllata da un ente gestore. In tale caso il punto di prelievo deve essere comunicato al momento della notifica dell'attività attraverso DUAAP.

7. Lavaggi delle autobotti, manichette, tubi, raccordi ecc.

Si consiglia la seguente procedura per la corretta gestione delle autobotti:

- Ogni volta che la autobotte viene riutilizzata dopo un periodo di disuso, deve essere preferibilmente sanificata con opportuna bonifica (es. con vaporizzazioni e/o ipoclorito di sodio ecc.) e lavata con abbondante acqua prelevata **esclusivamente** dalla rete idrica controllata da ente gestore (non da pozzi o altre fonti di approvvigionamento). Sono consigliati in tal caso gli esami analitici microbiologici di controllo sull'acqua.
- Se le autobotti effettuano attività continuativa di trasporto di acqua prelevata dalla rete idrica si consiglia il lavaggio e la sanificazione con periodicità appropriata in rapporto all'utilizzo della cisterna, orientativamente a cadenza trimestrale.
- Ogni volta che l'autobotte ha trasportato altri **prodotti alimentari autorizzati** (ad esempio latte) la sanificazione dovrà essere accurata al punto di non lasciare traccia di residui, fonti di potenziale inquinamento del precedente prodotto alimentare trasportato.
- Le attrezzature usate per la fornitura mediante autobotte (manichette, tubi, raccordi ecc.) dovranno essere sottoposte alle stesse modalità di sanificazione previste per le autobotti e conservate in sicurezza igienica in modo che non possa verificarsi contaminazione e successivo rischio per l'acqua che ne verrà a contatto.

8. Controlli interni

Il titolare è tenuto, ai sensi del D.Lgs 31/2001, alla verifica, con costi a suo carico, dell'idoneità dell'acqua attraverso controlli programmati sulla qualità dell'acqua mediante campionamento e analisi di laboratorio con una periodicità consigliata trimestrale per verificare che la qualità dell'acqua non abbia subito alterazioni durante il trasporto. Per questi controlli ci si dovrà avvalere di laboratori accreditati.

Qualora il titolare accertasse una non conformità, dovrà sospendere l'attività di trasporto e tempestivamente dare comunicazione al SIAN della ASL competente perché possa provvedere all'esecuzione degli opportuni accertamenti.

Contestualmente dovrà procedere ad una nuova operazione di sanificazione, effettuare un ulteriore autocontrollo laboratoristico e in caso di normalizzazione del parametro fuori norma, trasmettere copia del referto dei propri esami alla ASL, che si riserva di eseguire un ulteriore campionamento.

9. Controlli esterni

La ASL controlla il possesso della documentazione prevista, della sua corretta compilazione ed effettua verifiche ispettive e, se ritenuto opportuno, prelievi d'acqua e/o tamponi sulle superfici: pareti, manichette, tubi, raccordi ecc.

Il mancato rispetto delle procedure e le eventuali non conformità rilevate potranno essere oggetto di provvedimenti amministrativi e/o penali secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

10. Informazione all'utenza

I cittadini possono accedere alla anagrafe degli operatori del settore alimentare presso il sito internet www.aslcarbonia.it. Possono essere inoltre richieste all'Ufficio SIAN di Iglesias informazioni relative alla qualità delle acque dell'acquedotto pubblico.