

PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA

Cod. PO-DPVSU-05-10

Procedura Operativa per
L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE
Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001 n. 31

Elenco emissioni/approvazioni/revisioni

Rev.	Autorizzazioni			
	Redazione	Verifica	Approvazione	
0.0	<p>Direttore U.O.C. Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Dr. Antonio Martemucci</p> <p>Data 12/12/2019</p>	<p>Direttore di Dipartimento Prevenzione Salute Umana Dr. Esedro Montorni</p> <p>Data 07/01/2020</p> <p>Staff. SIC Dott. V. Petrucci Dott.ssa C. Gentile</p>	<p>Data 09/01/2020</p>	<p>Direttore Sanitario Aziendale f.f. Dr. Giovanni Santarsia</p>

Ratifica	DATA: 09/01/2020	Direttore Generale f.f.: Dr.Gaetano Arnone
----------	------------------	--

Distribuzione:

<input type="checkbox"/>	copia originale	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	copia in distribuzione controllata	<input type="checkbox"/>

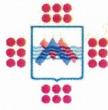
Note:

La responsabilità dell'eliminazione delle copie obsolete della Procedura è dei destinatari di questa documentazione. Le copie aggiornate sono presenti nella rete intranet aziendale

 <p>azienda sanitaria locale matera</p>	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: Cod. <i>NO-DR/USO-OS-10</i>	
	L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001 n. 31	REV. 0.0	Pagina 2/9

INDICE

1. PREMESSA	3
2. SCOPO/OBIETTIVO	3
3. CAMPO DI APPLICAZIONE	3
4. RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI	3
5. ABBREVIAZIONI, DEFINIZIONI, TERMINOLOGIA	4
6. MATRICE DELLE RESPONSABILITA'	4
7. MATERIALI	5
8. PROCESSO/MODALITA' OPERATIVE	5
8.1 PRELIEVO PER ANALISI MICROBIOLOGICHE	5
8.1.1 Quantità di campione da prelevare	5
8.1.2 Prelievo da un rubinetto	5
8.1.3 Prelievo da un pozzo	6
8.1.4 Prelievo da un recipiente	6
8.1.5 Prelievo da un corpo idrico	6
8.2 PRELIEVO PER ANALISI CHIMICHE	7
8.2.1 Quantità di campione da prelevare	7
8.2.2 Prelievo da un rubinetto	7
8.2.3 Prelievo da un pozzo	7
8.2.4 Prelievo da un recipiente	7
8.2.5 Prelievo da un corpo idrico	8
9. IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI	8
10. ACIDIFICAZIONE DEI CAMPIONI	8
11. TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI	9
12. ARCHIVIAZIONE DOCUMENTAZIONE	9
13. ALLEGATI	9

 <p>azienda sanitaria locale matera</p>	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: Cod. PO-SPUSU-05-10	
	L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001 n. 31	REV. 0.0	Pagina 3/9

1. PREMESSA

La presente procedura implementa la “procedura per la sorveglianza e controllo delle acque potabili: D. Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31”, già adottata da questa U.O.C. dal 21.11.2014.

2. SCOPO/OBIETTIVO

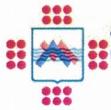
E’ finalizzata ad assicurare, alla luce del Decreto del Ministero della Salute del 14 giugno 2017, che il campionamento ed il trasporto delle acque destinate al consumo umano, eseguito dal personale afferente al Dipartimento di Prevenzione o da altro personale non afferente al Dipartimento di Prevenzione e non in possesso della qualifica di U.P.G., venga eseguito correttamente e nel rispetto della normativa di settore.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento si applica al prelievo e trasporto di tutti i campioni di acqua trattata e non, destinata ad uso potabile, per la preparazione di cibi e bevande o altri usi domestici, fornita tramite una rete di distribuzione pubblica e da una rete interna agli edifici pubblici e privati, da sottoporre ad analisi chimiche e microbiologiche nei laboratori dell’ARPA Basilicata – Dipartimento di Matera e Potenza.

4. RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI

- NORMA ISO 5667-5
- NORMA EN ISO 19458
- UNI EN ISO 5667-1 Qualità dell’acqua – Campionamento – Parte 1: guida sulle definizioni dei programmi e delle tecniche di campionamento;
- UNI EN ISO 5667-2 Qualità dell’acqua – Campionamento – Parte 2: guida per le tecniche di campionamento;
- UNI EN ISO 5667-3 Qualità dell’acqua – Campionamento – Parte 3: guida per la conservazione e il maneggiamento dei campioni d’acqua;
- Metodi analitici per le acque Manuale APAT 29/2003 per le analisi chimiche;
- RAPPORTO ISTISAN 07/5 modalità di campionamento e conservazione dei campioni;
- Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001 n.31 e sue modifiche ed integrazioni – Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura;
- D.M. 14/06/2017 Recepimento della direttiva (UE) 2015/1787 che modifica gli allegati II e III della direttiva 98/83/CE sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. Modifica degli allegati II e III del decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.
- Nota S.I.A.N. del 18.09.2019 n.20190050854
- Nota S.I.A.N. del 24.10.2019 n. 20190057966
- Nota Regione Basilicata-Ufficio Veterinario e Igiene degli Alimenti del 25.10.2019 n. 177155/13AS.

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: Cod. 05-10	
	L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001 n. 31	REV. 0.0	Pagina 4/9

5. ABBREVIAZIONI, DEFINIZIONI, TERMINOLOGIA

TERMINOLOGIA E DEFINIZIONI

Campionamento	procedura definita secondo cui una parte di sostanza, materiale o prodotto, è prelevata per fornire un campione rappresentativo della totalità della matrice indagata. Le procedure di campionamento dovrebbero descrivere i criteri di selezione, il piano di campionamento, di ritiro e di preparazione di uno o più campioni a partire da una sostanza, da un materiale o da un prodotto per ottenere l'informazione richiesta (UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005).
Prelievo	fase del campionamento in cui le modalità operative sono descritte nel dettaglio da norme e procedure di campionamento il cui svolgimento non comporta discrezionalità da parte dell'operatore che la esegue.
Campione	quantità di sostanza che viene prelevata e trasportata al Laboratorio analizzatore.
Aliquota	frazione rappresentativa del campione.
Controllo di Routine	mira a fornire ad intervalli regolari informazioni sulla qualità organolettica e microbiologica delle acque fornite per il consumo umano nonché informazioni sull'efficacia degli eventuali trattamenti dell'acqua potabile (in particolare di disinfezione), per accettare se le acque destinate al consumo umano rispondano o no ai pertinenti valori di parametro fissati.
Controlli di Verifica	mira a fornire le informazioni necessarie per accettare se tutti i valori di parametro contenute nel decreto sono rispettate.

ABBREVIAZIONI

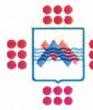
DIR	Direttore Unità Operativa Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
DM - RUP	Dirigente Medico Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione Responsabile Unico del Procedimento
TdP	Tecnico della Prevenzione

6. MATRICE DELLE RESPONSABILITA'

La responsabilità professionale sulla corretta applicazione della procedura è demandata a:

Attività	Funzione	DIR.	TdP o altro soggetto incaricato	DM - RUP
Programmazione Pianificazione di attività programmata o non programmabile	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Predisposizione del Piano Annuale dei Campionamenti in armonia con le indicazioni regionali; ▪ Pianificazione attività di campionamento con definizione delle finalità perseguiti; ▪ Mantiene i contatti con il laboratorio al fine di fornire/diffondere specifiche modalità operative di campionamento ai TdP. 	X		
Esecuzione attività di campionamento Trasferimento campione al laboratorio di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esecuzione del campionamento ufficiale e conoscitivo ▪ Redazione del verbale di campionamento ▪ Consegnare il campione al laboratorio Analizzatore assicurando il mantenimento delle condizioni minime necessarie e delle temperature (vedi nota SIAN) 		X	
Programmazione della fase di esecuzione campioni	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Predisposizione attività di campionamento specifica; ▪ Rendicontazione bimestrale al DIR circa l'andamento delle attività effettuate, ricadenti sotto la specifica responsabilità del procedimento. 			X

R: Responsabile C: Coinvolto I: Informato

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: Cod. <i>PO-SPUSU 05-10</i>	
	L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001 n. 31	REV. 0.0	Pagina 5/9

7. MATERIALI

Per l'esecuzione dell'attività di prelevamento campioni l'operatore deve dotarsi di specifiche attrezzature a seconda della tipologia analitica.

Il prelievo dei campioni da avviare ad analisi microbiologica deve essere effettuato con:

- Bottiglie sterili monouso in materiale plastico (PET HDPE) o in vetro Pyrex. Nel caso di acque destinate al consumo umano che sono spesso disinfectate e contengono cloro le bottiglie sterili che vengono utilizzate sono acquistate già pronte e dotate di tiosolfato al 10% (1ml per litro), al fine di inibire l'azione del disinfectante;
- Contenitore isotermico per il trasporto dei campioni al laboratorio di riferimento/frigorifero portatile;
- Flambatore per la sterilizzazione della bocca di uscita del getto da campionare, dove possibile;
- Etichetta per identificare il campione e pennarello indelebile;
- Dispositivo per la rilevazione di Cloro residuo;
- Dispositivo per la rilevazione e temperatura dell'acqua.

Il prelievo dei campioni da avviare ad analisi chimica deve essere effettuato con:

- Bottiglie in materiale plastico (FALCON) per il campionamento di acque destinate all'analisi dei metalli;
- Bottiglie in vetro per campioni destinati alla determinazione di sostanze organiche;
- Contenitore isotermico per il trasporto dei campioni al laboratorio di riferimento/frigorifero portatile;
- Etichetta per identificare il campione e pennarello indelebile;
- Stabilizzanti chimici (Tiosolfato sodico – Acido Nitrico – Acido Cloridrico);
- Dispositivo per la rilevazione di Cloro residuo;
- Dispositivo per la rilevazione e temperatura dell'acqua.

8. PROCESSO/MODALITA' OPERATIVE

Esistono diverse modalità di prelievo di campioni di acqua a seconda dell'impianto di approvvigionamento che comunque devono rispettare i dettami di cui alla PARTE D del D.M. 14.06.2017.

8.1 PRELIEVO PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

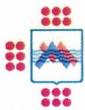
I campioni saranno effettuati nel rispetto di quanto stabilito al punto 2 lett. b) e al punto 3 della parte D del D.M. 14.06.2017.

8.1.1 Quantità di campione da prelevare

Al momento del campionamento è necessario considerare con attenzione i volumi di acqua da prelevare. Essi vanno definiti in funzione dei parametri da determinare e comunque devono essere superiori al minimo necessario per procedere allo svolgimento degli esami richiesti.

8.1.2 Prelievo da un rubinetto

- A. Asportare, se presenti, tubi o guarnizioni in plastica e gomma;
- B. Flambare la bocca del rubinetto solo su rubinetti metallici;
- C. Aprire il rubinetto e lasciare scorrere l'acqua per un periodo di tempo non inferiore a 10 minuti al massimo dell'erogazione;
- D. Al momento del prelievo aprire la bottiglia sterile avendo cura di non toccare la parte interna del tappo che andrà a contatto con il campione prelevato, né l'interno del collo della bottiglia;
- E. Effettuare il prelievo evitando di modificare il flusso del rubinetto durante questa operazione e senza effettuare risciacqui;
- F. Evitare di riempire completamente la bottiglia al fine di consentire una efficace omogeneizzazione del campione al momento dell'analisi;
- G. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed apporre sul campione i dati identificativi (data, numero verbale, comune, punto di prelievo);
- H. disporre la stessa momentaneamente in un frigo portatile dotato di siberini, qualora il mezzo di trasporto sia abbastanza lontano;

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: Cod. OS-10	
	L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001 n. 31		Pagina 6/9

- I. Disporre il campione il più presto possibile in un frigorifero collegato alla batteria della macchina a temperatura controllata oppure attraverso automezzo refrigerato, effettuare il trasporto al laboratorio alla temperatura compresa fra 2 e 8 °C e consegnarlo entro le sei ore.

8.1.3 Prelievo da un pozzo

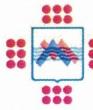
- A. Utilizzare bottiglie sterili incartate prima della sterilizzazione in modo da non contaminare l'acqua da prelevare;
- B. Utilizzando una pinza o un altro sistema idoneo (anch'esso sterilizzato e incartato fino al momento del prelievo), calarla nel pozzo;
- C. Immergerla completamente e lasciare che si riempia;
- D. Estrarla, scartare i primi 2 - 3 cm di acqua per creare una efficace omogeneizzazione del campione al momento dell'analisi;
- E. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed apporre sul campione i dati identificativi (data, numero verbale, comune, punto di prelievo);
- F. Disporre la stessa, momentaneamente, in un frigo portatile dotato di siberini, qualora il mezzo di trasporto sia abbastanza lontano;
- G. Disporre il campione il più presto possibile in un frigorifero collegato alla batteria della macchina a temperatura controllata oppure attraverso automezzo refrigerato, effettuare il trasporto al laboratorio alla temperatura compresa fra 2 e 8 °C e consegnarlo entro le sei ore.

8.1.4 Prelievo da un recipiente

- A. Immergere nel recipiente uno strumento cavo o una sonda di immersione, sterilizzati prima dell'uso, capaci di raccogliere acqua, avendo cura di non sommuovere i sedimenti del fondo;
- B. Introdurre l'acqua prelevata, con precauzioni di asepsi, nei contenitori per la raccolta dei campioni;
- C. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed apporre sul campione i dati identificativi (data, numero verbale, comune, punto di prelievo);
- D. disporre la stessa momentaneamente in un frigo portatile dotato di siberini, qualora il mezzo di trasporto sia abbastanza lontano;
- E. Disporre il campione il più presto possibile in un frigorifero collegato alla batteria della macchina a temperatura controllata oppure attraverso automezzo refrigerato, effettuare il trasporto al laboratorio alla temperatura compresa fra 2 e 8 °C e consegnarlo entro le sei ore.

8.1.5 Prelievo da un corpo idrico

- A. Utilizzare bottiglie sterili incartate prima della sterilizzazione in modo da non contaminare l'acqua da prelevare;
- B. Utilizzando una pinza o un altro sistema idoneo (anch'esso sterilizzato e incartato fino al momento del prelievo), calarla nel corpo idrico tenendo la bottiglia per il fondo e immergere il collo 15 cm al di sotto alla superficie dell'acqua;
- C. Piegare quindi la bottiglia verso l'alto e lasciarla riempire. Quando si opera su acqua che scorre, la bottiglia deve essere mossa con un movimento ampio, continuo, ad arco, diretto contro il flusso della corrente. Nei casi in cui il prelievo debba essere effettuato da corpi idrici, è opportuno non camminare nell'acqua, per evitare di smuovere con i piedi il fondale. Se non è possibile evitare di entrare nell'acqua, muoversi controcorrente e precedere in avanti fino a che la raccolta del campione non è completa;
- D. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed apporre sul campione i dati identificativi (data, numero verbale, comune, punto di prelievo);
- E. disporre la stessa momentaneamente in un frigo portatile dotato di siberini, qualora il mezzo di trasporto sia abbastanza lontano;
- F. Disporre il campione il più presto possibile in un frigorifero collegato alla batteria della macchina a temperatura controllata oppure attraverso automezzo refrigerato, effettuare il trasporto al laboratorio alla temperatura compresa fra 2 e 8 °C e consegnarlo entro le sei ore.

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: Cod. <i>PO-SPVSU OS-10</i>	
	L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001 n. 31	REV. 0.0	Pagina 7/9

8.2 PRELIEVO PER ANALISI CHIMICHE

I campioni saranno effettuati nel rispetto di quanto stabilito al punto 2 lett. a) della parte D del D.M. 14.06.2017.

8.2.1 Quantità di campione da prelevare

Per l'esecuzione delle analisi per la determinazione dei soli parametri indicatori (Alluminio, Ammonio, Cloruro, Colore, Conduttività, Concentrazione ioni idrogeno, Ferro, Manganese, Odore, Ossidabilità, Solfato, Sodio, Sapore, torpidità) nei campioni d'acqua, prelevare un campione da 1 litro.

Nel caso si richieda la determinazione di ulteriori parametri analitici differenti da quelli indicatori sopracitati, prelevare almeno 2 litri di campione (D. Lgs. n°31 del 02/02/2001); in particolare si consiglia di prelevare 1 litro di campione in più, ogni 5 determinazioni aggiuntive rispetto ai parametri indicatori.

Per l'esecuzione delle analisi totali indicate sul citato decreto prelevare almeno 5 litri di campione.

Nel caso si rendano necessarie particolari determinazioni di elementi in tracce e/o ultra-tracce è opportuno concordare il quantitativo minimo con il laboratorio prima dell'esecuzione del campionamento.

Seguire le diverse modalità di prelievo dei campioni di acqua, differenziate a seconda della tipologia di impianto di approvvigionamento.

8.2.2 Prelievo da un rubinetto

- Quando il prelievo viene effettuato da un rubinetto, bisogna prima far scorrere l'acqua per un periodo di tempo non inferiore a 10 minuti al massimo dell'erogazione, previa rimozione della guarnizione;
- Il contenitore che non deve essere aperto se non immediatamente prima del prelievo, va tenuto per la base, riempito previo risciacquo e subito richiuso;
- Lasciare sotto il dispositivo di chiusura uno spazio di 2,5 cm per facilitare il rimescolamento;
- Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed apporre sul campione i dati identificativi (data, numero verbale, comune, punto di prelievo);
- Disporre la bottiglia momentaneamente in un frigo portatile dotato di siberini, qualora il mezzo di trasporto sia abbastanza lontano;
- Disporre il campione il più presto possibile in un frigorifero collegato alla batteria della macchina a temperatura controllata oppure attraverso automezzo refrigerato, effettuare il trasporto al laboratorio alla temperatura compresa fra 2 e 8 C° e consegnarlo entro le sei ore.

8.2.3 Prelievo da un pozzo

- Assicurare la bottiglia per il campionamento ad una zavorra (pietra o peso metallico). Quindi legandola a cravatta con uno spago pulito, calarla nel pozzo;
- Immergerla completamente e lasciare che si riempia, quindi tirarla fuori, scartare i primi 2- 3 cm di acqua per creare uno spazio di aria e chiudere con il tappo ermetico;
- Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed apporre sul campione i dati identificativi (data, numero verbale, comune, punto di prelievo);
- Disporre la stessa momentaneamente in un frigo portatile dotato di siberini, qualora il mezzo di trasporto sia abbastanza lontano;
- Disporre il campione il più presto possibile in un frigorifero collegato alla batteria della macchina a temperatura controllata oppure attraverso automezzo refrigerato, effettuare il trasporto al laboratorio alla temperatura compresa fra 2 e 8 C° e consegnarlo entro le sei ore.

8.2.4 Prelievo da un recipiente

- Prelevare l'acqua da esaminare contenuta in secchi, vasi, pentole o simili, travasandola direttamente nei contenitori per campioni;
- Se tale modalità non è possibile, si immerga nel recipiente uno strumento cavo o una sonda di immersione, capace di raccogliere acqua;
- In questa evenienza si manovri il dispositivo dal basso verso l'alto, avendo cura di non sommuovere i sedimenti del fondo;
- L'acqua estratta sia poi introdotta, nei contenitori per la raccolta dei campioni e si provveda alla loro chiusura ermetica;

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: Cod. <i>PO-SPVSO-05-10</i>	
	L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001 n. 31	REV. 0.0	Pagina 8/9

- E. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed apporre sul campione i dati identificativi (data, numero verbale, comune, punto di prelievo);
- F. Disporre la stessa momentaneamente in un frigo portatile dotato di siberini, qualora il mezzo di trasporto sia abbastanza lontano;
- G. Disporre il campione il più presto possibile in un frigorifero collegato alla batteria della macchina a temperatura controllata oppure attraverso automezzo refrigerato, effettuare il trasporto al laboratorio alla temperatura compresa fra 2 e 8 °C e consegnarlo entro le sei ore.

8.2.5 Prelievo da un corpo idrico

- A. Per raccogliere un campione di acqua da fiumi, laghi, sorgenti, stagni poco profondi, vasche, ecc., tenere la bottiglia per il fondo e immergere il collo 15 cm sotto alla superficie dell'acqua;
- B. Piegare quindi la bottiglia verso l'alto e lasciarla riempire;
- C. Quando si opera su acqua che scorre, la bottiglia deve essere mossa con un movimento ampio, continuo, ad arco, diretto contro il flusso della corrente;
- D. Nei casi in cui il prelievo debba essere effettuato da corpi idrici, è opportuno non camminare nell'acqua, per evitare di smuovere con i piedi il fondale; sarebbe preferibile effettuare il prelievo da banchine, da altre strutture simili, da una piccola barca o dalla prua di un battello che proceda lentamente;
- E. Se non è possibile evitare di entrare nell'acqua, muoversi controcorrente e procedere in avanti fino a che la raccolta del campione non è completa;
- F. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed apporre sul campione i dati identificativi (data, numero verbale, comune, punto di prelievo);
- G. Disporre la stessa momentaneamente in un frigo portatile dotato di siberini, qualora il mezzo di trasporto sia abbastanza lontano;
- H. Disporre il campione il più presto possibile in un frigorifero collegato alla batteria della macchina a temperatura controllata oppure attraverso automezzo refrigerato, effettuare il trasporto al laboratorio alla temperatura compresa fra 2 e 8 °C e consegnarlo entro le sei ore.

9. IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI

Al momento del prelievo, compilare il *"Verbale di Prelevamento Campioni"* (Allegato 1 pag. 14) . Sul verbale di prelevamento campioni, per ogni campione, riportare:

- a) il punto di prelievo (o l'identificativo del campione) e la tipologia (sorgente, rete,...);
- b) la data e l'ora del prelievo;
- c) il valore di cloro residuo e la temperatura dell'acqua, determinati in campo, la temperatura di trasporto e di consegna;
- d) la tipologia analitica.

Inoltre, sul verbale di prelievo va riportata ogni notizia utile alla interpretazione dei risultati delle analisi (ad esempio dati riguardanti gli eventuali trattamenti di potabilizzazione in corso, la data dell'ultima disinfezione o pulizia effettuato in caso di controllo su vasche di raccolta, ecc.).

Il Verbale di prelievo va consegnata al laboratorio assieme ai campioni.

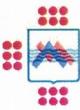
Su ciascun campione riportare, mediante un'etichetta adesiva: data, numero di verbale, punto di prelievo, determinazione analitica al fine di evitare scambi di bottiglie nella successiva fase di accettazione.

10. ACIDIFICAZIONE DEI CAMPIONI

L'acidificazione dei campioni viene effettuata presso il laboratorio . Qualora il campione dovesse essere consegnato al laboratorio oltre le sei ore dal prelievo, è necessario acidificarlo in campo secondo le modalità di seguito elencate.

Immediatamente prima di condizionare i campioni per il trasporto al laboratorio di riferimento, l'operatore procede in campo, adottando le seguenti modalità operative, alla acidificazione dell'acqua contenuta nelle bottiglie utilizzate per determinazione analitica di metalli (FALCON) e di pesticidi (Bottiglia in vetro da litri 1):

- **Acidificare l'acqua contenuta nella bottiglia tipo FALCON:**
 - a) indossare i guanti protettivi in dotazione;
 - b) aprire la bottiglia tipo FALCON;

 <p>azienda sanitaria locale matera</p>	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: Cod. PO-18050850-10	
	L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO DELL'ACQUA POTABILE Decreto Legislativo 2 Febbraio 2001 n. 31	REV. 0.0	Pagina 9/9

- c) instillare alcune gocce di acido nitrico (HNO_3) (quattro o cinque);
- d) chiudere immediatamente il tappo avendo cura di impedire la accidentale fuoriuscita del liquido; e) riporre la bottiglia nel contenitore isotermico.

Nessun trattamento come da nota S.I.A.N. del 18.09.2019 n.20190050854

▪ **Acidificare l'acqua contenuta nella bottiglia in vetro da litri 1:**

- a) indossare i guanti protettivi in dotazione;
- b) aprire la bottiglia;
- c) instillare 1 ml di Acido Cloridrico (HCl) 6N;
- d) chiudere immediatamente il tappo avendo cura di impedire la accidentale fuoriuscita del liquido; e) riporre la bottiglia nel contenitore isotermico.

Nessun trattamento come da nota S.I.A.N. del 24.10.2019 n. 20190057966

11. TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Il trasporto del campione viene effettuato da personale del Dipartimento di Prevenzione dotato della qualifica di U.P.G. Qualora per esigenze organizzative il campione viene consegnato da altro personale dell'ASM non in possesso della qualifica di U.P.G., dovranno essere rispettate le direttive di cui alla nota Regione Basilicata-Ufficio Veterinario e Igiene degli Alimenti del 25.10.2019 n. 177155/13AS.

Durante il trasporto e la conservazione dei campioni di acqua è necessario mantenere la rappresentatività del campione da analizzare e quindi prevenire il decadimento o la ricrescita dei microrganismi presenti.

Per quanto possibile, si devono quindi limitare alterazioni che sono spesso inevitabili in un'aliquota ridotta di acqua mantenuta in un contenitore chiuso.

Le alterazioni cui possono andare incontro campioni di acqua prelevati possono avere origine, non solo dalla condizione di spazio confinato in cui si ritrovano, ma anche da fattori fisici-chimici biologici (composizione chimica dell'acqua, pH, azoto proteico, qualità e quantità della flora batterica presente, fenomeni di fagocitosi, ecc.) e dalla inosservanza dei tempi (Ricerca pesticidi: nota S.I.A.N. del 24.10.2019 n. 20190057966) e/o delle modalità di trasporto.

Il campione deve essere protetto sia dalla luce (ultravioletta e visibile) sia dalle alte temperature e deve essere trasportato in laboratorio in idonee condizioni igieniche.

Durante il trasporto le bottiglie devono essere collocate nel contenitore in modo da impedire il loro rovesciamento e, fra esse, qualora fossero di vetro devono essere collocati idonei sistemi di separazione per evitare rotture.

Tutti i campioni, dall'atto del prelievo sino all'arrivo in laboratorio, vanno conservati ad una temperatura compresa tra 2 e 8 °C. Il campione ai fini della ricerca dei "pesticidi" dovrà essere trasportato alla temperatura di 6 °C e consegnato entro le sei ore dal prelievo.

Consigliabile l'uso di frigoriferi portatili a batteria con termocoppie registranti la temperatura. Tuttavia, è almeno necessario usare contenitori termoisolanti che contengano piastre eutettiche, evitando comunque il congelamento del campione.

12. ARCHIVIAZIONE

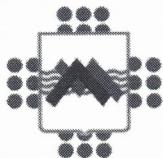
La documentazione relativa ai campionamenti viene archiviata presso gli uffici amministrativi dell' U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione a cura del DIRETTORE.

13. ALLEGATI

Al fine di rendere omogenea la redazione degli atti relativi alla presente procedura da parte di tutti gli addetti al controllo degli alimenti, si allega la seguente modulistica:

Allegati:

1. **modulo – Verbale di Prelevamento Campione d'acqua destinata al consumo umano**
2. **nota della U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del 21.11.2014 n. 20140105696 "procedura per la sorveglianza ed il controllo delle acque potabili: D. Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31"**
3. **nota Regione Basilicata-Ufficio Veterinario e Igiene degli Alimenti del 25.10.2019 n. 177155/13AS.**
4. **nota S.I.A.N. del 18.09.2019 n.20190050854**
5. **nota S.I.A.N. del 24.10.2019 n. 20190057966**



azienda sanitaria locale
matera

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
Via Montescaglioso – 75100 Matera Tel.: 0835253602
PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Verbale n. _____

VERBALE DI PRELEVAMENTO CAMPIONE D'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO
Ai sensi del D. LgsL. N. 31/2001 e ss. ii. e mm. e D.M. 14.06.2017

In data _____ alle ore _____ nel Comune di _____ alla
via _____ n. _____ presso il punto di prelievo denominato
i sottoscritti T.d.P. _____

U.P.G. ASM/SIAN di Matera alla presenza del _____ in qualità di _____, hanno effettuato un campionamento di acqua destinata al consumo umano presso:

- | | | |
|--|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Rete acquedotto gestita da: | <input type="checkbox"/> Acquedotto _____ | <input type="checkbox"/> Altro _____ |
| <input type="checkbox"/> Altro _____ | | |

L'acqua proviene da _____ e viene prelevata dal rubinetto posto:

a monte _____ a valle _____ in entrata _____ in uscita _____
di _____

ANALISI RICHIESTE

- PARAMETRI GRUPPO A D.M. 14.06.2017 (esteso a _____)**

ANALISI CHIMICHE

Sede ARPAB	Parametri	Contenitore	N. di aliquote	Trattamento / stabilizzazione
<input type="checkbox"/> MT	Chimica di base	Bottiglia in plastica da 500 ml	1	Nessun trattamento

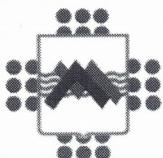
ANALISI MICROBIOLOGICHE

Sede ARPAB	Parametri	Contenitore	N. di aliquote	Trattamento /stabilizzazione
<input type="checkbox"/> MT	Microbiologico	Flacone sterile in plastica da 500 ml	1	Con tiosolfato

- PARAMETRI GRUPPO B D.M. 14.06.2017 (parametri aggiuntivi _____)**

ANALISI CHIMICHE

Sede ARP AB	Parametri	Contenitore	N. di aliquote	Trattamento / stabilizzazione
<input type="checkbox"/> MT	Chimica di base	Bottiglia in plastica da 500 ml	1	Nessun trattamento
<input type="checkbox"/> PZ	Metalli (Sb, Al, As, B, Cd, Cr, Mn, Hg, Ni, Fe, Pb, Cu, Se, V)	Bottiglia o provetta in plastica da 50 ml	1+1 bianco*	Nessun trattamento come da nota S.I.A.N. del 18.09.2019 n.20190050854



azienda sanitaria locale
matera

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
Via Montescaglioso – 75100 Matera Tel.: 0835253602
PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Verbale n. _____

<input type="checkbox"/> PZ	Anioni e Cationi	Bottiglia in plastica da 500 ml	1	Nessun trattamento
<input type="checkbox"/> MT	Trialometani; 1,2 – dicloroetano Benzene; Cloruro di vinile Tricloroetilene; tetracloroetilene	Vial in vetro da 40 ml con setto in PTFE	2	Vial riempite completamente, senza bolle di aria. Aggiunta una punta di spatola di sodio tiosolfato nel caso di acque clorate.
<input type="checkbox"/> PZ	IPA (idrocarburi policiclici aromatici)	Bottiglia in vetro scuro da 1000 ml con chiusura a vite e sottotappo in PTFE	1	Riempita fino all'orlo
<input type="checkbox"/> MT	Radioattività (D.lgs. 28/2016)	Taniche in plastica per un volume totale di 20 litri		Nessun trattamento
<input type="checkbox"/> MT	Pesticidi	Bottiglia in vetro scuro da 1000 ml con chiusura a vite e sottotappo in PTFE	1	Nessun trattamento come da nota S.I.A.N. del 24.10.2019 n.20190057966

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Sede ARP AB	Parametri	Contenitore	N. di aliquote	Trattamento / stabilizzazione
<input type="checkbox"/> MT	Microbiologico	Flacone sterile in plastica da 1000 ml	1	Con tiosolfato
.....

Determinazioni eseguite in campo: cloro residuo _____ mg/l; non rilevabile _____; altro _____

Note:

Le operazioni di campionamento sono state eseguite con le usuali tecniche di buona prassi ed è stata fatta scorrere l'acqua per oltre 10 m'. I contenitori sono stati preventivamente acclimatati con lo stesso tipo di acqua da prelevare ad eccezione di quelli pretrattati con tiosolfato. Gli stessi contenitori sono identificati con appositi cartellini/etichette recanti il numero di verbale, data e ora del campionamento, gli estremi identificativi del punto di prelievo ed eventuale firma della parte e le aliquote destinate alla determinazione analitica di tipo chimico e microbiologico sono rispettivamente poste in buste di plastica per alimenti. Si attesta che il campione di cui al presente verbale è stato trasportato alla temperatura compresa fra 2 e 8 °C e che lo stesso campione viene consegnato a codesta Agenzia A.R.P.A.B. alla temperatura di _____ °C.

U.P.G. T.d.P. ASM/SIAN di Matera

Accettazione ARPAB

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE – REGIONE BASILICATA



scrivuta
azienda sanitaria locale
matera

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
Ambito Territoriale ex ASL n. 4 - Matera
Via Montescaglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651
e-mail: AMartemucci@asmbasilicata.it

Prot. n. 201005696

Matera, 21.11.2014

del 21 NOV. 2014

e, p. c.

Dott. Eletto Rocco

Dr. Bianchi Mariagrazia

Dr. Fabiano Elena

Dr. Fiorentini Francesco

Direttore Generale

Direttore Sanitario

Direttore Amministrativo

LORO SEDI

Oggetto: procedura per la sorveglianza ed il controllo delle acque potabili: D.Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31 -

Per opportuna conoscenza ed in quanto legittimo sostituto dello scrivente in allegato si trasmette quanto in oggetto, con l'invito a rispettarla in ogni sua parte.

Ai fini del "miglioramento continuo" torneranno graditi formali suggerimenti ed osservazioni.

Distinti saluti.

Il Direttore U.O.
- Dott. Antonio Martemucci -

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE – REGIONE BASILICATA



azienda sanitaria locale
matera

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
Via Montescaglioso – 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell. 3295832680
e-mail: AMartemucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Prof. n. 20150058008

del 20/05/2015

Matera, 03.06.2015

Sig.ri Sindaci
Provincia di Matera

Regione Basilicata
Dipartimento Politiche della Persona
Servizio Veterinario, Igiene Alimenti
e Tutela Consumatori
POTENZA

Acquedotto Lucano
Potenza

ARPAB
Potenza

OGGETTO: procedura operativa per la sorveglianza ed il controllo delle acque potabili.-

Per opportuna conoscenza in allegato si trasmette la procedura operativa di cui all'oggetto redatta in piena aderenza al D. Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31.-

Distinti saluti.

Il Direttore U.O.C.
- Dott. Antonio Martemucci -

Procedura per il rilascio del giudizio di idoneità, per la sorveglianza e il controllo dell'acqua destinata al consumo umano.

La presente procedura viene redatta in piena aderenza a quanto stabilito dal D. Lgsl. 2 febbraio 2001 n. 31 e s. i. e m., dalla D.G.R. Regione Basilicata n. 2763 del 28.12.2001 e dalla Legge Regione Basilicata 3/99, le quali assegnano al S.I.A.N. le seguenti competenze:

- rilascia il giudizio di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano a seguito di verifiche ispettive e controlli analitici;
- richiede al Gestore la rete idrica ricadente nel territorio di competenza unitamente alle planimetrie;
- richiede al Gestore il piano di controllo interno di cui all'art. 7 del D. Lgsl. 31/2001;
- richiede al Gestore la relazione sui laboratori, sugli accertamenti effettuati ed il piano di attività di controllo adottato e su cui esprime parere;
- esprime parere, su richiesta, sui progetti di impianti idrici e reti idriche o su trasformazione degli esistenti;
- effettua i controlli esterni, mediante prelievo di campioni di acque da sottoporre ad analisi;
- stabilisce i punti di prelievo, la frequenza di campionamento per le analisi di routine e di verifica nel rispetto di quanto stabilito dal D. Lgsl. 31/2001 e dalla D.G.R. 2763 del 28.12.2001;
- definisce i punti ufficiali per il controllo esterno, tenendo conto, per i punti di prelievo delle acque superficiali e sotterrane, dei risultati del rilevamento dello stato di qualità dei corpi idrici di cui all'art. 43 del D. Lgsl. 152/99 e s. m. e i., in particolare per le acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile, dei risultati della classificazione e del monitoraggio effettuati secondo le modalità previste nell'all. 2 sez. A dello stesso decreto;
- assicura una ricerca supplementare, caso per caso e qualora vi sia motivo, delle sostanze e dei microrganismi per i quali non sono stati fissati valori di parametro a norma dell'all. 1 del D. Lgsl. 31/2001;
- effettua i controlli del livello di radioattività alle sorgenti, se esistenti nell'ambito territoriale di competenza;
- collabora con le altre Aziende Sanitarie interessate in ossequio alle disposizioni di cui alla L. R. 3/99;
- comunica a norma dell'art. 8 punto 7 del D. Lgsl. 31/2001 alla Regione ed al Ministero i punti di prelievo per il controllo e gli eventuali aggiornamenti nonché, periodicamente, i dati inerenti ai controlli esterni;
- trasmette mensilmente alla Regione, ai sensi dell'art. 8 comma 7 del D. Lgsl. 31/2001, copia dei referti delle analisi eseguite dall'ARPAB con il relativo giudizio di potabilità secondo l'allegato modello alla D.G.R. Regione Basilicata n. 2763 del 28.12.2001 (Mod. 1);
- trasmette annualmente alla Regione la relazione sulla qualità delle acque distribuite nell'anno precedente di cui all'art. 7 D.M. 26.03.91 ed il riepilogo delle non conformità di cui all'art. 14 del D. Lgsl. 31/2001;
- effettua i controlli ispettivi sulla rete;

- acquisisce la documentazione relativa all'idoneità dei materiali utilizzati per le opere acquedottistiche e posti a contatto con l'acqua;
- effettua controlli sulle acque fornite mediante cisterne fisse e mobili, nonché sulle navi-cisterne, sugli impianti di confezionamento di acqua in bottiglia o in contenitori, sulle acque confezionate, sulle acque utilizzate nelle imprese alimentari, sulle acque utilizzate nei distributori automatici di bevande calde o fredde, sui distributori di acqua, sulle acque di impianti idrici autonomi in cui le acque sono distribuite a terzi, sulle reti idriche di strutture pubbliche, sanitarie e non (ospedali, case di cura, scuole e similari);
- gestisce le non conformità;
- effettua la valutazione del rischio nei casi di non conformità ai valori di parametro o di altri aspetti di rischio igienico-sanitario;
- formula eventuali provvedimenti cautelativi a tutela della salute pubblica e li comunica al Sindaco per l'adozione;
- dispone che i Gestori adottino interventi correttivi ai fini della risoluzione delle non conformità;
- informa il Sindaco e/o i cittadini, nel caso si rendessero necessarie modifiche nei comportamenti, circa il corretto utilizzo dell'acqua;
- valuta e gestisce i rischi connessi alla distribuzione e all'uso dell'acqua destinata al consumo umano;
- valuta i Piani di Autocontrollo per la gestione dei pericoli nei sistemi idrici delle imprese alimentari;
- applica le sanzioni di cui all'art. 19 del D.Lgs. 31/2001 e ai commi 4, 5, 6, 7 e 8 dell'art. 6 del D. Lgs. 193 del 2007.

Controlli esterni

Ai sensi dell'art. 8 del D. Lgs. 31/2001 i controlli esterni sono finalizzati alla tutela della salute pubblica dai rischi derivanti dal consumo di acque fornite da un qualsiasi Gestore.

I controlli esterni comprendono i controlli ispettivi e controlli analitici:

a) i controlli analitici sono effettuati:

- ai punti di prelievo delle acque superficiali e sotterranee da destinare al consumo umano;
- agli impianti di adduzione, di accumulo e di potabilizzazione;
- alle reti di distribuzione;
- alle acque fornite mediante cisterna, fissa o mobile.

Annualmente il S.I.A.N. predisponde e/o riconferma il piano annuale dei controlli analitici comprendente i punti di campionamento e relative frequenze.

b) i controlli ispettivi sono effettuati presso:

- gli impianti di attingimento
- le opere di trasporto
- gli impianti di trattamento
- i serbatoi
- le reti di distribuzione
- gli impianti ripartitori.

Il controllo ispettivo comprende la verifica della conformità delle aree di tutela assoluta e di rispetto e per i serbatoi, in particolare, la verifica del rispetto della periodicità del relativo lavaggio.

Dell'esito delle ispezione effettua comunicazione al Gestore e, in caso di inerzia circa l'ottemperanza delle eventuali prescrizioni impartite, trasmette al Sindaco o al Presidente della Regione proposta di motivata ordinanza.

Per il controllo ispettivo si utilizzano i verbali di cui ai Mod. 2 e 3 e le chek-list di cui agli allegati A e B della presente procedura.

Piano annuale dei controlli

Per la predisposizione del piano annuale dei controlli, ci si attiene alle indicazioni, di seguito rappresentate, stabilite sia dal D. Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31, con particolare riferimento al punto in cui prevede che il numero dei campioni venga calcolato in relazione ad un consumo pro capite di 200 litri/die, che della D.G.R. Regione Basilicata n. 2763 del 28.12.2001, con particolare riferimento ai punti di prelievo e relative frequenze.

La frequenza di controllo per un parametro o più parametri potrà essere ridotta se:

- non sussistono fattori in grado di peggiorare la qualità dell'acqua, quali, ad esempio, la realizzazione di nuovi insediamenti per attività industriali, agricole, zootecniche o eventi eccezionali come siccità o piogge;
- gli esiti analitici nei campioni prelevati nel corso degli anni precedenti sono risultati significativamente inferiori al valore stabilito nell'allegato I del D. Lgs. 31/2001.

La frequenza di controllo per un parametro o più parametri potrà essere aumentata se in presenza di almeno una delle seguenti condizioni:

- esistenza sul territorio di pressioni antropiche ed ambientali che possano comportare la presenza di parametri microbiologici patogeni e/o chimici tossici nelle acque di approvvigionamento;
- eterogeneità e miscelazione delle fonti di approvvigionamento;
- assenza di impianto di trattamento;
- deterioramento delle opere di attingimento, dei serbatoi e delle reti di distribuzione;
- tipologia dei materiali con cui sono realizzate le condotte idriche, in relazione a possibili fenomeni di cessione;
- andamento negativo della serie storica delle analisi.

Tipologie di controlli e parametri

Ai sensi del D. Lgs. 31/2001 il controllo si distingue in controllo di routine e controllo di verifica:

- a) il controllo di routine deve ricoprendere tutti i parametri di cui all'All. II del D. Lgs. 31/2001, tenendo conto anche dei punti di campionamento stabiliti dalla D.G.R. 2763/2001;

- b) il controllo di verifica deve ricoprendere tutti i parametri di cui all'All. II del D. Lgs. 31/2001, tenendo conto anche dei punti di campionamento stabiliti dalla D.G.R. 2763/2001.

Il S.I.A.N., nel definire i punti ufficiali per il controllo esterno:

- 1) tiene conto, per i punti di prelievo delle acque superficiali e sotterranee, dei risultati del rilevamento dello stato di qualità dei corpi idrici di cui all'art. 43 del D. Lgs. 152/99 e s. m. e, in particolare per le acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile, dei risultati della classificazione e del monitoraggio effettuati secondo le modalità previste nell'all. 2 sez. A dello stesso decreto;
- 2) assicura una ricerca supplementare, caso per caso e qualora vi sia motivo, delle sostanze e dei microrganismi per i quali non sono stati fissati valori di parametro a norma dell'all. 1 del D. Lgs. 31/2001;
- 3) aggiunge la ricerca di sostanze e microrganismi per i quali non sono stati fissati valori di parametro e che comunque possano costituire pericolo per la salute, qualora si abbia motivo di ritenere possibile la loro presenza.

Altri controlli esterni sulle acque

Ulteriori controlli sulle acque sono effettuati:

- a) presso gli stabilimenti di produzione di acqua confezionata in bottiglie e contenitori, esclusa l'acqua minerale, qualora esistenti nell'ambito territoriale di competenza;
- b) presso gli esercizi commerciali che vendono acque confezionate dagli stabilimenti di cui al punto precedente;
- c) presso gli esercizi commerciali di preparazione e somministrazione di alimenti che utilizzano o meno acqua trattata con apparecchi collegati alla rete di distribuzione interna;
- d) presso le industrie alimentari.
- e) Allo stato non sono presenti nell'ambito territoriale di competenza del S.I.A.N. strutture di cui ai punti a e b.

Stabilimenti di produzione di acqua confezionata in bottiglia o in contenitori

Le acque da confezionare devono soddisfare i valori di parametro fissati nell'Allegato I del D. Lgs. 31/2001 nel punto in cui le acque vengono imbottigliate o introdotte nei contenitori e fino al termine del periodo minimo di conservazione indicato sul contenitore.

Per i materiali impiegati, per gli impianti di confezionamento e di trattamento, valgono le disposizioni contenute nell'articolo 9 del D.Lgs. 31/2001 o, in assenza di disposizioni specifiche, quelle dettate per i materiali a contatto con l'acqua n dal D.M. 6 aprile 2004 n. 174.

L'attività di confezionamento è soggetta a vigilanza secondo quanto previsto nel D. Lgs. 31/2001, Allegato II, tabella B2 e la frequenza dei prelievi per il controllo viene eseguita nel punto in cui sono imbottigliate o introdotte nei contenitori.

Nelle fasi successive all'introduzione dell'acqua nelle bottiglie o nei contenitori, l'impresa è tenuta al rispetto del Reg. CE 852/2004 e i relativi controlli sono effettuati secondo il Reg. CE 882/2004. Qualora le acque siano sottoposte a trattamento di disinfezione, i controlli accertano l'efficacia dello stesso.

L'etichettatura per l'acqua potabile confezionata deve fornire le indicazioni previste dalla normativa in vigore per i prodotti alimentari (D.Lgs. 109/92 e dal Reg. (CE) 1169/2011).

Per lo svolgimento dell'attività di confezionamento devono essere rese disponibili all'Organo di controllo:

- a) una relazione inerente la descrizione del tipo di approvvigionamento, gli estremi della concessione e sua durata per ognuna delle fonti di approvvigionamento, il luogo in cui la risorsa viene prelevata, il prelievo in mq al giorno, l'ubicazione dello stabilimento, la descrizione dei locali e delle attrezzature completa di planimetria quotata e layout del processo produttivo e alle caratteristiche dell'attività (stagionale, continuativa, altro);
- b) il manuale aziendale di autocontrollo basato sul sistema HACCP;

I prelievi per il controllo si eseguono:

- a) nel punto in cui le acque vengono imbottigliate (controllo esterno ai sensi del D. Lgs. 31/2001);
- b) nelle bottiglie e nei contenitori resi disponibili al consumo umano (controllo ai sensi del Reg. CE 882/2004).

Acqua trattata in apparecchi collegati a reti idriche e resa disponibile al consumo

I controlli afferenti agli esercizi della ristorazione pubblica e collettiva, ai chioschi e ad ogni altra impresa alimentare che effettua il trattamento dell'acqua potabile sono condotti secondo le disposizioni di cui al Reg. (CE) 882/2004, le Linee Giuda di cui al D. M. 7 febbraio 2012 n. 25 e sulla base della check-list di cui all'allegato C della presente procedura.

Nei piani di autocontrollo adottati dagli OSA, sono predisposte, attuate e mantenute una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP. In particolare, sono individuati i punti critici di controllo e predisposte analisi di laboratorio volte a verificare il mantenimento dei parametri relativi alla potabilità dell'acqua ed il controllo di eventuali cessioni di sostanze a materiali a contatto con l'acqua.

Sul contenitore dell'acqua trattata e somministrata deve essere presente un'etichetta riportante:

- a. il tipo di approvvigionamento;
- b. i trattamenti subiti;
- c. le sostanze introdotte;
- d. la dichiarazione di conformità ai valori di parametro previsti dal D.Lgs. 31/2001.

Per l'acqua venduta mediante spillatura, l'etichetta deve essere applicata sull'impianto e, comunque, deve essere ben visibile al consumatore.

I prelievi di campioni per il controllo sono effettuati all'uscita dell'apparecchio e, eventualmente, nei contenitori, qualora l'acqua sia somministrata mediante brocche o bottiglie aperte.

Acque utilizzate nelle strutture ricettive non allacciate alla rete idrica pubblica

L'acqua utilizzata nelle strutture ricettive non allacciate all'acquedotto pubblico, in base al diverso profilo di qualità e sicurezza, può essere di due tipi:

- a. acqua potabile;
- b. acqua non potabile.

Il rifornimento di acqua potabile potrà avversi mediante approvvigionamento autonomo o mediante acqua trasportata. In ogni caso l'acqua deve essere dotata di giudizio di idoneità. In entrambi i casi, il titolare della struttura ricettiva si identifica nel Gestore e, pertanto, soggiace agli obblighi previsti dal D. Lgs 31/2001.

Acqua trasportata mediante cisterna

L'acqua destinata al consumo umano può essere trasportata solo se in possesso di giudizio di idoneità.

Per il trasporto le imprese utilizzano esclusivamente cisterne autorizzate e/o registrate. I materiali costituenti la cisterna e gli accessori devono essere conformi alle prescrizioni della normativa vigente per i materiali posti a contatto con l'acqua (D.M. 21.03.1973 e D.M. 06.04.2004 n. 174).

Le attrezzature usate per la fornitura mediante cisterna (manichette, tubi, raccordi, e simili) devono essere sottoposte alle stesse modalità di sanificazione previste per la cisterna e conservate in sicurezza igienica, in modo che non possano verificarsi contaminazioni e successivo rischio per l'acqua che ne verrà a contatto.

Le imprese che effettuano il trasporto devono dimostrare, quando richiesto, di:

- a) aver effettuato i controlli interni di cui all'art. 7 del D. Lgs 31/2001, se rivestono anche la qualifica di "Gestore";
- b) aver predisposto il piano di autocontrollo secondo i principi del sistema HACCP, corredata delle relative schede di monitoraggio debitamente compilate in cui siano riportate le date, le risultanze di tutte le operazioni di autocontrollo sulla qualità dell'acqua trasportata, le operazioni di sanificazione e le modalità di smaltimento dei liquidi di risulta successivi alla disinfezione;
- c) la mancata predisposizione e applicazione delle suddette procedure di autocontrollo comporta, a carico dell'OSA, la sanzione amministrativa ai sensi dei commi 6 e 8 dell'art. 6 del D. Lgs.193/2007.

Ai fini della rintracciabilità ai sensi dell' art.18 del Regolamento CE n. 178/2002, il vettore deve tenere, a disposizione delle Autorità Competenti che lo richiedano, un registro nel quale sono riportati, per ogni carico di acqua, il fornitore, la data, l'orario, la quantità di acqua e il destinatario della fornitura.

La violazione di tale obbligo comporta la sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs 190/2006.

L'autorizzazione sanitaria o la Registrazione, il manuale aziendale di autocontrollo, le relative schede di monitoraggio e il registro sulla rintracciabilità devono essere custoditi a bordo del mezzo.

Il ciclo completo del trasporto, costituito dalle fasi di carico dell'acqua, trasferimento e scarico, deve essere svolto nel più breve tempo possibile.

Si procede al lavaggio e alla sanificazione della cisterna e degli accessori con vaporizzazioni e/o ipoclorito di sodio e risciacquo con abbondante acqua potabile nelle seguenti condizioni:

- a) ogni volta che viene riutilizzata, dopo un periodo di disuso;
- b) con periodicità almeno trimestrale, se la cisterna effettua attività continuativa di trasporto di acqua destinata al consumo umano;
- c) ogni volta che la cisterna ha trasportato altri liquidi alimentari; in questo caso il lavaggio e la sanificazione dovranno essere accurati, al punto da non lasciare traccia di residui del precedente liquido alimentare trasportato.

Gli interventi di lavaggio e sanificazione dovranno essere riportati nell'autocontrollo. Il titolare dell'attività di trasporto è responsabile della sicurezza igienica dell'acqua trasportata e delle eventuali dichiarazioni mendaci. I punti di rifornimento ammessi sono solo ed esclusivamente i punti di prelievo dell'impianto idrico di un qualsiasi Gestore. Le eventuali non conformità rilevate potranno essere oggetto di provvedimenti amministrativi e/o penali secondo quanto previsto dalla normativa vigente. I campioni per il controllo devono essere prelevati al rubinetto di cui devono essere dotate le cisterne.

Acque utilizzate nelle imprese alimentari

L'utilizzazione dell'acqua nelle imprese alimentari è regolamentata dalla Deliberazione della Giunta Regionale del 19.02.2014 n. 212 "Linee guida per il controllo igienico sanitario della qualità delle acque utilizzate dalle imprese alimentari".

Le imprese sono distinte in relazione al rischio specifico "acqua", alla modalità del suo utilizzo ed al tipo di approvvigionamento.

Rischio specifico "acqua" (punto 3 della D.G.R.)

- categoria 1: rischio minimo o equivalente al nullo;
- categoria 2: l'acqua può rappresentare un rischio sanitario.

Modalità dell'utilizzo dell'acqua (punto 4 della D.G.R.)

- ingrediente intenzionalmente incorporato nell'alimento;
- lavaggio;
- scopi tecnologici.

Tipologia di approvvigionamento (punto 5 della D.G.R.)

- allacciamento alla rete pubblica;
- approvvigionamento autonomo.

Giudizio di idoneità

Ai sensi del D.M. 26 marzo 1991 il S.I.A.N. rilascia il giudizio di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano per le imprese con approvvigionamento autonomo:

- secondo la procedura di cui al punto 5.1 della DGR 212/2014 per le imprese di categoria 2;
- secondo la procedura di cui al punto 5.2 per quelle di categoria 1.

La richiesta del giudizio di idoneità è effettuata utilizzando l'all. Mod. 4

Attività di controllo

Il S.I.A.N., attraverso l'ARPAB, effettua prelievi e relative analisi e verifica la congruità delle procedure adottate dall'OSA per l'autocontrollo della qualità dell'acqua e il mantenimento del possesso di tale prerequisito secondo le tabelle riassuntive A e B della DGR 212/2014:

Per le imprese allacciate alla rete pubblica, durante i programmati controlli, considera il rischio collegato all'utilizzo dell'acqua e la valutazione della documentazione pertinente predisposta dall'OSA nel piano di autocontrollo e le conseguenti analisi eseguite, utilizzando come riferimento lo schema riportato nella Tab. A, paragrafo 6, della DGR 212/2014;

Per le imprese con approvvigionamento autonomo, in base al predisposto censimento, effettua il controllo secondo le modalità di cui al punto B della citata DGR.

Qualora durante il controllo delle imprese venga accertata la mancata gestione del rischio collegato all'uso dell'acqua, l'accertatore prescrive un congruo termine per la risoluzione di tale non conformità ai sensi dell'art. 6, comma 7, del D. Lgsl. 193/2007.

Campionamento

In deroga alla norma ed in aderenza a quanto stabilito dalla D.G.R. della Regione Basilicata n. 2763 del 28.12.2001, i campionamenti di cui alla presente procedura sono eseguiti dall'ARPAB di Potenza.

Nelle imprese alimentari i campionamenti vengono effettuati congiuntamente al personale del S.I.A.N.

Laboratorio d'analisi

In aderenza a quanto stabilito dal D. Lgsl. 31/2001 e della D.G.R. 2763/2001, per l'esecuzione delle analisi l'A.S.M. di Matera si avvale della Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPAB).

Gestione delle non conformità

Le non conformità saranno gestite secondo lo schema tipo, non vincolante, di seguito riportato.

L'ARPAB trasmette al Direttore del S.I.A.N., previa anticipazione telefonica ai numeri 0835253602-0835253620-3295832680, con il mezzo più rapido e comunque tramite P.E.C. o e-mail, ogni non conformità di parametro. Ogni altra comunicazione, anche telefonica, dovrà essere formalizzata tramite P.E.C. o e-mail istituzionale.

La non conformità di parametro non comporta automaticamente il divieto d'uso potabile o la limitazione d'uso dell'acqua erogata dal Gestore, in quanto il S.I.A.N., prima di proporre al Sindaco competente per territorio l'adozione di eventuali provvedimenti cautelativi a tutela della salute pubblica, effettuerà la valutazione del rischio di cui all'art. 10 punto 1 del D. Lgsl. 31/2001, tenendo conto dell'entità del superamento del valore di parametro pertinente e dei potenziali rischi per la salute umana, nonché dei rischi che potrebbero derivare da un'interruzione dell'approvvigionamento o da una limitazione di uso delle acque erogate.

Le successive analisi sui campioni di verifica, sino alla risoluzione della non conformità, dovranno prendere in considerazione solo i parametri risultati non conformi.

La non conformità potrà essere considerata risolta a seguito dell'acquisizione di un ulteriore campione favorevole eseguito immediatamente dopo il primo quando i valori di quest'ultimo sono ai limiti superiori di cui agli allegati del D. Lgs 31/2001.

L'obbligo dell'informazione di cui all'art. 10 punto 4 del D. Lgs 31/2001 è un compito ripartito, per quanto di rispettiva competenza, tra il Sindaco, il Gestore e l'ASL attraverso il S.I.A.N.

Spetta al S.I.A.N. fornire informazioni sui possibili rischi per la salute dei consumatori, con propria iniziativa o formulando idonee proposte al Sindaco o al Gestore.

Protocollo per la non conformità dell'acqua erogata dai Gestori nei punti in cui devono essere rispettati i valori di parametro

Nel caso di non conformità ai parametri microbiologici di cui alla "Parte A" e ai parametri chimici di cui alla "Parte B" dell'Allegato I al D.Lgs 31/2001 si adotta quanto previsto nell'allegato 1 della presente procedura.

Nel caso di non conformità ai parametri di cui alla "Parte C" dell'Allegato I al D.Lgs. 31/2001 si adotta quanto previsto nell'allegato 2 della presente procedura.

La non conformità ai parametri di cui alle parti A e/o B dell'Allegato I al D.Lgs. 31/2001 riscontrata sull'acqua trasportata da cisterne mobili utilizzate in emergenza idrica, è comunicata al Gestore con la sospensione dell'uso della cisterna mobile fino a rimozione della non conformità. In tal caso viene applicata la sanzione prevista dal D.Lgs. 31/2001.

Protocollo per la non conformità delle acque trasportate mediante cisterna mobile

L'acqua trasportata mediante cisterna mobile deve essere munita di giudizio di idoneità.

La responsabilità della non conformità ricade sul trasportatore nella sua qualità di O.S.A., salvo che lo stesso dimostri che la non conformità ha origini che non dipendono dalle sue procedure.

I prelievi sono effettuati all'uscita del rubinetto posto sulla cisterna, con diritto di garanzia ai sensi dell'art. 223 del D.Lgs 267/89.

Al ricevimento della comunicazione della non conformità si adotta quanto previsto nell'allegato 3 della presente procedura. L'attività dell'impresa può essere ripresa dopo che sono state rimosse le cause che hanno determinato la non conformità.

Protocollo per la non conformità al punto d'uso di un impianto di distribuzione interno

Il responsabile della gestione della rete di distribuzione interna di un edificio o di una struttura assicura che i valori di parametro fissati dal D.Lgs. 31/2001, rispettati nel punto di consegna, siano mantenuti nel punto in cui l'acqua fuoriesce dal rubinetto. Il Gestore del Servizio Idrico Pubblico adotta ogni utile provvedimento e intervento qualora non vi sia rispondenza ai requisiti di legge nel punto d'uso, pur in presenza di conformità al punto di consegna. Tale obbligo non sussiste quando la mancata conformità al punto d'uso sia attribuibile ad inadeguatezza strutturale o a non corretta gestione della rete di distribuzione interna.

I responsabili di reti di distribuzione interna non sono obbligati ad effettuare il controllo analitico interno di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 31/2001, ma devono garantire il mantenimento della qualità dell'acqua ed elaborare il Piano di Sicurezza dell'Acqua all'interno degli edifici (PSA).

I prelievi sono effettuati, in linea di massima, al punto d'uso e, in caso di non conformità, anche al punto di consegna. In caso di segnalazione da parte di cittadino, la comunicazione all'ARPAB va inoltrata nel più breve tempo possibile per PEC o e-mail

previa anticipazione telefonica ed lo stesso prelievo va eseguito anch'esso nel più breve tempo possibile.

L'ASL attraverso il SIAN ed il Responsabile della rete di distribuzione interna, ciascuno per quanto di competenza, dispongono affinché gli utenti interessati siano informati sui provvedimenti e consigliati sui comportamenti da adottare.

Al ricevimento della comunicazione della non conformità, si adotta quanto previsto nell'Allegato 4 della presente procedura.

Protocollo per la non conformità dell'acqua potabile confezionata in bottiglia o in contenitori

Il controllo si effettua:

- a) sull'acqua nel punto in cui è imbottigliata o introdotta nei contenitori;
 - b) sull'acqua confezionata, in stoccaggio presso l'impresa di confezionamento prima della commercializzazione;
 - c) sull'acqua confezionata, esposta per la vendita, negli esercizi commerciali.
- I prelievi presso le imprese che confezionano acque in bottiglie o in contenitori, di cui alle lettere a e b del comma che precede, sono effettuati in contemporanea.
- Al ricevimento della comunicazione della non conformità, si adotta quanto previsto nell'Allegato 5 della presente procedura.

Protocollo per la non conformità di acqua potabile trattata in apparecchi collegati a reti idriche e resa disponibile al consumo

I prelievi sono effettuati all'uscita dell'apparecchio. Sono fatte salve le garanzie di cui all'art. 223 del D.Lgs 271/89.

Al ricevimento della comunicazione della non conformità, si adotta quanto previsto nell'Allegato 6 della presente procedura.

L'attività dell'impresa potrà essere ripresa dopo che sino state rimosse le cause che la hanno determinata.

Protocollo per le non conformità dell'acqua utilizzata nelle imprese alimentari

Nelle imprese alimentari i prelievi di acqua sono effettuati al punto d'uso, sia per l'acqua potabile che per l'acqua pulita; sono fatte salve le garanzie di cui all'art. 223 del D. Lgs 271/89.

Al ricevimento della comunicazione della non conformità, si adotta quanto previsto nell'Allegato 7 della presente procedura.

L'attività dell'impresa potrà essere ripresa dopo che sino state rimosse le cause che la hanno determinata.