

# Programma

---

- 13.30 – 14.00 Caffè di benvenuto
- 14.00 – 14.45 La nuova legge alimentare e i regolamenti che ne derivano
- 14.45 – 15. 15 Guida/manuale W12, limiti e possibilità?
- 15.15 – 15.45 pausa caffè
- 15.45 – 16.45 Impatto/influenza delle sostanze esterne sull'acqua potabile (parte pratica)?
- 16.45 – 17.00 Chiusura con domande e commenti.

## Le Leggi

- (ODerr SR 817.0) Ordinanza sulle derrate alimentari, gli oggetti d'uso alimentare e le merci (ODerr SR 817.02 sono la base giuridica).
  
- L'acqua potabile è un alimento.

- **Obiettivo**
  - Proteggere la **salute**
  - Garantire un trattamento igienico adeguato.
  - Fornire al consumatore le informazioni necessarie.

---

- PRINCIPIO:

- Si demanda la **PROPRIA RESPONSABILITÀ** alle aziende.
- Devi assicurarti di rispettare i requisiti legali. Spetta a te come adempierli.
- C'è un dovere di autocontrollo.
- Il controllo ufficiale è solo sorveglianza.

**Questo vale in modo particolare per i fornitori di acqua.**

---

- AUTOCONTROLLO

- Il pilastro centrale della legislazione alimentare è e rimane l'autocontrollo. Assume maggior importanza con la nuova legge.
- La base di ciò è l'analisi del rischio.
- La persona **responsabile** è l' **elemento centrale** nell'autocontrollo.
- La persona **responsabile** attua i dispositivi richiesti.

---

- PERSONA RESPONSABILE

- Nelle comunità più piccole i fontanieri.
- L'azienda fornitrice d'acqua.
- La funzione del fontaniere è chiaramente definita.
- Ci sono diritti e doveri ben definiti.
- Vedi anche la W12

- 
- **LEGGE ALIMENTARE**
  - **LDerr art. 26** Controllo autonomo
    - Chiunque fabbrica, tratta, deposita, trasporta, immette sul mercato, ... è tenuto al controllo autonomo.
    - Il Consiglio federale regola i dettagli dell'autoregolamentazione e la sua documentazione. Per le piccole imprese, consente un autocontrollo facilitato e documentazione scritta più semplice.
    - Si considera che l'impresa più piccola abbia un equivalente a tempo pieno di 9 elementi (equivalenti collaboratore, equivalente pieno impiego)

---

## Applicazione della legge

- Obbligo del controllo autonomo (Art. 74 p.4)  
Il controllo autonomo deve essere garantito in una forma adeguata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione.
- Sistema HACCP e principi HACCP (Art. 78 p.2)  
..devono essere applicate in una forma adeguata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione.
- Le linee direttive settoriali necessitano dell'approvazione da parte dell'USAV. (Art.80 p.4)
- Documentazione del controllo autonomo (Art.85 p.3)



---

- **ODerr Art. 75**

L'obbligo del controllo autonomo per le aziende alimentari comprende in particolare:

1. la garanzia della buona prassi procedurale, inclusa la garanzia della protezione dagli inganni,
2. l'applicazione del sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo («Hazard Analysis and Critical Control Points», sistema HACCP) o dei relativi principi,
3. la campionatura e l'analisi,
4. la rintracciabilità
5. il ritiro e il richiamo
6. la documentazione

---

- **ODerr Art. 80**

L'industria alimentare può elaborare linee direttive settoriali in alternativa all'adempimento dei requisiti di cui agli articoli 76-79 nella misura in cui possano essere raggiunti gli stessi obiettivi.

- Le linee direttive settoriali necessitano dell'approvazione da parte dell'USAV.
- devono essere concordate con le cerchie interessate
- Per le microaziende, esse possono stabilire requisiti semplificati relativi al controllo autonomo.

- 
- **Contenuto di una linea guida del settore:**
  - Scopo e campo di applicazione
  - Igiene personale / formazione del personale
  - Igiene della produzione
  - Requisiti per luoghi di lavoro e strutture
  - Pulizia, disinfezione, controllo dei parassiti
  - Processo di produzione
  - Descrizione del processo
  - Analisi dei rischi incluso come comportarsi in casi estremi
  - Monitoraggio del processo
  - Tracciabilità
  - Linee guida per il controllo delle buone pratiche

---

**Quale linea guida è applicabile per  
noi?**

Schweizerischer Verein des Gas-und Wasserfaches SVGW  
Soci t  Suisse de l'Industrie du Gaz et des Eaux SSIGE  
Societ  Svizzera dell'Industria del Gas e delle Acque SSIGA  
Swiss Gas and Water Industry Association SGWA



**W 12** d Ausgabe Dezember 2016

**Regelwerk**

**Richtlinie**

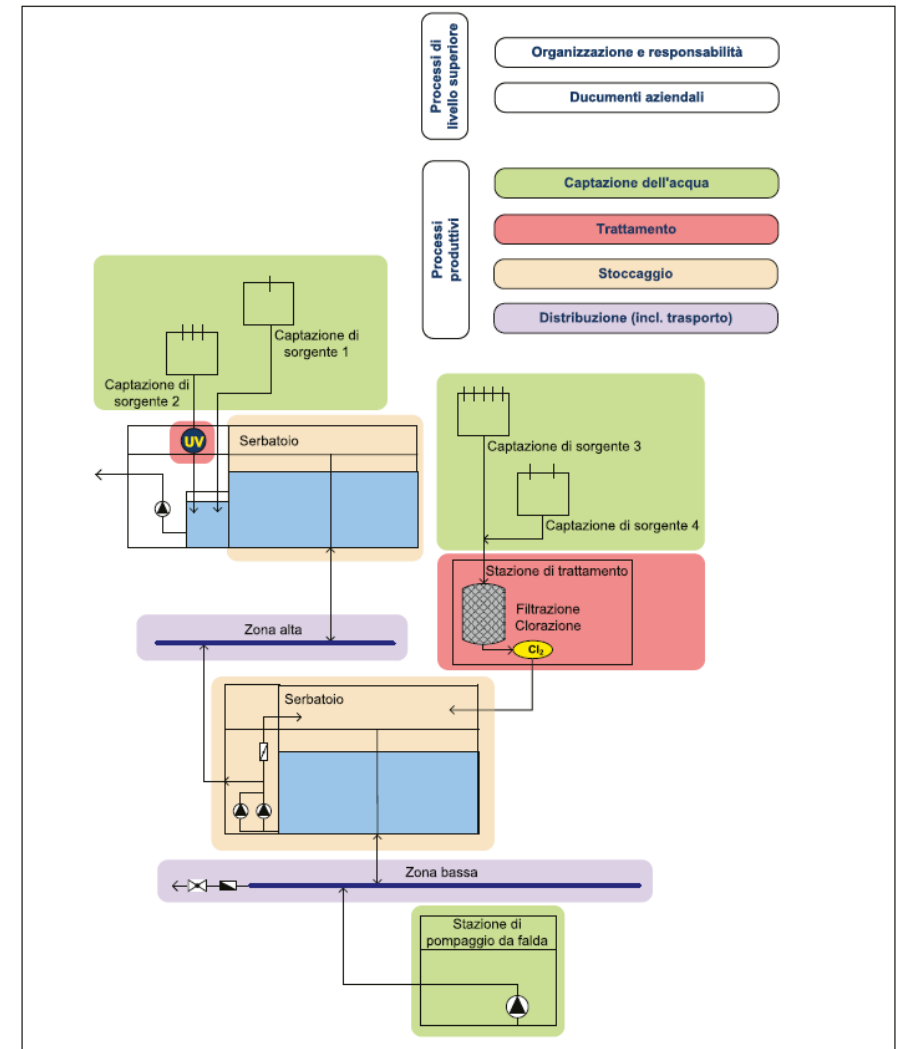
**Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis  
in Trinkwasserversorgungen**

- 
- Le linee direttive sono composte da:
  - Informazioni di base sulla buona prassi procedurale (Capitoli 2, 3 e 4)
    - Istruzioni concernenti il lavoro concreto con i documenti delle linee direttive (Capitolo 5)
    - Manuale pratico BPP con modelli in forma di tabelle, moduli BPP, analisi dei pericoli e
    - note tematiche

# Valutazione dei rischi

- La valutazione dei rischi è effettuata in base al processo di produzione

CAPTAZIONE  
TRATTAMENTO  
STOCCAGGIO  
DISTRIBUZIONE



# Prescrizioni BPP

## CHECKLIST PRESCRIZIONI BPP

| Moduli «Prescrizioni BPP» |   | Checklist «Prescrizioni BPP» elaborate |              |
|---------------------------|---|--|--------------|
|                           |   | Data                                   | Responsabile |
| A                         | Organizzazione e responsabilità                   |  |              |
| B                         | Documenti aziendali                               |  |              |
| C                         | Prescrizioni generali di processo                 |  |              |
| D                         | Qualità dell'acqua e sorveglianza alla captazione |  |              |
| E                         | Impianti per l'estrazione di acqua potabile       |  |              |
| F                         | Disinfezione UV                                   |  |              |
| G                         | Disinfezione con il cloro                         |  |              |
| H                         | Ultrafiltrazione (UF)                             |  |              |
| I                         | Filtrazione lenta su sabbia (LSF)                 |  |              |
| K                         | Filtrazione veloce (SF)                           |  |              |
| L                         | Stoccaggio  |  |              |
| M                         | Distribuzione                                     |  |              |

Moduli A-M



# Modulo D in dettaglio

## Checklist modulo D: Qualità dell'acqua e sorveglianza alla captazione

|    | Punto delle linee direttive  | Prescrizioni BPP rispettate? |    |          | Commenti/Scostamenti dalle prescrizioni |
|----|--|------------------------------|----|----------|---|
|    |  | Sì                           | No | In parte |   |
| D1 | Monitoraggio della qualità dell'acqua  |                              |    |          |   |
| D2 | Piano di trattamento relativo alla qualità organolettica dell'acqua            |                              |    |          |   |
| D3 | Piano di trattamento relativo alla qualità microbiologica dell'acqua           |                              |    |          |   |
| D4 | Piano di trattamento relativo alla qualità chimica dell'acqua                  |                              |    |          |   |
| D5 | Zone di protezione   |                              |    |          |   |
| D6 | Rispetto delle misure protettive nelle zone di protezione delle acque di falda |                              |    |          |   |
| D7 | Variazioni nel settore d'alimentazione della captazione                        |                              |    |          |   |

# Elaborazione dall'analisi dei rischi

**Rischio residuo<sup>2)</sup>** – Stima del rischio risultante per la sicurezza dell'acqua potabile a causa dello scostamento dalle prescrizioni BPP, tenuto conto della sicurezza già in atto (cfr. Nota tematica «Valutazione dei rischi», Parte 5). La valutazione dei rischi data dalla probabilità e dal danno serve per definire la priorità delle misure. **A: molto alta/B: alta/C: media/D: bassa**

|    | Punto delle linee direttive  | Copertura dei rischi   |    |                                     |                  |          | Rischio residuo <sup>2)</sup> |   |   |   |
|----|--|--|----|-------------------------------------|------------------|----------|-------------------------------|---|---|---|
|    |  | Le attività nei punti di controllo indicati sono già definite? |    | Il rischio è adeguatamente coperto? |                  |          | A                             | B | C | D |
|    |  | Sì, le seguenti:   | No | Sì                                  | No <sup>1)</sup> | Commento |                               |   |   |   |
| D1 | Monitoraggio della qualità dell'acqua                                |  |    |                                     |                  |          |                               |   |   |   |
| D2 | Piano di trattamento relativo alla qualità organolettica dell'acqua  |  |    |                                     |                  |          |                               |   |   |   |
| D3 | Piano di trattamento relativo alla qualità microbiologica dell'acqua |  |    |                                     |                  |          |                               |   |   |   |
| D4 | Piano di trattamento relativo alla qualità chimica dell'acqua        |  |    |                                     |                  |          |                               |   |   |   |
| D5 | Zone di protezione   |  |    |                                     |                  |          |                               |   |   |   |

# Caratterizzazione del rischio specifico

|    |  |  |
|----|--|--|
| D2 | Piano di trattamento relativo alla qualità organolettica dell'acqua  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• In termini di torbidità, colorazione, odore e sapore l'acqua è sempre neutra.</li> <li>• Se per brevi periodi si verificano torbidità &gt; 1,0 NTU, sono previsti un controllo della torbidità con gestione del rigetto oppure un trattamento pluristadio o l'ultrafiltrazione.</li> </ul> <p>Vedi Nota tematica BPP «Decisione di utilizzo/trattamento», Parte 3.</p>  |
| D3 | Piano di trattamento relativo alla qualità microbiologica dell'acqua | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'acqua con una contaminazione fecale permanente non è idonea per essere utilizzata come acqua potabile.</li> <li>• Negli altri casi:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valori empirici ineccepibili ottenuti dalle campionature su un periodo di tempo prolungato e in presenza di diverse condizioni meteorologiche, in particolare dopo precipitazioni intense: utilizzo possibile senza sterilizzazione/disinfezione.</li> <li>– Contaminazione microbiologica sporadica dell'acqua con al massimo 100 CFU/100 ml <i>E. coli</i> o enterococchi con una torbidità massima di 1 NTU (meglio 0,5): utilizzo possibile con preparazione/disinfezione a uno stadio.</li> <li>– Contaminazione microbiologica sporadicamente forte dell'acqua con &gt; 100 CFU/100 ml <i>E. coli</i> o enterococchi: preparazione a più stadi con filtrazione più disinfezione o ultrafiltrazione.</li> </ul> </li> </ul> <p>Vedi Nota tematica BPP «Decisione di utilizzo/trattamento», Parte 3.</p> |

# Valutazione dei rischi

Matrice Classificazione del rischio

|       |       |             |       |      |
|-------|-------|-------------|-------|------|
| Danno | alto  | B           | A     | A    |
|       | medio | C           | B     | A    |
|       | basso | D           | C     | B    |
|       |       | bassa       | media | alta |
|       |       | Probabilità |       |      |

**Variabili ausiliarie per la classificazione:**

Probabilità

|       |  |
|-------|--|
| alta  | È probabile che la situazione di pericolo si verifichi almeno una volta all'anno         |
| media | È probabile che la situazione di pericolo si verifichi una volta ogni due anni           |
| bassa | È probabile che la situazione di pericolo si verifichi al massimo una volta ogni 10 anni |

---

**RINGRAZIAMO PER L'ATTENZIONE**