

PIANO DI AUTOCONTROLLO
(Reg. CE n.852 /2004)



COMUNE DI LOANO

INDICE

1.DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' AZIENDALE	pag. 3
2. DESCRIZIONE DISTRIBUTORI, LOCALI ED ATTREZZATURE	pag. 4
2.1 DISTRIBUTORI	pag. 4
2.2 LOCALI	pag. 5
2.3 ATTREZZATURE	pag. 5
2.4 ALTRE INFORMAZIONI	pag. 5
3.PROCEDURE DI PULIZIA E MANUTENZIONE LOCALI	pag. 6
3.1 STRUTTURE PREFABBRICATE CON RIVESTIMENTO PLASTICO	pag. 6
4.PROCEDURA DI MANUTENZIONE E PULIZIA DISTRIBUTORI	pag. 7
5.DESCRIZIONE DEI PRODOTTI DISTRIBUITI	pag. 7
6.DIAGRAMMI DI FLUSSO	pag. 8
7.ANALISI DEI PERICOLI E PIANO DI AUTOCONTROLLO	pag. 9
8.GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE	pag. 10
8.1 DOCUMENTI DEL SISTEMA	pag. 10
8.2 APPROVAZIONE EMISSIONE E MODIFICA DEI DOCUMENTI	pag. 10
8.3 ARCHIVIAZIONE DEI DOCUMENTI	pag. 10

1- DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' AZIENDALE

Il presente piano di autocontrollo costituisce documentazione essenziale per il servizio di gestione dell'impianto denominato "Casetta dell'acqua" sito nel Comune di Loano in Via Bergamo.

Tale impianto si approvvigiona direttamente dalla rete idrica di distribuzione e, dopo opportuno trattamento, effettua l'erogazione automatizzata di acqua purificata refrigerata naturale, frizzante e lievemente frizzante.

Il servizio di gestione e di manutenzione di tale impianto è affidato alla

con sede in _____

il cui Responsabile è il Sig. _____

Operatore/i preposto/i alla gestione e alla manutenzione dell'impianto:

Nome e Cognome _____

2 - DESCRIZIONE DISTRIBUTORI, LOCALI ED ATTREZZATURE

L'impianto è di proprietà comunale e si trova allocato in una casetta prefabbricata, posta su un basamento in cemento.

2.1 - DISTRIBUTORI

I distributori automatici sono costituiti da:

- PANNELLO FRONTALE in acciaio inox 304 da 3 decimi con griglia e rinforzi laterali antisfondamento

- FILTRO SERIE 4C 0,5 MICRON Everpure pre-coat automatica circa 12,000 lt.
E/o FILTRO MECCANICO 50 MICRON

- LAMPADA UV

Sistema a raggi ultravioletti (12watt) per garantire maggiore sicurezza all'acqua, consentendo l'eliminazione di microorganismi. Il raggio UV fornisce acqua sicura dal punto di vista microbiologico eliminando eventuali batteri al 99,999%. La lampada UV ha un'autonomia di 8.700 ore pari a 365 gg., deve essere sostituita quindi una volta l'anno.

CARATTERISTICHE

- materiali atossici
- camera di trattamento: acciaio inox AISI 304 lucidato
- potenza irraggiamento lampada UV: >30.000 mWsec/cm²
- funzionamento elettrico: 220 Volt 50 Hz
- assorbimento elettrico: 12(UV300) Watt

CONTATORE VOLUMETRICO meccanico a quadrante asciutto

- dimensione quadrante: 20 mm
- lettura diretta 8 rulli
- attacchi $\frac{3}{4}$ "filetto maschio"
- portata massima: 5 mq/h
- quadrante orientabile a 360°
- classe B-HA-V
- acqua fredda: 30°
- acqua calda: 90°
- trascinamento magnetico
- pressione massima di esercizio: 16 Bar

GRUPPO ELETTROVALVOLE CON CONTATORE VOLUMETRICO DIGITALE

Non è richiesta una pressione minima di funzionamento.

GETTONIERA ELETTRONICA

PULSANTIERA

SISTEMA APPROVIGIONAMENTO CO2 E 290

- bombola CO2 E 290 del contenuto di Kg. 20
- riduttore di pressione CO2

FRIGOGASSATORE 180LT/h

- tensione di alimentazione monofase	230V
- assorbimento max	280W
- temp-amb di esercizio °C	10-28°C
- compressore ermetico alternativo	60W
- condensazione aria ventilata	SI
- pompa acqua	rotativa a membrana
- sistema gasatura	satutatore
- temperatura ingresso acqua max	28°C
- temperatura acqua erogata	3-10°C
- erogazione acqua in continuo	100[l/h]
- pressione di esercizio dinamica min-max	1,5-4,5[bar]
- produzione acqua fredda	scambio rapido serpentina
- elettrovalvola di sicurezza antiallagamento	Inclusa
- pressione di esercizio CO2 min-max	3,5-5,5[bar]
- temperatura di stoccaggio min-max	2-35°C
- livello pressione sonora	49[db]
- livello potenza sonora	63[db]

2.2 - LOCALI

Il distributore automatico è alloggiato in un locale prefabbricato sito in Via Bergamo dotato di copertura, porta di accesso e posizionato su basamento in cemento.

2.3 - ATTREZZATURE

La ditta fornitrice degli impianti è la Acqualife di Lissone (MB).

L'attività di gestione e manutenzione è assegnata alla _____ che provvede anche alla sostituzione del materiale di consumo.

2.4 ALTRE INFORMAZIONI

Sono altresì presenti:

- sistema di video sorveglianza con telecamere
- sistema di illuminazione esterno
- per l'utenza idrica è presente un contatore defalcatore che contabilizza esclusivamente i consumi della casetta dell'acqua.
- l'utenza elettrica è allacciata alla rete di illuminazione pubblica.

3 - PROCEDURE DI PULIZIA E MANUTENZIONE LOCALI

3.1 - STRUTTURE PREFABBRICATE CON RIVESTIMENTO PLASTICO

	INTERVENTO	MEZZO	FREQUENZA
MANUTENZIONE E PULIZIA INTERNI	pulizia pavimentazione	aspiratore	settimanale
	pulizia pareti interne	aspiratore	settimanale
	pulizia porta di ingresso	aspiratore+prodotto detergente	mensile
MANUTENZIONE E PULIZIA ESTERNI	pulizia area circostante	scopa	mensile
	pulizia pareti esterne e aperture	aspiratore/panno+prodott o detergente	mensile o secondo l'occorrenza per garantire il decoro della struttura

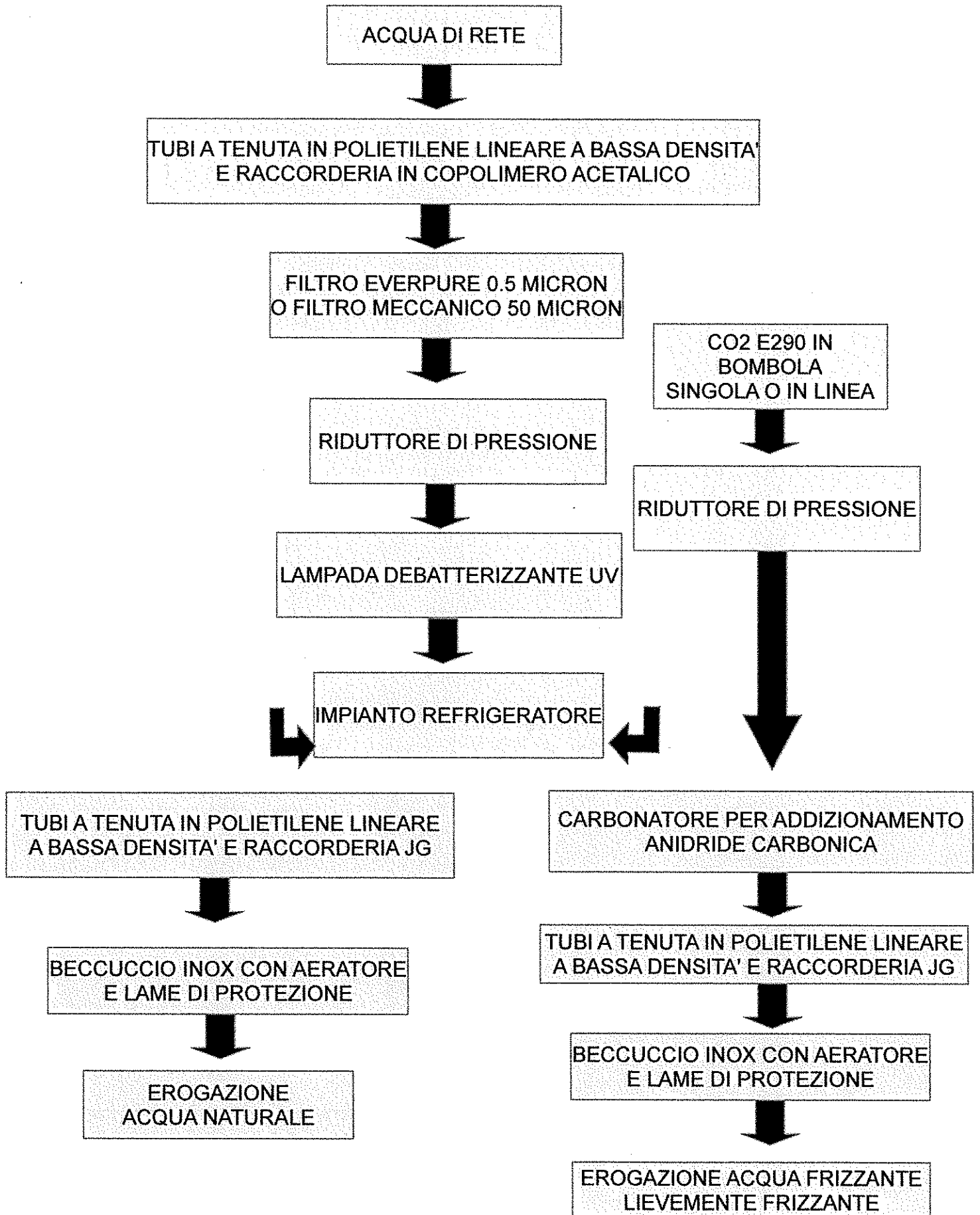
4 - PROCEDURE DI MANUTENZIONE E PULIZIA DISTRIBUTORI

	Descrizione intervento	Frequenza
MANUTENZIONE E PULIZIA ORDINARIA SISTEMA FILTRANTE E PULIZIA CIRCUITO	A.chiusura alimentazione acqua B.spurgo sistema acqua C.rimozione cartuccia filtrante esaurita D.inserimento cartuccia flushing contenente prodotto sanificante Zep OXISAN* diluito 5% E.prodotto a contatto per 20 min. F.apertura alimentazione acqua G.spillatura acqua per 10 min. H.chiusura alimentazione acqua I.spurgo sistema acqua J.sostituzione cartuccia filtrante K.apertura alimentazione acqua L.spurgo sistema acqua M.spillatura acqua per 10 min.	Ogni 11.880 lt. erogati
MANUTENZIONE E PULIZIA ORDINARIA PANNELLO FRONTALE	A.lavaggio pannellatura con detergente acido Zep DEE-LIME* diluito al 10% B.risciacquo pannellatura con acqua di rete C.applicazione prodotto detergente Zep LUBRINOX >EROSOL*	Ogni 11.880 lt. erogati
MANUTENZIONE E PULIZIA ORDINARIA SISTEMA DI EROGAZIONE	A.smontaggio aeratore B.lavaggio con detergente Zep OXISAN* diluito al 5% C.risciacquo tramite acqua di rete D.pulizia vaschetta di scolo acqua	Ogni 11.880 lt. erogati
CONTROLLO SISTEMA APPROVIGIONAMENTO CO2	A.controllo risuttore di pressione B.controllo guarnizione riduttore di pressione	Ogni 11.880 lt. erogati
REVISIONE COMPLETA SISTEMA		annuale

5 - DESCRIZIONE DEI PRODOTTI DISTRIBUITI

PRODOTTO	TEMPERATURA DI EROGAZIONE	CATEGORIA DI SICUREZZA Regolamento CE 2073/2005**
ACQUA DI RETE REFRIGERATA NATURALE	3-10°C	citerio microbiologico
ACQUA DI RETE REFRIGERATA GASATA	3-10°C	citerio microbiologico
ACQUA DI RETE REFRIGERATA LIEVEMENTE GASATA	3-10°C	citerio microbiologico

6 – DIAGRAMMI DI FLUSSO



7 - ANALISI DEI PERICOLI E PIANO DI AUTOCONTROLLO

	FASE DEL PROCESSO	PERICOLI	AZIONI PREVENTIVE	MONITORAGGIO	CCP LIMITI	AZIONI CORRETTIVE
A	PRELEVAMENTO ACQUA DA RETE IDRICA	Presenza di microrganismi agenti inquinanti	Verifiche analisi di rete fornita periodicamente dall'ente gestore dell'acquedotto		Legislazione vigente	Interruzione erogazione e Pulizia/sanificazione straordinaria alla ripresa dell'erogazione
B	FILTRAZIONE	Contaminazione per intervento di agenti esterni	Procedura di sanificazione e pulizia specifica igiene e formazione del personale	Controllo dell'efficacia delle pulizie/sanificazione tramite ispezione visiva e metodo analitico rapido	Assenza di carica batterica	Pulizia e sanificazione straordinaria immediata
C	REFRIGERAZIONE	Proliferazione alghe all'interno del banco ghiaccio ed eventuale contaminazione	Adozione di sistema refrigerante a banco di ghiaccio ermetico	Controllo visivo banco di ghiaccio	Assenza di alghe	Sanificazione straordinaria e sostituzione acqua del carico banco ghiaccio. Aggiunta di sali quaternari di armonio
D	ADDIZIONAMENTO DI ANIDRIDE CARBONICA	Presenza di residui esterni all'interno delle bombole	Contratto con fornitore affidabile e richiesta attestati di conformità	Controllo a campione del prodotto alla consegna, compresa la presenza di lotto e data di scadenza		Eliminazione dei prodotti non conformi
E	EROGAZIONE	Contaminazione di carica batterica su circuito idraulico e bocchette di erogazione	Procedura di sanificazione e pulizia specifica igiene e formazione del personale	Controllo dell'efficacia delle pulizie/sanificazione tramite ispezione visiva e metodo analitico rapido. Analisi microbiologica fornita semestralmente dal laboratorio certificato	Assenza di carica batterica	Pulizia e sanificazione straordinaria immediata mediante shock test

8 - GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

8.1 - DOCUMENTI DEL SISTEMA

La documentazione del sistema Autocontrollo è costituita da:

- manuale di autocontrollo dell'igiene aziendale elaborato dall'Ente proprietario dell'impianto e sottoscritto per accettazione dalla ditta affidataria del servizio di gestione e manutenzione;
- check-list in azienda ed a disposizione delle autorità sanitarie e comunali.

Una copia di tutti i documenti è archiviata e conservata per un periodo di 5 anni presso la sede aziendale.

8.2 – APPROVAZIONE, EMISSIONE E MODIFICA DEI DOCUMENTI

Nuova documentazione viene emessa solo su indicazione dell'ASL territoriale. Tutta la documentazione è firmata e controllata dal Responsabile dell'Autocontrollo, titolare e legale rappresentante dell'azienda.

La revisione completa del presente manuale sarà pianificata, in caso di significative variazioni della legislazione vigente in materia di igiene degli alimenti, entro 3 anni dalla stesura del presente.

8.3 - ARCHIVIAZIONE DEI DOCUMENTI

Una copia di ogni documento e delle successive modifiche è archiviata in duplice copia:

- una copia viene conservata presso la singola unità
- una copia viene conservata presso la sede del committente della fornitura.

Gli archivi sono a disposizione dell'ASL territoriale.