

AUTOCONTROL

EN CAMPINGS, HOTELES, ALBERGUES, REFUGIOS Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES

FUNDAMENTOS

1. PROGRAMA DE VIGILANCIA SANITARIA DE AGUA DE CONSUMO HUMANO DE ARAGÓN

Estos establecimientos se consideran una **actividad pública y comercial**, por lo que se ajustarán a los requisitos que se establezcan para las mismas en el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano y, si les afecta, al Decreto 125/2004, de 11 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de Alojamientos turísticos al aire libre.

2. REAL DECRETO 140/2003

- **Art.2.c:** son agua de consumo humano “todas aquellas aguas suministradas para consumo humano como parte de una **actividad comercial o pública, con independencia del volumen** medio diario de agua suministrada”.
- **Art.4.3:** “Los municipios velarán por el cumplimiento de las obligaciones de los titulares de los establecimientos que desarrollen actividades comerciales o públicas en relación con lo que señala esta disposición. Los titulares de dichos establecimientos deberán poner a disposición de sus usuarios agua apta para el consumo”.

- **Art.6.a:** El punto de cumplimiento de los criterios de calidad del agua de consumo humano será aquel en que “surge de los grifos que son utilizados habitualmente para el consumo humano, para las aguas suministradas a través de una red de distribución, dentro de los locales, **establecimientos públicos o privados** y domicilios particulares”.

AUTOCONTROL

1. NO CONECTADOS A LA RED DE ABASTECIMIENTO PÚBLICO

Los análisis y frecuencias analíticas **obligatorias** que se realizarán, **como mínimo**, en **AUTOCONTROL** serán las siguientes:

		Nº de análisis		
		> 500 usuarios*	100-500 usuarios*	0-100 usuarios*
A la salida de la ETAP (si tiene)		1 de control / año	1 de control / año	-
En Red	De Control Complementario**	2 al año	1 al año	1 al año
	Completo	1 cada 2 años	1 cada 3 años	1 cada 4 años
Desinfectante residual y pH		2/semana	2/semana	2/semana

NOTAS:

- El **nº de usuarios** será el de máxima capacidad del establecimiento o el de máxima afluencia de usuarios que utilicen los servicios de dichos establecimientos.

** Los parámetros que se determinarán en los **análisis de Control Complementario** serán los siguientes:

- **Olor**
- **Color**
- **Conductividad**
- **Amonio**
- **Bacterias coliformes**
- **Enterococo**
- **Nitrito y cloro combinado residual:** si se utiliza cloraminación
- **Cu, Cr, Ni, Fe, Pb u otro parámetro:** cuando se sospeche que la instalación interior tiene este tipo de material instalado
- **Sabor**
- **Turbidez**
- **pH**
- **E. Coli**
- **Clostridium perfringens**
- **Fe y Al** : si se utilizan en el tratamiento

✓ Se considera que los análisis a la salida de la ETAP son aquellos cuya toma de muestra se realiza a la salida de la infraestructura en la que se produce la desinfección, ya sea la propia ETAP o el depósito.

✓ En el caso de establecimientos de temporada, los análisis se realizarán en ese periodo de actividad y en el caso de establecimientos que permanecen abiertos a lo largo del año, los análisis se concentrarán alrededor de los meses de máxima afluencia de usuarios.

✓ Además, todos estos establecimientos deberán constar de:

- **concesión de aguas** por parte de la Confederación Hidrográfica correspondiente e **Informe sanitario vinculante** (para los nuevos)
- **personal** para las operaciones en contacto con el agua de consumo humano que posea el carnet de **manipuladores de alimentos, específico de abastecimientos de agua.**

✓ Para los **establecimientos que incluyan actividades de industria alimentaria, restaurantes, comedores colectivos, etc.**, tendrán que cumplir

con lo establecido en el Documento “Vigilancia y control de la calidad del agua de consumo humano en la industria alimentaria y otras actividades relacionadas con los alimentos” (www.aragon.es / *Departamento de Salud y Consumo / Salud Pública / Seguridad Alimentaria / Información sobre seguridad alimentaria*). El número de análisis que se realicen en los establecimientos con este tipo de actividades no deberá suponer una duplicidad de los mismos.

2. CONECTADOS A LA RED DE ABASTECIMIENTO PÚBLICO

✓ Deberán **justificar la aptitud del agua de consumo humano** que ponen a disposición de sus usuarios, a través de la certificación por parte del gestor de la red que le abastece. Si el municipio tiene actualizados sus boletines de análisis en SINAC, será suficiente con eso y en el caso de necesitarlos puede consultarlos en dicho programa.

✓ Si poseen un **depósito** de almacenamiento deberán determinar “in situ” el **pH y el desinfectante residual 1 vez/semana** y realizar un análisis de control complementario al año con los siguientes parámetros:

- Olor
- Color
- Conductividad
- Amonio
- *Bacterias coliformes*
- *Enterococo*
- Cu, Cr, Ni, Fe, Pb u otro parámetro: cuando se sospeche que la instalación interior tiene este tipo de material instalado.
- Sabor
- Turbidez
- pH
- *E. Coli*
- *Clostridium perfringens*

✓ Asimismo, el **personal** que realiza operaciones en contacto con el agua de consumo humano posee el carnet de **manipuladores de alimentos, específico de abastecimientos de agua.**

3. ESTABLECIMIENTOS ABASTECIDOS MEDIANTE CISTERNAS

✓ Deberán **cumplir** con lo establecido en el **Programa de Vigilancia Sanitaria del agua de consumo humano de la Comunidad Autónoma de Aragón**, en lo referente a las características y autorizaciones necesarias en este tipo de suministro.

✓ **Si** las cisternas suministran agua a un **depósito** del establecimiento, se deberán realizar los mismos **tipos y frecuencias de análisis** que en el caso del **apartado 2.-** Conectados a la red de abastecimiento público.