



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale - 8<sup>a</sup> legislatura

ALLEGATO B Dgr n. 639

del - 9 MAR. 2010

pag. 1/19



Strumenti operativi per il controllo ufficiale presso le imprese di imbottigliamento di acqua minerale naturale e acque di sorgente:

Scheda-B1: Registro dei controlli ufficiali [pag. 2]

Scheda-B2: Check-list requisiti strutturali e gestionali (Punto 13 del registro dei controlli ufficiali) [pag. 6]

Scheda-B3: Check-list per il controllo delle condizioni igieniche operative (Punto 14 del registro dei controlli ufficiali) [pag. 12]

Scheda-B4: Check-list rintracciabilità acque minerali naturali e acque di sorgente (Punto 15 del registro dei controlli ufficiali) [pag. 14]

Scheda-B5: Ricerca parametri fisico-chimici e microbiologici [pag. 16]

Scheda-B6: Verbale di prelievo campioni ufficiali acque minerali naturali o acque di sorgente: alla FO NTE o MISCELA [pag. 18]

Scheda-B7: Verbale di prelievo campioni ufficiali acque minerali naturali o acque di sorgente: all'IMBOTTIGLIAMENTO [pag. 19]





## RESOCONTO DEI CONTROLLI UFFICIALI – Istruzioni per l'uso

### DEFINIZIONE:

- Controllo Ufficiale: "Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali". Il controllo ufficiale comprende perciò: ispezione, verifica, campionamento ed audit nonché tutto quanto si ritiene utile al fine del controllo degli alimenti ed alla sicurezza di questi.
- Ispezione: "L'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali". CONTROLLO DEI PRODOTTI – VALUTAZIONE DI CONFORMITA' – DI NORMA ESEGUITA SENZA PREAVVISO
- Verifica: "Il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici". La verifica rappresenta, quindi, la valutazione approfondita di un particolare aspetto condotta mediante uso di una lista di riscontro.
- Audit: "Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi". All'interno dell'audit si dovranno valutare l'efficacia e l'applicazione del sistema di autocontrollo aziendale nelle sue due componenti: procedure di Buone Prassi Igieniche (o pre-requisiti o SOP), procedure basate sull'HACCP. L'AUDIT COMPRENDE L'ATTIVITA' ISPETTIVA – L'AUDIT DEVE ESSERE PLANIFICATO.
- Non Conformità: Mancato soddisfacimento di un requisito specificato dalla norma

Di seguito si forniscono alcune indicazioni per la valutazione degli aspetti che rappresentano gli elementi minimi da considerare. Tale elenco non deve essere considerato come esaustivo.

PUNTO	ATTIVITA	ASPETTI DA CONSIDERARE/NOTE
01	Igiene area di rispetto opera /opere di presa	Valutare eventuali usi impropri, aree di rispetto, materiali opere di presa, sistemi anti intrusione, ecc.
02	Igiene del Personale	Valutazione di: abbigliamento, cura della persona...
03	Igiene delle lavorazioni	Valutazione di: comportamenti del personale in riferimento alle mansioni attribuite, condizioni ambientali (pulizia, temperatura...), rispetto dei percorsi (prodotti, persone, materiali di confezionamento e imballaggio, rifiuti), gestione dei semilavorati...
04	Idoneità del processo produttivo	Valutazione di: applicazione procedure di buona prassi igienica, applicazione misure preventive previste dal piano HACCP, gestione CCP (rispetto dei limiti critici, criteri di monitoraggio, registrazioni, responsabilità, eventuali azioni correttive)...
05	Materie prime e ingredienti	Valutazione di: modalità di conservazione (temperature comprese), caratteristiche organolettiche, etichettatura, integrità delle confezioni, scadenza/TMC...
06	Prodotti semilavorati	Valutazione di: modalità di conservazione (temperature comprese), caratteristiche organolettiche, identificazione...
07	Prodotti finiti	Valutazione di: modalità di conservazione (temperature comprese), caratteristiche organolettiche, etichettatura, integrità delle confezioni, scadenza/TMC...
08	Rifiuti	Valutazione di: identificazione dei rifiuti e/o dei contenitori, modalità di smaltimento, registro di carico e scarico (ove presente)...



del - 4 MAR 2011

639  
ALLEGATO B Dgr n.

09	Documentazione materie prime	Valutazione di: documentazione fiscale (D.D.T., fattura accompagnatoria...)
10	Quantitativi in entrata e in uscita	Valutazione di: congruità quantitativi tra prodotti in ingresso e prodotti in uscita (considerando rese e scarti di lavorazione), registro di carico e scarico (ove presente)...
11	Trasporto prodotti	Valutazione di: condizioni di pulizia, appalti per il trasporto, DIA ("registrazione")...
12	Risultati registrazioni autocontrollo	Valutazione di: registrazione previste dal Piano di Autocontrollo: non conformità, sanificazione, disinfezione, derattizzazione, analisi in autocontrollo, potabilità acque, manutenzione, temperature, attività di formazione...
13	Requisiti strutturali e gestionali (CL)	Valutazione approfondita mediante utilizzo della lista di riscontro predisposta ALLEGATO B - Scheda- B2
14	Condizioni igieniche operative (CL)	Valutazione approfondita mediante utilizzo della lista di riscontro predisposta ALLEGATO B - Scheda- B3
15	Rinunciabilità dei prodotti (CL)	Valutazione approfondita mediante utilizzo della lista di riscontro predisposta ALLEGATO B - Scheda- B4
16	Audit procedure Buone Pratiche	Valutazione approfondita mediante utilizzo della lista di riscontro predisposta ALLEGATO B - Scheda- B4 Applicazione della procedura sulla pianificazione e gestione degli audit per valutare l'applicazione delle procedure di buone pratiche nelle imprese (pulizia e sanificazione, controllo degli animali infestanti, manutenzioni...)
17	Audit procedure HACCP	Applicazione della procedura sulla pianificazione e gestione degli audit per valutare l'applicazione delle procedure previste dallo studio HACCP
18	Campioni ufficiali all'imbotigliamento	Applicazione della procedura sulla pianificazione e gestione degli audit per valutare l'applicazione delle procedure previste dallo studio HACCP Sono i campioni effettuati dopo confezionamento nelle linee di imbotigliamento con periodicità minima prevista dalla Giunta Regionale di cui alla presente deliberazione
19	Campioni Ufficiali alla fonte/miscela	Sono i campioni effettuati alla sorgente/pozzo (compresa la miscela) con periodicità prevista dalla presente deliberazione
20	Campioni Ufficiali su segnalazione	Sono quei campioni effettuati presso lo stabilimento su una segnalazione di inconveniente igienico sanitario o allerta
21	Altri Campioni ufficiali	Tutti gli altri campioni effettuati per verificare l'idoneità del processo produttivo (es.: tamponi sugli ugelli di riempimento, sulle superfici della linea di imbotigliamento, ecc.) o delle materie prime utilizzate
22	N° verbale apertura Non Conformità	È previsto, in caso di apertura di non conformità da parte del controllo ufficiale la redazione di un verbale da allegare al registro.
23	Eventuale sequestro	In caso di sequestro di prodotto andrà compilata l'apposita casella.
24	Data di chiusura Non conformità	È la data che sarà necessario apporre a lato della casella di apertura per testimoniare la chiusura della non conformità stessa



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale - 8<sup>a</sup> legislatura

ALLEGATO B Dgr n. 639 del 0 MAG 2010 pag. 5/19



### Scheda Non Conformità

Azienda:

NON CONFORMITÀ N°:

DATA

Descrizione della non conformità<sup>(1)</sup>:

Firma Addetto al  
Controllo  
Ufficiale:

Firma  
OSA:

Trattamento non conformità (prodotto, processo)<sup>(2)</sup>:

Data prevista per  
il completamento:

Firma OSA:

Data effettiva di  
chiusura della  
non conformità:

Firma OSA:

Verifica da parte dell'Autorità Competente<sup>(3)</sup>:

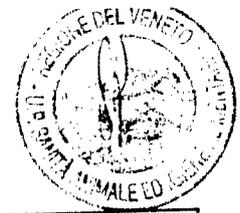
Esito:

AC attuata

AC non attuata

Data:

Firma Addetto al Controllo  
Ufficiale:



Scheda – B2 - CHECK- LIST REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI (Punto 13 del registro dei controlli ufficiali)	
DATI ANAGRAFICI	
Ditta _____	P.IVA _____
Rappresentante legale _____	Cod. fiscale _____
SEDE STABILIMENTO Comune _____	Provincia _____
Via _____	n. _____
SEDE LEGALE _____	
N. registrazione _____	
TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ AUTORIZZATE _____	
Verifica effettuata da _____	qualifica _____
data della verifica _____	

I. SORGENTE E OPERE DI CAPTAZIONE	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
La sorgente è protetta contro ogni pericolo di inquinamento					D.Lgs 105/1992 art.6 comma 1
le opere di adduzione sono adeguatamente protette					D.L. gs. 105/1992; Reg. 852/2004
i serbatoi sono lontani da fonti di contaminazione					
la captazione, le canalizzazioni ed i serbatoi sono realizzati con materiali adatti all'acqua minerale naturale, in modo da impedire qualsiasi modifica chimica, fisico-chimica e batteriologica di tale acqua					D.Lgs 105/1992 art.6 comma 1
è consentita un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
è definita un'area di tutela					D.Lgs 105/1992 art.6 comma 1 generali punto 2c)



	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
esiste uno studio di dettaglio, effettuato da un geologo relativo al bacino idrogeologico, che sia comunque corredato da un rilievo litologico e idrogeologico, comprendente la ricostruzione della falda nei suoi elementi idrogeologici, nei suoi elementi tettonico-strutturali, nonché dei dati relativi alle perforazioni eseguite e alle eventuali campagne geofisiche effettuate					L. R. Veneto 40/1989 art 13 comma 1
esiste la planimetria a scala 1:5.000 con l'indicazione del perimetro della concessione e della zona di protezione idrogeologica della sorgente					
è installato in luogo accessibile, sulla condotta di adduzione, comunque prima degli impianti di utilizzazione, misuratori automatici della temperatura, della conducibilità e dei volumi					
è installata in luogo accessibile nonché in posizione idonea, nell'ambito della concessione, strumentazione per la misura delle precipitazioni atmosferiche, della pressione barometrica e delle temperature di minima e di massima					L. R. Veneto 40/1989 art 17 comma 1
è previsto l'invio ogni sei mesi al dipartimento competente in materia di acque minerali i risultati delle rilevazioni effettuate ai sensi del punto precedente					
sono previste a cura di istituti universitari o laboratori autorizzati dal Ministero della Sanità analisi batteriologiche e chimico-fisiche di controllo ogni anno					
<b>2. STRUTTURA STABILIMENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>	<b>Riferimento normativo</b>
L'area adiacente lo stabilimento è opportunamente pavimentata in modo da evitare la formazione di polvere?					D.L.gs. N. 105/1992, Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Le condizioni di pulizia sono idonee					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 1
<b>Schema, progettazione, costruzione, ubicazione e dimensioni idonee</b>					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2
consentono un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
lo spazio di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
sono presenti zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
sono presenti materiali con potenziali effetti tossici sull'alimento					
la struttura è stata concepita per evitare la formazione di condensa e muffe					
la struttura consente una buona prassi di igiene alimentare					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)



	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la struttura consente una buona protezione contro la contaminazione					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
la struttura consente di attuare la lotta contro gli animali infestanti					
Sono disponibili servizi igienici in numero adeguato					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
sono costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
sono presenti un numero sufficiente di lavabi adeguatamente collocati e segnalati					
dotati di comando non manuale					
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda					
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere					
sono presenti installazioni adeguate adibite a spogliatoi					
sono raggiungibili dall'esterno evitando il passaggio attraverso i locali di lavorazione					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 9
con numero sufficiente di armadi a doppio scomparto					
aerazione adeguata che eviti il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5
illuminazione adeguata					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 6
gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti il flusso d'acqua procede dalla zona pulita verso quella sporca.					
<b>3. REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI DI LAVORAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>	<b>Riferimento normativo</b>
<b>Pavimenti impermeabili, lavabili e disinfettabili</b>					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
mantenuti in buone condizioni					
con pozzetti a sifone muniti di griglia					
con pendenza ed incanalamento delle acque					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
<b>Pareti lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili</b>					
mantenute in condizioni adeguate					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
<b>Soffitti facilmente pulibili</b>					
costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia					
costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe					



	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
costruiti in modo da evitare la caduta di particelle					
<b>Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia</b>					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
<b>Porte lavabili, disinfettabili</b>					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)
<b>Attrezzature in materiale lavabile e disinfettabile e non assorbente</b>					
resistenti alla corrosione					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
non tossiche					
in buone condizioni di manutenzione					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
<b>Opportune attrezzature per la pulizia e disinfezione</b>					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
vengono indicati, identificati e/o etichettati i prodotti utilizzati e le loro diluizioni					CAC: 4.3.1; 6.1.2; 6.2 - ASR: all. II comma 3.1
disponibilità ed applicazione di un piano di pulizia e disinfezione, sia per gli interventi ordinari sia per quelli straordinari					Reg. 852/2004 all. II cap. I comma 1; comma 2 punto a);
<b>4. REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>	<b>Riferimento normativo</b>
Sono disponibili planimetrie dettagliate per le <b>Linee di imbottigliamento</b>					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2
<b>Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con l'acqua sono:</b>					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature
efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati.					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1°)
la pulizia e la disinfezione avvengono con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1°)
costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione;					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)
mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)
<b>Apparecchiature</b> installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1d)
munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento.					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 2



5. IGIENE PERSONALE	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Il personale addetto mantiene uno standard elevato di pulizia personale					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VIII Igiene personale punto 1
indossa indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.					
È presente una procedura per la rilevazione e gestione negli addetti di malattie trasmesse con gli alimenti					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VIII Igiene personale punto 2
6. ETICHETTATURA	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
La denominazione dell'acqua minerale naturale ed il nome della sorgente ed il luogo di ubicazione è conforme al riconoscimento?					D.L. gs. 105/1992 art 9
la composizione analitica è conforme al riconoscimento?					
riporta: - la data in cui sono state eseguite le analisi ed il laboratorio					
- il contenuto nominale					
- il titolare del riconoscimento					
- il termine minimo di conservazione					
- informazioni circa eventuali trattamenti					D.L. gs. 105/1992 art 11
la eventuale denominazione commerciale rispetta i principi di altezza e larghezza stabilita per legge					
la eventuale denominazione commerciale non contiene nomi di località da indurre in errore il luogo di utilizzazione					
la descrizione di eventuali effetti sulla salute sono rispondenti al riconoscimento					
l'aggiornamento delle analisi viene eseguito secondo i termini di legge					
7. REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
L'impresa alimentare non accetta materie prime o ingredienti, se contaminati, o presumibilmente contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale da rendere il prodotto finale inadatto al consumo umano.					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 1
Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati sono opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 2
In tutte le fasi di produzione, imbottigliamento e distribuzione l'acqua è protetta da qualsiasi forma di contaminazione che può renderla inadatta al consumo umano.					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
Sono state predisposte procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere allo stabilimento					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 4



8. REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO E ALL'IMBALLAGGIO DI PRODOTTI ALIMENTARI	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio potrebbero essere una fonte di contaminazione.					Reg. 852/2004 All. II Capitolo X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari punto 1
I materiali di confezionamento sono immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.					Reg. 852/2004 All. II Capitolo X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari punto 2
Le operazioni di confezionamento e di imballaggio sono effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti.					Reg. 852/2004 All. II Capitolo X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari punto 3
è garantita l'integrità dei recipienti e la loro pulizia.					L. R. Veneto 40/1989 art 44
sono stati autorizzati i contenitori diversi dal vetro					L. R. Veneto 40/1989 art 44 comma 2
esistono accertamenti relativi a prove di cessione per i contenitori diversi dal vetro					L. R. Veneto 40/1989 art 44 comma 2

Data di controllo

Ora di controllo

Firma dell'Addetto al Controllo Ufficiale

Firma del Responsabile dello Stabilimento

.....

.....



**Scheda - B3 - CHECK-LIST CONTROLLO CONDIZIONI IGIENICO OPERATIVE  
(Punto 14 del registro dei controlli ufficiali)**

**DATI ANAGRAFICI**

Ditta \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_

Rappresentante legale \_\_\_\_\_ Cod. fiscale \_\_\_\_\_

SEDE STABILIMENTO Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

SEDE LEGALE \_\_\_\_\_

N. registrazione \_\_\_\_\_

TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ AUTORIZZATE \_\_\_\_\_

Verifica effettuata da \_\_\_\_\_ qualifica \_\_\_\_\_

data della verifica \_\_\_\_\_

Locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Pavimenti puliti				
Pareti e porte pulite				
Soffitti puliti e assenza ragnatele				
Lavandini puliti e dotati di carta asciugamani a perdere				
Attrezzature del locale pulite				
Piani di lavoro puliti				
Materiale per pulizie e disinfezione sotto controllo				
Porte di accesso all'impianto regolarmente chiuse				
Locali di arrivo/spedizione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Pavimenti puliti				
Pareti e porte pulite				
Soffitti puliti e assenza ragnatele				



<b>Linea imbottigliamento</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Accessibilità / ispezionabilità				
in condizioni igieniche idonee				
Registrazione dei controlli per sanificazione				
Registrazione degli eventi (analisi, cambio lotto, ecc.)				
Sistemi di controllo in funzione				
<b>Altri locali</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Locali deposito prodotti in condizioni idonee				
Magazzini deposito materiale di confezionamento e imballaggio in condizioni idonee				
<b>Spogliatoi e bagni</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Pavimenti puliti				
Pareti e porte pulite				
Soffitti puliti e assenza ragnatele				
Esterno armadietti puliti				
Assenza di indumenti da lavoro all'esterno degli armadietti				
Bagni adeguatamente puliti				
dotati di carta igienica				
Antibagni puliti				
con lavandini puliti e				
dotati di carta asciugamani a perdere				
cestino coperto dotato di pedale e pulito				
<b>Personale</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N.A.</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Abbigliato in modo appropriato				
Abbigliamento pulito				
Calzature appropriate e pulite				
Adeguate manutenzione delle condizioni igieniche personali				
Adeguate igiene delle attrezzature personali				
Adeguate percorsi per il raggiungimento della zona di produzione				

Data di controllo

Ora di controllo

Firma dell'Addetto al Controllo Ufficiale

Firma del Responsabile dello Stabilimento

.....

.....



**Scheda B4 - CHECK-LIST RINTRACCIABILITA' ACQUE MINERALI NATURALI  
E ACQUE DI SORGENTE  
(Punto 15 del registro dei controlli ufficiali)**

**DATI ANAGRAFICI**

Ditta \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_

Rappresentante legale \_\_\_\_\_ Cod. fiscale \_\_\_\_\_

SEDE STABILIMENTO: Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

SEDE LEGALE \_\_\_\_\_

N. REGISTRAZIONE \_\_\_\_\_

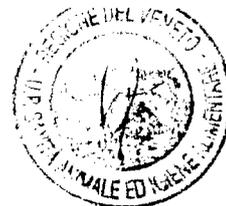
**TIPOLOGIE DI ATTIVITA'**

AUTORIZZATE \_\_\_\_\_

Verifica effettuata da \_\_\_\_\_ qualifica \_\_\_\_\_

data della verifica \_\_\_\_\_

Rintracciabilità	SI	NO	N.A.	Documento visionato/osservazioni
1. È presente una procedura per l'individuazione dei destinatari di tutti i prodotti				
2. Il sistema di etichettatura/identificazione in adozione è considerato sufficientemente efficace ai fini della rintracciabilità ed in vista dell'eventuale attivazione di procedure di ritiro/richiamo				
3. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime in entrata				
4. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti, che colleghino le informazioni relative a quanto in entrata con il fornitore				
5. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento in uscita				
6. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti che colleghino le informazioni relative a quanto in uscita con il/i cliente/i				
7. Sono presenti sufficienti informazioni (ragione sociale, sede legale, sede stabilimento, recapito, ecc.) relative ai fornitori/clienti al fine di poterli contattare in maniera efficace ed immediata in caso di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare di quanto ricevuto o ceduto				
8. Le informazioni relative all'alimento conferito contemplano il «quantitativo» e sono considerabili sufficienti in relazione all'attivazione di un efficace azione di ritiro/richiamo				



Ulteriori informazioni:	SI	NO	N.A.	Documento
				visionato/osservazioni
9. Sono state adottati sistemi di registrazione o archiviazione di documenti atti a mantenere definita la provenienza dei materiali (PET, PE) e additivi (azoto, anidride carbonica)				
10. Esiste un sistema/procedura che permetta di collegare i materiali (PET, PE) e additivi (azoto, anidride carbonica) in entrata con il prodotto in uscita (rintracciabilità interna) al fine di individuare con precisione il prodotto oggetto di intervento e contenere e rilevare il quantitativo di prodotto in caso di ritiro/richiamo				
Ritiro e richiamo dei prodotti	SI	NO	N.A.	Documento
11. Sono presenti procedure per il ritiro delle acque imbottigliate ritenute non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare				visionato/osservazioni
12. Nelle procedure per il ritiro sono presenti gli aspetti riguardanti:				
- Immediata identificazione del prodotto soggetto al ritiro (lotto);				
- Immediata identificazione dell'ambito di commercializzazione e quantità commercializzata				
- operatività del ritiro (immediatezza)				
- Immediata informazione all'autorità competente sui motivi del ritiro				
- La collaborazione di tutti i soggetti della filiera produttiva				
- La collaborazione con le autorità competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dall'alimento che hanno fornito				
- L'informazione efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare				
Gestione degli alimenti ritirati/richiamati				
Comunicazioni di rischio/prodotto alle autorità competenti	SI	NO	N.A.	Documento
13. Informare immediatamente l'Az.ULSS competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore				visionato/osservazioni
14. Mettere a disposizione dell'Az.ULSS competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate				
15. Collaborare con le Az.ULSS competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto che hanno fornito				
16. Collaborare nelle campagne d'informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare				
Revisione del sistema di rintracciabilità	SI	NO	N.A.	Documento
17. Il sistema di rintracciabilità è sottoposto a revisioni				visionato/osservazioni

Data di controllo

Ora di controllo

Firma dell'Addetto al Controllo Ufficiale

Firma del Responsabile dello Stabilimento

.....

.....



## Scheda – B5 – RICERCA PARAMETRI FISICO-CHIMICI E MICROBIOLOGICI

### A. Parametri da ricercare alla fonte/miscela

Dalle analisi chimico e fisico-chimiche deve risultare la determinazione dei seguenti parametri:

- Temperatura alla sorgente
- Concentrazione di ioni idrogeno (pH)
- Conduttività elettrica a 20°C
- Residuo fisso a 180°C
- Azoto ammoniacale
- Nitrati
- Nitriti
- Cloruri
- Solfati
- Fosforo totale
- Fluoruri
- Borati
- Ossidabilità – Kubel
- Sodio
- Potassio
- Calcio
- Magnesio
- Durezza totale (°F)
- Metalli: alluminio, antimonio, arsenico, bario, cadmio, cromo, ferro, manganese, mercurio, nichel, piombo, rame, selenio, stronzio, zinco
- Idrocarburi Policiclici Aromatici: benzo(a)pirene, benzo(b)fluorantene, benzo(g,h,i)terilene, dibenzo(a,h) antracene, indeno (1,2,3-cd) pirene
- Antiparassitari pesticidi, erbicidi
- Composti organoalogenati: cloroformio, clorodibromometano, diclorobromometano, tricloroetilene, tetracloroetilene.

Dalle analisi chimiche deve inoltre risultare la determinazione dei seguenti parametri il cui limite massimo ammissibile è a fianco riportato; tali parametri si riferiscono a sostanze di origine naturale che non devono derivare da una eventuale contaminazione della fonte:

- Antimonio	0.0050 mg/l
- Arsenico totale	0.010 mg/l
- Bario	1.0 mg/l
- Cadmio	0.003 mg/l
- Cromo	0.050 mg/l
- Rame	1 mg/l
- Cianuri	0.010 mg/l CN
- Fluoruri	5.0 mg/l (1.5 mg/l per acque destinate all'infanzia)
- Piombo	0.010 mg/l
- Manganese	0.50 mg/l
- Mercurio	0.0010 mg/l
- Nichel	0.020 mg/l
- Nitrati (NO <sub>3</sub> )	45 mg/l (10 mg/l per acque destinate all'infanzia)
- Nitriti (NO <sub>2</sub> )	0.02 mg/l
- Selenio	0.010 mg/l



*Nelle acque minerali naturali non devono essere presenti le seguenti sostanze o composti, rilevabili con metodi che abbiano limiti di rilevabilità inferiori a quelli sottoriportati (tali limiti saranno riesaminati alla metodologie analitiche):*

- Tensioattivi anionici (MBAS)	50 µg/l
- Oli minerali-idrocarburi disciolti o emulsionati	10 µg/l
- Benzene	0.500 µg/l
- Idrocarburi Policiclici Aromatici totali	0.05 µg/l
- Benzo(a)pirene	0.003 µ/l
- Benzo(b)fluorantene	0.006 µ/l
- Benzo(k)fluorantene	0.006 µ/l
- Altri	0.006 µ/l
- Antiparassitari in totale	0.5 µg/l
- Antiparassitari per componente separato	0.01 µg/l
- Composti organo alogenati (non compresi nella voce precedente)	0.5 µg/l
- Poli Cloro Bifenili (per singolo componente)	0.05 µg/l

*Dalle analisi biologiche deve risultare:*

- Assenza dei coliformi accertata su semina in due repliche
- Assenza dei streptococchi fecali accertata su semina in due repliche
- Assenza di staphylococcus aureus accertata su unica semina
- Assenza di spore di clostridi solfito riduttori accertata su unica semina
- Assenza di pseudomonas aeruginosa accertata su unica semina
- Determinazione della carica microbica a 20° C dopo 72 ore e a 37° C dopo 24 ore

#### **B. Parametri da ricercare alla bottiglia**

*Dalle analisi chimico e fisico-chimiche deve risultare la determinazione dei seguenti parametri:*

- Concentrazione di ioni idrogeno (pH)
- Conduttività elettrica a 20°C
- Azoto ammoniacale
- Nitrati
- Nitriti
- Cloruri
- Solfati
- Sodio
- Potassio
- Calcio
- Magnesio
- Durezza totale (°F).

*Dalle analisi biologiche deve risultare:*

- Assenza dei coliformi accertata su semina in due repliche
- Assenza dei streptococchi fecali accertata su semina in due repliche
- Assenza di staphylococcus aureus accertata su unica semina
- Assenza di spore di clostridi solfito riduttori accertata su unica semina
- Assenza di pseudomonas aeruginosa accertata su unica semina
- Determinazione della carica microbica a 20° C dopo 72 ore e a 37° C dopo 24 ore



**Scheda - B6 - VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONI UFFICIALI ACQUE MINERALI NATURALI O ACQUE DI SORGENTE ALLA FONTE O MISCELA**

(D.Lgs. 25.1.1992 n°105, D.M. 12.11.1992 n° 542 e successive modifiche, L.R. 40/89 e D.M. 29.12.2003, Reg.CE n.882/2004)

Reg. Verb. n° \_\_\_\_\_

VERBALE n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Ditta (n° registrazione .....)  
 Sede Stabilimento .....  
 Legale Rappresentante ..... il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
 Nato a .....  
 Residente a .....

L'anno ..... il giorno ..... del mese di ..... alle ore .....  
 Il sottoscritto personale ispettivo del S.I.A.N. .... congiuntamente a .....

si è presentato presso lo stabilimento di produzione Acque Minerali ..... dopo essersi qualificati e dichiarati i motivi della loro visita, con la presenza del Sig. .... nato a ..... il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e residente a ..... in Via ..... in qualità di ..... hanno presenziato al prelievo, effettuato da ..... di n° ..... campioni di acqua minerale e precisamente:

**Dati al Prelievo**

FONTE/MISCELA	Profondità M	Temperatura Acqua °C	Precipitazioni precedenti le 24 ore		Precipitazioni precedenti le 48 ore	
			No	si mm .....	no	si mm .....

Condizioni meteorologiche	Temperatura aria
---------------------------	------------------

- Per l'analisi batteriologica: .....L suddivisi in n° .....aliquote
  - Per l'analisi chimica: .....L suddivisi in n° .....aliquote
- Detti campioni vengono posti in cassette refrigerate per il trasporto presso il laboratorio ove verrà eseguita l'analisi.

Il presente verbale viene redatto in n° ..... copie di cui ..... viene/vengono consegnata al Sig. .... dopo fattagliene lettura e al quale viene comunicato che il titolare e/o legale rappresentante o il proprio tecnico di fiducia possono presenziare alle operazioni d'analisi il cui inizio è fissato alle ore ..... del giorno ..... presso il Servizio Laboratorio Provinciale dell' ARPAV di ..... in via ..... a ..... (tel. ....)

Dichiarazione della parte Sig: ..... In qualità di .....

*La Parte*

*I Verbalizzanti*

.....  
 .....

.....  
 .....

ARPAV-DAP \_\_\_\_ Serv. Laboratori  
 Ricevuto il ..... ore .....  
 Accettato il ..... ore .....  
 Firma .....



**Scheda - B7 - VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONI UFFICIALI ACQUE MINERALI NAUTRALI O ACQUE DI SORGENTE ALL'IMPIANTO DI BOTTIGLIAMENTO**

(D.Lgs.25.1.1992 n°105, D.M. 12.11.1992 n° 542 e successive modifiche, L.R. 40/89 e D.M. 29.12.2003, Reg.CE n.882/2004 )

Reg. Verb. n° \_\_\_\_\_

VERBALE n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Ditta (n° registrazione .....)  
Sede Stabilimento .....  
Legale Rappresentante .....  
Nato a .....  
Residente a ..... il \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

L'anno ..... il giorno ..... del mese di ..... alle ore .....  
Il sottoscritto personale ispettivo del S.I.A.N .....  
si è presentato presso lo stabilimento di produzione Acque Minerali ..... dopo  
essersi qualificati e dichiarati i motivi della loro visita , con la presenza del Sig. .... nato a  
..... il \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ e residente a ..... in Via  
..... in qualità di ....., hanno effettuato il prelievo di un campione  
di acqua minerale all'impianto di imbottigliamento e precisamente:

CATENA DI IMBOTTIGLIAMENTO n° \_\_\_\_\_

Per l'analisi batteriologica: n° 2 aliquote da 3 L e n° 2 aliquote da un litro

Per l'analisi chimica: n° 4 aliquote da un litro cadauna.

Le aliquote contrassegnate con i n° ..... vengono consegnate alla ditta.

Detti campioni vengono trasportati presso il laboratorio ove verrà eseguita l'analisi.

Il presente verbale viene redatto in n° ..... copie di cui ..... viene/vengono consegnata al Sig. ....  
che ha / non ha firmato dopo fattagliene lettura e al quale viene comunicato che il titolare e/o legale rappresentante o il  
proprio tecnico di fiducia possono presenziare alle operazioni d'analisi il cui inizio è fissato alle ore ..... del giorno  
..... presso il Servizio Laboratorio Provinciale dell' ARPAV di ..... in via .....  
..... (tel. ....)

Dichiarazione della parte Sig: ..... In qualità di .....

Dichiarazioni dei prelevatori: .....

**La Parte**

**I Verbalizzanti**

ARPAV-DAP \_\_\_\_ Serv. Laboratori

Ricevuto il ..... ore .....

Accettato il ..... ore .....

Firma .....