

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

Servicio de Salud Alimentaria y Ambiental

DIRECTRIZ PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

REALIZADO POR:
Secciones de Higiene Alimentaria de las
Subdirecciones Provinciales. Servicio de Salud
Alimentaria y Ambiental
Referencia: A. Cepero/G.Cubero/A. Alcolea

APROBADO POR:
El Jefe del Servicio de Salud Alimentaria y
Ambiental

Fdo.: Alberto Alcolea Soriano
Zaragoza, 15 de febrero de 2011

| Versión | Modificación |
|----------------|---|
| 03 | Nueva estructura del documento y revisión de requisitos |

1. OBJETO

La calidad del agua en los establecimientos alimentarios se garantiza a través de los autocontroles de los operadores y de la vigilancia ejercida por la autoridad sanitaria.

En la presente Directriz se dan criterios para la aplicación del Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios del agua, teniendo en cuenta lo establecido por el Programa de vigilancia sanitaria del agua de consumo humano de la Comunidad Autónoma de Aragón y el Acuerdo de interpretación de 30 de junio de 2005 del Grupo de Consenso Técnico en el seno de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Los planes de autocontrol de los establecimientos incluirán un procedimiento destinado a garantizar un suministro adecuado de agua potable.

2. CRITERIOS GENERALES

En relación con los criterios establecidos en esta Directriz, se podrán admitir frecuencias de control más reducidas o exigir mayores controles en determinados establecimientos, teniendo en cuenta el análisis del riesgo del abastecimiento, los usos del agua y el tipo de establecimiento y productos alimentarios, En el caso de reducción de frecuencias será el operador quien deberá solicitarlo exponiendo los motivos; aunque también se podrá justificar esta reducción en el plan de autocontrol, correspondiendo al control oficial su valoración.

Para justificar frecuencias menores se evaluará el origen del agua, el riesgo de la zona de abastecimiento, la existencia de posibles focos de contaminación, los sistemas de tratamiento utilizados, el riesgo sanitario de los procesos y alimentos, los controles efectuados y datos históricos, no solo de resultados, sino de problemas detectados a raíz de los incumplimientos.

En los establecimientos en los que se haya originado una toxiinfección alimentaria, en los que las analíticas de los alimentos indiquen presencia de bacterias coliformes, E. Coli, otros gérmenes indicadores o algún patógeno por encima de los límites, se realizarán determinaciones analíticas de los parámetros microbiológicos del Anexo I del Real Decreto 140/2003.

En el plan de control de la aptitud del agua de los autocontroles, se deberá reflejar los materiales que componen la red de distribución, para, en su caso, determinar los parámetros a analizar. En este sentido los operadores podrán solicitar al fabricante o distribuidor de los mismos una certificación de acuerdo con la Decisión de la Comisión 2002/359/CE publicada en el DOCE de 14 de mayo de 2002, sobre procedimiento de certificación de la conformidad de productos de construcción en contacto con el agua destinada a consumo humano.

En el caso de existir depósitos, el plan de autocontrol debería incluir un plan de mantenimiento, indicando frecuencia, método y productos de limpieza utilizados. Se tendrá en cuenta que si el establecimiento se sitúa en un local de un edificio, y es abastecido por un depósito intermedio controlado por la Comunidad de vecinos, también se deberán cumplir los requisitos de mantenimiento.

3. CRITERIOS ESPECÍFICOS

A. ¿Qué exigir en relación con la aptitud del agua en las inspecciones de las autorizaciones y en las inspecciones iniciales?

| Autorización e inspección inicial | | | | |
|---|-----------------------------|----------------------|--|--------------------------------|
| A.1. CONECTADOS A RED DE DISTRIBUCIÓN | | | | |
| ELABORADORES Y ENVASADORES CON RGSEAA | MINORISTAS ELABORADORES (1) | ALMACENES CON RGSEAA | MINORISTAS ALIMENTOS <u>NO</u> ENVASADOS (2) | MINORISTAS ALIMENTOS ENVASADOS |
| Comprobación del último recibo del agua o del contrato de suministro | | | | |
| Análisis <u>control</u> grifo Art. 20 R.D. 140 + parámetros relacionados con instalación interior (*) | | | | |

(1) Minoristas elaboradores:

Carnicería-salchichería
Carnicería charcutería
Comidas preparadas
Obradores de panadería
Obradores de pastelería
Obradores de helados

(2) Minoristas alimentos no envasados:

Carnicerías
Charcutería tradicional
Pescaderías
Frutos secos y golosinas
Despachos de pan y pasteles
Fruterías y verdulerías
Comedores sin cocina
Heladerías
Horneados de masas

(*) El análisis al comienzo de la actividad tiene como objeto valorar la influencia de los materiales de la instalación y otras posibles incidencias que puedan ocurrir relativas a estanqueidad, acumulación de sedimentos o bacterias en empalmes, juntas, codos o válvulas, etc. No será necesaria la analítica de los parámetros relacionados con la instalación interior (cobre, cromo, níquel, hierro, plomo u otros) cuando se sospeche que tiene este tipo de elementos, si el operador presenta una certificación de idoneidad de los materiales.

| Autorización e inspección inicial | | | | |
|--|---------------------------------------|----------------------|--|--------------------------------|
| A.2. CON DEPÓSITO INTERMEDIO (aplicable también a los abastecidos con cisternas) | | | | |
| ELABORADORES Y ENVASADORES CON RGSEAA (**) | MINORISTAS ELABORADORES (1) | ALMACENES CON RGSEAA | MINORISTAS ALIMENTOS <u>NO</u> ENVASADOS (2) | MINORISTAS ALIMENTOS ENVASADOS |
| Comprobación del último recibo del agua o del contrato de suministro (*) | | | | |
| Análisis <u>control</u> Art.18 R.D. 140 + parámetros relacionados con instalación interior (**) | | | | |

(1) Minoristas elaboradores:

Carnicería-salchichería
Carnicería charcutería
Comidas preparadas
Obradores de panadería
Obradores de pastelería
Obradores de helados

(2) Minoristas alimentos no envasados:

Carnicerías
Charcutería tradicional
Pescaderías
Frutos secos y golosinas
Despachos de pan y pasteles
Fruterías y verdulerías
Comedores sin cocina
Heladerías
Horneados de masas

(*) En caso de abastecimiento con cisternas o depósitos móviles, el gestor de los mismos dispondrá de un “Informe sanitario de suministro por cisternas”.

()** En industrias de gran consumo en las que además el agua entre en la composición o en contacto con los alimentos, por ejemplo en mataderos con un importante volumen de sacrificio, se efectuará un análisis completo inicial (Art. 18 R.D. 140), excepto parámetros de radiactividad.

(*)** El análisis al comienzo de la actividad tiene como objeto valorar la influencia de los materiales de la instalación y otras posibles incidencias que puedan ocurrir en la instalación relativas a estanqueidad, acumulación de sedimentos o bacterias en empalmes, juntas, codos o válvulas, etc. No será necesaria la analítica de los parámetros relacionados con la instalación interior (cobre, cromo, níquel, hierro, plomo u otros) cuando se sospeche que tiene este tipo de elementos, si el operador presenta una certificación de idoneidad de los materiales.

| Autorización e inspección inicial | | | | |
|--|-----------------------------|--|--|--------------------------------|
| A.3. CON ABASTECIMIENTO PROPIO | | | | |
| ELABORADORES Y ENVASADORES CON RGSEAA | MINORISTAS ELABORADORES (1) | ALMACENES CON RGSEAA | MINORISTAS ALIMENTOS <u>NO</u> ENVASADOS (2) | MINORISTAS ALIMENTOS ENVASADOS |
| Análisis <u>completo</u> Art. 18 R.D. 140 (*) | | Análisis <u>control</u> Art.18 R.D. 140 + parámetros relacionados con instalación interior (**) | | |

(1) Minoristas elaboradores:

Carnicería-salchichería
Carnicería charcutería
Comidas preparadas
Obradores de panadería
Obradores de pastelería
Obradores de helados

(2) Minoristas alimentos no envasados:

Carnicerías
Charcutería tradicional
Pescaderías
Frutos secos y golosinas
Despachos de pan y pasteles
Fruterías y verdulerías
Comedores sin cocina
Heladerías
Horneados de masas

(*) En elaboradores minoristas se tendrán en cuenta las características de los establecimientos, para sustituir en algunos casos el análisis completo por un análisis de control, teniendo en cuenta estructura y nivel de intervención del agua en los procesos.

(**) No será necesaria la analítica de los parámetros relacionados con la instalación interior (cobre, cromo, níquel, hierro, plomo u otros) cuando se sospeche que tiene este tipo de elementos, si el operador presenta una certificación de idoneidad de los materiales.

B. ¿Qué exigir en relación con la aptitud del agua en los controles oficiales de los establecimientos?

| Autocontrol | | | | |
|--|-----------------------------|----------------------|--|--------------------------------|
| B.1. CONECTADOS A RED DE DISTRIBUCIÓN | | | | |
| ELABORADORES Y ENVASADORES CON RGSEAA | MINORISTAS ELABORADORES (1) | ALMACENES CON RGSEAA | MINORISTAS ALIMENTOS <u>NO</u> ENVASADOS (2) | MINORISTAS ALIMENTOS ENVASADOS |
| COLORO Diario (*) | COLORO 2/semana (*) | COLORO 1/semana (*) | | |
| Si el agua entra en contacto o en la composición de los alimentos Análisis control grifo Art. 20 R.D. 140 Anual (**) | (***) | (***) | (***) | (***) |

(1) Minoristas elaboradores:

Carnicería-salchichería
Carnicería charcutería
Comidas preparadas
Obradores de panadería
Obradores de pastelería
Obradores de helados

(2) Minoristas alimentos no envasados:

Carnicerías
Charcutería tradicional
Pescaderías
Frutos secos y golosinas
Despachos de pan y pasteles
Fruterías y verdulerías
Comedores sin cocina
Heladerías
Horneados de masas

(*) Modificable según riesgos, histórico, actividad (en establecimientos de comidas preparadas 1/semana según documento “Orientaciones para la aplicación del autocontrol en los establecimientos de comidas preparadas”). Puede limitarse la medición a los días en los que haya elaboración.

(**) Si los controles de cloro son correctos, y se confirman por la autoridad competente, valorar reducción de frecuencia.

(***) Cuando haya modificaciones estructurales que puedan incidir en el abastecimiento, cuando se detecten deficiencias reiteradas en el control del desinfectante y siempre que la autoridad competente lo considere pertinente se podrá exigir análisis de control en el grifo según Art. 20.

| Autocontrol | | | | |
|--|---|----------------------|--|--------------------------------|
| B.2. CON DEPÓSITO INTERMEDIO (aplicable también a los abastecidos con cisternas) | | | | |
| ELABORADORES Y ENVASADORES CON RGSEAA | MINORISTAS ELABORADORES (1) | ALMACENES CON RGSEAA | MINORISTAS ALIMENTOS <u>NO</u> ENVASADOS (2) | MINORISTAS ALIMENTOS ENVASADOS |
| Comprobación del mantenimiento y limpieza del depósito Anual | | | | |
| COLORO Diario (*) | COLORO 2/semana (*) | COLORO 1/semana (*) | | |
| Análisis <u>control</u> Art. 18 R.D. 140 Frecuencia del Anexo V.A.1.c (**) | Análisis <u>control</u> Art. 18 R.D. 140 Frecuencia del Anexo V.A.1.c (***) | | (****) | |

(1) Minoristas elaboradores:

Carnicería-salchichería
Carnicería charcutería
Comidas preparadas
Obradores de panadería
Obradores de pastelería
Obradores de helados

(2) Minoristas alimentos no envasados:

Carnicerías
Charcutería tradicional
Pescaderías
Frutos secos y golosinas
Despachos de pan y pasteles
Fruterías y verdulerías
Comedores sin cocina
Heladerías
Horneados de masas

(*) Modificable según riesgos, histórico, actividad (en establecimientos de comidas preparadas diario según documento “Orientaciones para la aplicación del autocontrol en los establecimientos de comidas preparadas”).

(**) Volumen de agua por día < 100 m³: anual. Para el resto como señala el Anexo. Si los controles de cloro son correctos, y se confirman por la autoridad competente, valorar reducción de frecuencia.

(***) Volumen de agua por día < 100 m³: cada dos años. Para el resto como señala el Anexo. Si los controles de cloro son correctos, y se confirman por la autoridad competente, valorar reducción de frecuencia.

(****) Cuando se detecten deficiencias reiteradas en el control del desinfectante y siempre que la autoridad competente lo considere pertinente se podrá exigir un análisis de control según Art. 18.

| Autocontrol | | | | |
|---|-----------------------------|----------------------|---|--------------------------------|
| B.3. CON ABASTECIMIENTO PROPIO | | | | |
| ELABORADORES Y ENVASADORES CON RGSEAA | MINORISTAS ELABORADORES (1) | ALMACENES CON RGSEAA | MINORISTAS ALIMENTOS <u>NO</u> ENVASADOS (2) | MINORISTAS ALIMENTOS ENVASADOS |
| COLORO Diario | COLORO Diario | COLORO 2/semana | | COLORO 1/semana |
| Comprobación del mantenimiento y limpieza del depósito Anual | | | | |
| Análisis <u>control</u> Art. 18 R.D. 140 Frecuencia Anexo V.A.1.c (*) | | | Análisis <u>control</u> Art. 18 R.D. 140 Frecuencia Anexo V.A.1.c (*) | |
| Si el agua entra en composición o contacto con los alimentos Análisis <u>completo</u> Art. 18 Frecuencia Anexo V.A.2.c (**) | | | | |

(1) Minoristas elaboradores:

Carnicería-salchichería
Carnicería charcutería
Comidas preparadas
Obradores de panadería
Obradores de pastelería
Obradores de helados

(2) Minoristas alimentos no envasados:

Carnicerías
Charcutería tradicional
Pescaderías
Frutos secos y golosinas
Despachos de pan y pasteles
Fruterías y verdulerías
Comedores sin cocina
Heladerías
Horneados de masas

(*) Volumen de agua por día < 100 m³: anual. Para el resto como señala el Anexo.

(**) Volumen de agua por día < 1000 m³: 1 muestra cada cinco años. Para el resto como señala el Anexo. Teniendo en cuenta que el completo incluye el de control del Art. 18, se alternarían.