

INFORMATIVA ALLE INDUSTRIE ALIMENTARI

Applicazione delle disposizioni contenute nel decreto legislativo 31/01 alle industrie alimentari operanti nel territorio comunale in ottemperanza delle prescrizioni formulate dall'autorità sanitaria locale nell'atto dispositivo adottato relativo all'arsenico nelle acque potabili.

La normativa di cui al regolamento CE n. 178/2002 stabilisce requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

L'acqua viene ingerita come ogni altro alimento direttamente o indirettamente, contribuendo così al rischio complessivo cui si espongono i consumatori attraverso l'ingestione di sostanze, tra cui contaminanti chimici e microbiologici.

Nella fattispecie l'arsenico, contaminante chimico naturale delle acque erogate al consumo umano attraverso la rete degli acquedotti, presenta nei punti di erogazione delle acque utilizzate dalle imprese alimentari valori non conformi alla direttiva europea 98/83/CE recepita in Italia con decreto legislativo 31/01.

Il capo I, art.2 del Regolamento CE 178/2002 definisce "alimento" anche l'acqua intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Gli operatori del settore alimentare, nel rispetto della normativa vigente in materia di alimenti Legge 283/62, DPR 327/8, Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 882/2004 sono, sotto il profilo giuridico-istituzionale soggetti obbligati ad introdurre nel piano di autocontrollo adottato la valutazione del rischio derivante dall'acqua disponibile.

Il consumatore che ripone fiducia nelle industrie alimentari ha il diritto di essere informato sulla sicurezza sanitaria dei prodotti forniti.

Gli operatori del settore alimentare sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e garantire la sicurezza dei prodotti forniti.

Per la gestione del rischio arsenico occorre pertanto che l'acqua disponibile per la produzione, preparazione, trattamento degli alimenti sia sicura e cioè contenga arsenico in quantità ricompresa entro 10 microgrammi/litro.

Per tale finalità l'operatore del settore alimentare è soggetto obbligato ad istituire nel piano di autocontrollo una sezione intitolata "rischio arsenico-acqua disponibile per l'approvvigionamento alimentare".

Atteso che il gestore idrico fornisce all'industria del settore alimentare l'alimento "acqua" con valori di arsenico non conformi a quello massimo ammissibile di 10 microgrammi/litro è necessario istituire un approvvigionamento alternativo di acqua da utilizzare per la produzione-preparazione-trattamento dei prodotti alimentari forniti al consumatore.

Qualora non sia installato presso l'industria alimentare un impianto dearsenificatore atto a riportare i valori di arsenico dell'acqua erogata dal gestore idrico entro i limiti di 10 microgrammi/litro si impone un approvvigionamento idrico alternativo che necessariamente deve essere quantificato in relazione alle esigenze della industria alimentare e dotato di procedura di tracciabilità.

Allo scopo è possibile utilizzare acqua dearsenificata e tracciata dal gestore idrico, qualora, ai sensi dell'art. 2 del decreto legislativo 31/01, l'omonimo gestore fornisca acqua dearsenificata in cisterne, o contenitori.

In alternativa è altresì possibile utilizzare acqua imbottigliata di sorgente, così come definita dalla legislazione di cui al decreto legislativo 339/99 concernente la disciplina igienica delle acque minerali naturali avente caratteristiche qualitative conformi al decreto del Ministero della Sanità del 29 dicembre 2003 (G.U. 302 del 31/12/2003) che, per l'arsenico fissa valori di 10 microgrammi/litro, quantunque tracciata dalla azienda produttrice ai sensi del regolamento CE 178/2002.