



elika

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## CONTROL DE AGUA

### Uso y control

Es necesario garantizar que el agua que se utiliza en la empresa alimentaria no afecta a la salubridad y seguridad de los productos alimenticios.

Toda industria alimentaria deberá disponer de un abastecimiento suficiente de agua potable. Si existen fuentes de agua no potable deberán ser independientes así como estar debidamente identificados y sin conexión a las líneas de agua potable.

Lo más apropiado en el uso del agua es:

- Utilizar siempre **agua potable**.
- Utilizar siempre que sea posible **agua de la red de abastecimiento**.

El marco legal para el control del abastecimiento del agua es el Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, según el cual todas las aguas utilizadas en la industria alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo humano tendrán que cumplir los criterios sanitarios establecidos.



- En caso de utilizar agua de un **recurso particular** (o de disponer de depósito propio aunque el agua proceda de la red de abastecimiento), se realizarán controles específicos:
  - Para el caso de establecimientos que consumen **agua de red municipal y tienen depósito propio**, se realizará el control y registro del nivel de cloro y, en caso necesario, la recloración. Así mismo se establecerá el Plan de limpieza y desinfección del depósito (que podrá estar incorporado en el Plan general del establecimiento).
  - Para el caso de establecimientos que dispongan de **recurso propio**, se describirá correctamente el recurso hídrico utilizado, se identificarán los sucesos o situaciones que puedan afectar a la potabilidad del agua y se describirán y adoptarán las medidas de actuación para cada una de ellas. Igualmente, se medirá a diario el cloro libre residual y se aplicará el programa de limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones que componen el abastecimiento (podrá estar incorporado en los planes de limpieza y desinfección o mantenimiento del establecimiento). Además se realizarán análisis microbiológicos y físico-químicos con una frecuencia adecuada al abastecimiento.

A efectos de la legislación, **un agua de consumo será salubre y limpia cuando no contenga ningún tipo de microorganismo, parásito o sustancia**, en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana **y cumpla con los parámetros microbiológicos y químicos**.

## Cuantificación de peligros

Para cuantificar los peligros sanitarios vehiculizados por el agua en una industria se procederá a identificar sus usos, siendo los más habituales:

- Limpieza y desinfección en general.
- Para conducción y arrastre de alimentos.
- Limpieza de alimentos.
- Como ingrediente.
- Para la producción de hielo y alimentos congelados.
- En procesos tecnológicos como la cocción o el enfriamiento.

Podrá utilizarse agua no potable para los siguientes usos:

- Lucha contra incendios.
- Refrigeración de equipos frigoríficos.
- Producción de vapor.