



I Tecnici della prevenzione, prima di effettuare un qualsiasi C.U., devono verificare **sempre** tutta la documentazione relativa all'impresa presente agli atti dell'ufficio; essi, se devono effettuare un C.U. in un'impresa alimentare servita da acquedotto pubblico, per compilare in modo appropriato la voce " qualità dell'acqua " prevista dal verbale di C.U. in uso, devono attenersi sempre alle seguenti direttive che prevedono:

1. la verifica visiva sull'acqua che deve essere mirata a verificare l'assenza di torbidità e/o corpi in sospensione;
2. la verifica della eventuale presenza di un serbatoio di accumulo;
3. l' accertamento strumentale della temperatura dell'acqua;
4. la misurazione strumentale del cloro residuo;
5. la verifica documentale mirata ad accertare la sussistenza di un valido contratto con l'Ente Gestore;
6. qualora sia presente un serbatoio, la verifica documentale della specifica procedura di autocontrollo sulla corretta gestione dell'approvvigionamento idrico con verifica delle schede di monitoraggio (in cui devono essere inseriti la data di effettuazione delle sanificazioni e di eventuali autocontrolli).

Si precisa che i valori rilevati strumentalmente e eventuali valutazioni sugli accertamenti documentali (ad esempio assenza di indicazioni sulla frequenza e sulle modalità della disinfezione) e tutte le informazioni necessarie a caratterizzare il C.U. devono essere riportati sempre nello spazio riservato alle osservazioni.

Si ribadisce infine che qualora venga rilevata una non conformità, non potrà essere dichiarata complessivamente conforme la qualità dell'acqua nel verbale di C.U.

Si ribadisce che potrà essere dichiarata conforme la qualità dell'acqua soltanto in assenza di torbidità e in presenza di adeguati livelli di cloro libero.