



Camera di Commercio
Cuneo

C O M U N I C A T O S T A M P A

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO Ecco le linee guida regionali per il controllo igienico-sanitario

Si è parlato di "acqua destinata al consumo umano", lunedì 1° luglio presso il salone d'onore della Camera di commercio di Cuneo, nel corso di un seminario sul tema organizzato **in collaborazione con il Laboratorio chimico Camera commercio Torino**; un evento per il quale è stato richiesto il **riconoscimento dei crediti formativi all'Ordine dei dottori commercialisti ed esperti contabili della provincia di Cuneo e all'Ordine degli Avvocati di Cuneo**.

L'appuntamento è stato dedicato ad approfondire la normativa del settore, interessata da recenti cambiamenti, con particolare riferimento alle Linee Guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari, emanate nel 2012 dalla Regione Piemonte (DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258 successivamente modificata dalla DGR n. 59-4262 del 30/07/2012 relativamente all'attività di autocontrollo da parte degli operatori del settore alimentare). **La questione dell'acqua potabile**, risorsa straordinaria e imprescindibile per l'umana sopravvivenza, è **un tema sempre attuale e meritevole**, oggi ancor di più, di specifici approfondimenti e dibattiti. La qualità dell'acqua, infatti, costituisce un **prerequisito igienico-sanitario fondamentale nella filiera agro-alimentare** e quindi nel piano di autocontrollo delle aziende del settore. Sicché al di là delle superiori discussioni sulla deontologia dell'accessibilità per tutti al bene e sulla necessità di un uso consapevole e parsimonioso di questa risorsa, preziosa quanto limitata, la questione "acqua potabile" finisce inevitabilmente per intrecciarsi con l'attività economica di produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti.

"Ancora una volta la Camera di commercio di Cuneo - ha affermato il suo presidente **Ferruccio Dardanello** - è vicina alle esigenze delle aziende del settore che, da anni, ovvero dalla sua attivazione, guardano allo Sportello **di orientamento per l'etichettatura e la sicurezza dei prodotti alimentari come a un autentico punto di riferimento**. Prosegue dunque la mirata e capillare attività di assistenza, consulenza e divulgazione a favore delle imprese che svolgono attività di produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti, realizzata in questi anni dal nostro Ente in collaborazione con il Laboratorio chimico Camera commercio



Camera di Commercio
Cuneo

C O M U N I C A T O S T A M P A

Torino, attraverso un significativo incontro dedicato all'approfondimento delle metodologie delle attività di controllo e di campionamento attuate da parte delle ASL".

Nel corso dell'evento sono state fornite informazioni utili ai fini della predisposizione, nel piano di autocontrollo HACCP, di frequenze e tipologie di analisi adeguate al tipo di approvvigionamento e alla complessità della rete interna dell'impresa, considerando sia che la qualità dell'acqua costituisce un prerequisito igienico-sanitario fondamentale del piano di autocontrollo, sia che nelle imprese alimentari sussiste una variabilità di situazioni strutturali e condizioni di processo che permettono l'adozione di misure di controllo della qualità dell'acqua proporzionali al rischio specifico .

Dopo i saluti istituzionali, sono intervenuti Caterina Salerno (Direzione Sanità Regione), Neva Monari (Avvocati per l'Impresa Torino), Luciana Ropolo (Area funzionale tecnica - Arpa Piemonte) e Paolo Vittone del Laboratorio Chimico Camera commercio Torino nel "doppio ruolo" di relatore e moderatore dell'incontro.

1° luglio 2013

Per informazioni:

Ufficio ispettivo sanzioni – Camera di commercio di Cuneo

Tel. 0171/318.812-766-768

e-mail: ispettivo.sanzioni@cn.camcom.it

www.cn.camcom.gov.it/