



MINISTERIO  
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO  
Y AGENDA 2030



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

# 2025

## DOCUMENTO GUÍA PARA LA APLICACIÓN ARMONIZADA DEL CAPÍTULO VI DEL REAL DECRETO 3/2023 SOBRE CALIDAD DEL AGUA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA



SGGSA

AESAN

12/03/2025



## 1. Antecedentes.

La publicación del [Real Decreto 3/2023, de 10 de enero](#), por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, presenta un nuevo escenario legislativo en el ámbito del agua de consumo humano.

Con esta regulación se ha procedido a incorporar el derecho comunitario mediante la transposición de la [Directiva \(UE\) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2020](#) relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano y se ha derogado la anterior legislación, el Real Decreto 140/2003.

El Real Decreto 3/2023 fija el marco legal relativo a los requisitos de calidad del agua de consumo para proteger la salud humana de cualquier posible efecto adverso que se pueda producir, actualiza parámetros y valores paramétricos e introduce nuevos conceptos, así como los planes sanitarios del agua. Asimismo, incorpora el control de contaminantes emergentes mediante una «Lista de observación», además de tener en cuenta aspectos en relación a demandas sociales que se plantearon a través de la Iniciativa Ciudadana Europea sobre el derecho al Agua «Right2Water».

De manera específica, **establece los requisitos de calidad del agua utilizada en la industria alimentaria** para la fabricación de alimentos, o que entra en contacto con estos o con materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, mediante un apartado específico: el Capítulo VI “Calidad del agua en la empresa alimentaria”.

En este Capítulo VI se desarrollan los distintos requisitos legales mediante siete artículos (desde el 65 hasta el 71).

Con el fin de resolver dudas y consultas sobre la interpretación del Real Decreto 3/2023 remitidas desde la administración pública, los operadores, laboratorios y ciudadanos, en julio de 2023 se publicó la [Guía para su implementación](#). Es un documento vivo, del que se ha procedido a su revisión (estando pendiente de publicación).

No obstante, y por la necesidad de llevar a cabo una visión armonizada de la aplicación de la normativa dado que puede dar lugar a diferentes interpretaciones, se ha considerado conveniente la creación de un grupo de trabajo con el fin de recopilar preguntas de las Comunidades Autónomas para ver cómo se aplica Capítulo VI sobre industrias alimentarias, y encontrar entre todos una propuesta común de actuación.

Por esta razón, en la reunión de la Comisión Institucional del 12 de diciembre de 2023, se decidió crear un grupo de trabajo específico en el que mostraron su interés de



participar diversas Comunidades Autónomas, así como el Instituto de Salud Carlos III, y que se coordinaría por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

En el ámbito de este grupo de trabajo se expusieron cuestiones de interpretación de la norma, planteadas por las distintas Comunidades Autónomas.

De esta manera, y al lo largo de tres vueltas, se han estudiado las posibles respuestas a las citadas cuestiones y, siempre dentro del ámbito de la legislación vigente y de las guías interpretativas publicadas, se ha dado una propuesta de respuesta para las mismas, con el propósito de proporcionar una interpretación armonizada en todo el territorio nacional.

Este documento ha sido refrendado por la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria (CPSA) en el que están representadas todas las Comunidades Autónomas y se ha aprobado en la Comisión Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del 12 de marzo de 2025.

## **2. Documentos base para el trabajo del grupo electrónico.**

El grupo de trabajo electrónico ha desarrollado sus trabajos desde la aplicación de los siguientes textos:

- [Real Decreto 3/2023, de 10 de enero](#), por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- [Directiva \(UE\) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2020](#) relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano
- [Guía para la implementación del Real Decreto 3/2023](#).

## **3. Dinámica de funcionamiento y composición del grupo de trabajo.**

Los integrantes del grupo de trabajo fueron 12 Comunidades Autónomas (Andalucía, Asturias, Canarias, Castilla la Mancha, Castilla y León, Cataluña, Galicia, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra y País Vasco), el Instituto de Salud Carlos III y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

El trabajo desarrollado por los integrantes se distribuyó en tres rondas las cuales se describen a continuación:

### **➤ Primera ronda:**

Desde la Agencia se propuso a los participantes que, sobre un modelo de cuestionario, se enviaran todas aquellas preguntas sobre los Artículos 65 al 71 en relación al Capítulo



VI sobre empresa alimentaria que les hubieran surgido desde la aplicación del Real Decreto en sus respectivos territorios, indicando -en su caso- propuesta de respuesta, o bien comentarios sobre otros artículos, que, por resultar de incumbencia en la industria, pudieran surgir por estar relacionados aunque no pertenezcan al Capítulo VI, así como sobre sus Anexos.

➤ **Segunda ronda:**

Una vez fueron recogidas todas las cuestiones, 86 en total, expuestas por parte de las CC AA, se elaboró un documento conjunto con todas ellas.

Éste se circuló a todos los participantes de nuevo, solicitando -siempre bajo la legislación vigente- una interpretación a las mismas. De esta manera cada uno de los integrantes dio la solución a las cuestiones planteadas desde la óptica aplicada en sus Servicios de Inspección.

➤ **Tercera ronda:**

Esta ronda estaba diseñada para que, una vez que se tuvieran todas las respuestas de los integrantes del grupo de trabajo, la AESAN pudiera elaborar un documento con las respuestas propuestas que recogieran en la medida de lo posible las opiniones emitidas por todos los participantes. En caso de discrepancia, se tuvo en cuenta las opiniones respaldadas por el mayor consenso, y siempre respetando el cumplimiento de lo establecido por el Real Decreto 3/ 2023.

De las 86 preguntas iniciales, dado que había duplicidades y posibilidad de fusionar varias, finalmente el documento contó con 48.

Al final del documento se han añadido “otros comentarios” referidos a distintas cuestiones fuera del ámbito de los artículos específicos del Capítulo VI o los anexos del Real Decreto 3/ 2023. Finalmente estos comentarios se han resumido en 4.

Del examen realizado por la AESAN de las respuestas obtenidas y, dada la necesidad de seguir un abordaje armonizado a pesar de las discrepancias entre las interpretaciones a las cuestiones planteadas, se hizo necesario circular de nuevo el documento con las propuestas de respuestas con el fin de dar la posibilidad de añadir comentarios a las mismas.

Concluidas las rondas de comentarios, y una vez modificado el texto tras el estudio de los mismos, se elaboró el documento de preguntas y respuestas que se encuentra en el anexo I del actual “Documento guía para la aplicación armonizada del capítulo VI del Real Decreto 3/2023 sobre calidad del agua en la empresa alimentaria”.



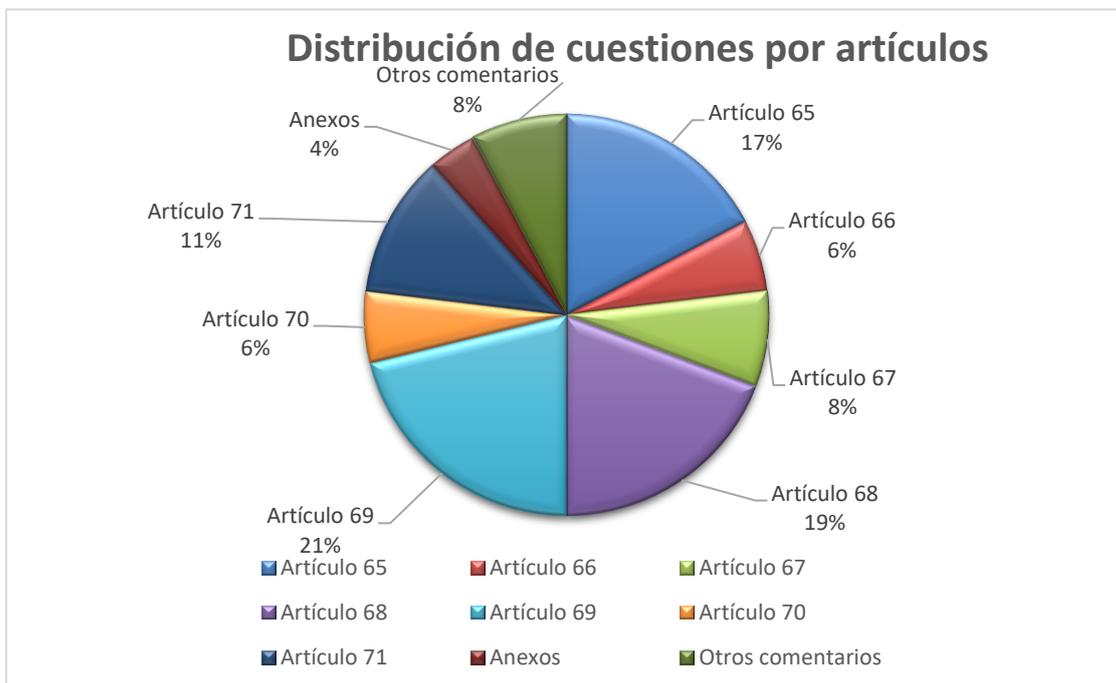
#### 4. **Resultados del grupo de trabajo.**

El análisis de las cuestiones agrupado por artículos o distintos aspectos referenciados, es el siguiente:

- PREGUNTAS sobre el Artículo 65. **Criterios de calidad para el agua de consumo utilizada en la empresa alimentaria.** Se recogieron cuestiones sobre qué criterios debe cumplir el agua para su uso en la empresa alimentaria, qué se consideran valores de no aptitud, cuándo poder usar agua limpia o agua de mar limpia, el suministro de agua mediante cisternas y depósitos móviles y las aguas exentas del cumplimiento del Real Decreto 3/2023. En este bloque se intentan resolver dudas de manera práctica, y se indican enlaces a distintos documentos que pueden servir de ayuda para ello.
- PREGUNTAS sobre el Artículo 66. **Punto de cumplimiento en la empresa alimentaria.** Se dan respuesta a cuestiones sobre cuál/cuáles son los puntos de cumplimiento y puntos adicionales de cumplimiento. Asimismo se aclara el concepto de “depósito intermedio” en la empresa alimentaria.
- PREGUNTAS sobre el Artículo 67. **Punto de muestreo en la empresa alimentaria.** Se recogieron aquellas cuestiones referidas a los lugares de muestreo. Se aclaran las diferencias entre este bloque y el anterior, por ser conceptos que pueden llevar a confusión.
- PREGUNTAS sobre el Artículo 68. **Tipos de controles a realizar para garantizar la calidad del agua de consumo utilizada en la empresa alimentaria.** Este es uno de los bloques con mayor número de preguntas. Se abordan cuestiones sobre aplicación de controles en empresas alimentarias variadas (capacidad <10m<sup>3</sup>, minoristas...), así como preguntas para determinar cómo es la aplicación de los distintos tipos de análisis (radioactividad, análisis completo, caracterización del agua, control operacional, control de rutina, control en grifo etc.).
- PREGUNTAS sobre el Artículo 69. **Tipos de análisis y frecuencia de los controles para el agua de consumo en la empresa alimentaria.** Este es el bloque al que se dirigen el mayor número de preguntas. Se recogen los distintos escenarios acorde al tipo de captación de agua de la empresa, desde la situación menos compleja cuando la empresa se abastece una red pública o privada de la cual no es gestora, hasta el escenario en el que la empresa se abastece de una fuente propia. También se tratan cuestiones sobre distintos puntos del Anexo II Parte C. *Frecuencia anual de muestreo*, y se abordan consideraciones sobre los depósitos intermedios (funciones, volúmenes, limpieza...).
- PREGUNTAS sobre el Artículo 70. **Muestreo, laboratorios y métodos de análisis para el agua de consumo en la empresa alimentaria.** Se recogen cuestiones

sobre descripción de parámetros que se pueden medir con kit y uso de la plataforma SINAC para reflejar los resultados.

- **PREGUNTAS sobre el Artículo 71. Exenciones en el ámbito de la empresa alimentaria.** En este bloque se abordan condiciones, requerimientos y factores a considerar que favorecerían la flexibilidad en cuanto a disminuir parámetros y frecuencias en la empresa alimentaria. Se propone un plan de muestreo orientativo para las diferentes empresas en función de su criterio de flexibilidad. Asimismo, se indican patrones de inclusión de las empresas alimentarias de deben realizar Plan Sanitario del Agua.
- **PREGUNTAS sobre ANEXOS.** Se abordan cuestiones sobre el Anexo VII referido al Plan Sanitario del Agua y el criterio de las autoridades sanitarias el tipo de análisis a realizar.
- **Otros comentarios.** Al final del documento se recogen otras cuestiones relativas a la aplicación del Real Decreto 3/ 2023 que no solo abarcan el capítulo VI, como el alta en el SINAC, o interpretación de una superación del valor paramétrico de la dosis indicativa en radiactividad.



El número de cuestiones registradas según cada artículo nos da una idea de los puntos de mayor peso, y asimismo, que pueden dan lugar a mayor número de discrepancias en la aplicación de la normativa vigente a la hora del desarrollo de la actividad inspectora por parte de las Autoridades Sanitarias.



En esta figura se representan en porcentaje la distribución de las distintas cuestiones registradas. De este gráfico se deduce que las cuestiones sobre el Artículo 69, seguidas de las referidas al Artículo 68 y a continuación el Artículo 65 son las más demandadas, representando la suma el 57% del total de las preguntas.

Teniendo en cuenta las cuestiones planteadas para debate y las respuestas remitidas por parte de las Comunidades Autónomas, podemos establecer unas ideas generales consolidadas y que se muestran en el anexo en forma de pregunta-respuesta.

## **5. Conclusiones.**

El texto resultado del grupo de trabajo electrónico, en forma de documento de preguntas y respuestas, presenta una propuesta armonizada de la actuación de los Servicios de Inspección de las distintas Comunidades Autónomas en cuanto a la aplicación de la legislación vigente sobre el Capítulo VI del Real Decreto 3/ 2023 “Calidad del agua en la empresa alimentaria”.

Los acuerdos e interpretaciones resultado de los debates entre los participantes se recogen en el anexo de este documento.

No obstante, pese a intentar armonizar criterios de actuación mediante la elaboración de este documento, las autoridades sanitarias velarán para que se incremente la frecuencia del muestreo en aquellos parámetros que se consideren oportunos cuando se considera que puede existir un riesgo en el agua utilizada por la industria acorde a los aspectos relacionados con cada empresa.

## 6. Anexo.

Cuestiones relacionadas con el Artículo 65. Criterios de calidad para el agua de consumo utilizada en la empresa alimentaria.		
<p>1.</p>	<p>Artículo 65 Punto 1: Si los resultados del autocontrol indican que el agua en el punto de control de la empresa alimentaria incumple algún valor de <b>no aptitud</b> de los indicados den las notas de la Tabla 3 (parte C anexo I),</p> <p>¿qué tipo de acciones correctivas serían consideradas como adecuadas al revisar el APPCC?</p> <p>¿Podría seguir elaborando en algún caso?</p> <p>¿Debería hacer una evaluación del riesgo la propia empresa?</p>	<p>Cuando un parámetro de la Parte C del Anexo I llega al valor de no aptitud, el agua será NO APTA. No todos los parámetros de la Parte C del Anexo I tienen designado un valor de no aptitud, eso significa que si ese parámetro sin valor de no aptitud supera el valor de la tabla 3 el agua siempre será APTA aunque puede resultar un agua con sabor desagradable o con efectos negativos sobre las instalaciones (corrosión o incrustación). Estos parámetros sin valor de no aptitud son: Rec. Colonias a 22°C <b>en red</b>; Colifagos somáticos; Cloruro; Índice de Langelier.</p> <p>El operador debe investigar inmediatamente la causa y garantizar que se tomen las medidas correctoras necesarias lo antes posible para restablecer la calidad del agua. Las medidas correctoras son dependientes del parámetro y de las causas que hayan originado el incumplimiento y deberían estar descritas dentro de su sistema de autocontrol.</p> <p>Podrá seguir elaborando siempre que no sean parámetros con valores de no aptitud para el consumo (fijados en la Tabla 3 e indicados en primer párrafo).</p> <p>La propia industria debería hacer una evaluación de riesgo a través de su APPCC.</p> <p>Puede servir de ayuda a las Empresas Alimentarias (EAs) a identificar las posibles causas de incumplimientos y posibles medidas correctoras para subsanar estos incumplimientos la <a href="#">Guía práctica para la elaboración de un Plan Sanitario del agua en una zona de abastecimiento</a>, publicada por el Ministerio de Sanidad.</p>
<p>2.</p>	<p>Según lo indicado en el RD 3/2003 y tal como se establece en el Reglamento 852/2004 y en el Reglamento 853/2004, las empresas podrán usar agua limpia o agua de mar limpia según las definiciones indicadas en los mismos para unos usos determinados. Teniendo en cuenta las definiciones tanto de agua de mar limpia como agua limpia de estos reglamentos planteamos la cuestión de si se pueden establecer parámetros de control para éstas, siempre dentro del ámbito de la empresa alimentaria (no de producción primaria) respecto a los requisitos que tienen que cumplir. De forma que facilite a los operadores la inclusión de éstos en su sistema de autocontrol.</p>	<p>En lo referente a la utilización del agua limpia por la propia empresa alimentaria, la normativa de higiene de los alimentos (Reglamento (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004) prevé la posibilidad de utilizarla para usos específicos, como puede ser para manipular y lavar los productos de la pesca, para preparar hielo destinado a refrigerar los productos de la pesca y para la refrigeración rápida de crustáceos y moluscos después de su cocción, pero no hay establecidos criterios de calidad en la normativa UE para el agua limpia. Es por ello por lo que, en función del uso previsto, los operadores deben establecer las medidas para garantizar que el agua limpia no sea una fuente de contaminación de los productos que elabora y estas medidas deben estar incluidas en los procedimientos basados en el APPCC. En el punto 9.4 del <a href="#">Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios</a> se puede obtener más información sobre el uso del agua limpia.</p> <p>El operador deberá contemplar en su APPCC los criterios de calidad que establezca para el agua limpia en función del uso al que esté destinada y tras una evaluación del riesgo. Dentro de su sistema de APPCC deben garantizar que el agua limpia no contiene ningún tipo de microorganismo, parásito o sustancia en una cantidad o concentración que pueda suponer un peligro para la salud humana.</p> <p>Para este efecto, deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Acreditar el origen.</li> <li>-Indicar el uso previsto y los tratamientos a los que se va a someter el agua, así como realizar análisis de control para parámetros microbiológicos y físico-químicos: en el caso de agua de mar, se tendría en cuenta lo indicado en la <a href="#">NOTA INTERPRETATIVA SOBRE LOS REQUISITOS SANITARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE AGUA DE MAR</a> (Teniendo en cuenta que donde se cita el derogado Real Decreto 140/2003 debe aplicarse el actual Real Decreto 3/2023. Pese a ello, no se desvirtúa el sentido de la nota que continúa estando vigente).</li> </ul> <p>Realización de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Análisis completo inicial. En función de éste, establecer frecuencia de control y seguimiento con realización de:</li> <li>-Análisis de rutina</li> <li>-Análisis de control para parámetros microbiológicos</li> </ul>



<p><b>3.</b></p>	<p>Respecto al suministro de agua mediante cisternas o depósito móvil en la industria alimentaria, sería interesante que se definieran unos criterios comunes o al menos disponer de una guía común que facilite tanto a las empresas como a los operadores de cisternas o distribución móvil su control ¿de dónde puede tomar el agua la cisterna cuyo destino es la empresa alimentaria? ¿en el punto de entrega al usuario de la zona de abastecimiento, definidos por las zonas de abastecimiento?</p>	<p>Independientemente a que en algunas CC AA haya procedimientos específicos de autorización de cisternas o depósitos móviles en la industria alimentaria, la carga de una cisterna o depósito móvil siempre tiene que ser de agua apta para el consumo, por lo que debe cargarse o a salida de la ETAP o salida del depósito de cabecera o depósito de regulación /distribución. También puede cargar desde la red de distribución. Se tendrá en cuenta que la carga se lleve de forma adecuada (p.e. utilización de válvula anti retorno exclusiva para la cisterna en el punto de entrega del depósito o de la red para suministrar agua de consumo a la cisterna).</p> <p>Acorde a lo indicado en el Art.35 <i>Características de las cisternas o depósitos móviles</i>: El operador de la cisterna o depósito móvil deberá realizar la carga en una zona de abastecimiento cuya agua sea apta para el consumo, quedando por tanto excluida la carga directa desde una captación o cualquier otra infraestructura no representativa de la calidad del agua de la zona de abastecimiento.</p> <p>El Art 32 <i>Toma de captación</i>, señala que la captación contará con informe favorable de la autoridad sanitaria, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 123.3.d) y 125.1 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico.</p>
<p><b>4.</b></p>	<p>Respecto al suministro de agua mediante cisternas y depósitos móviles en la industria alimentaria, la normativa en el art 34 regula las autorizaciones de las cisternas, ¿si el suministro es superior a los cuatro meses? Debido a la localización de algunas empresas alimentarias puede darse la situación de que este suministro sea por tiempo superior a éste o de que puede ser una única forma de suministro de agua ¿ Se podría ampliar a 4 meses, y considerarse excepcional como se indica en la normativa?</p>	<p>El Artículo 34 sobre <i>Suministro de agua mediante cisternas y depósitos móviles</i>, indica que el operador de una zona de abastecimiento podrá recurrir al uso de cisternas o depósitos móviles como máximo durante cuatro meses al año, y excepcionalmente, si es más de cuatro meses al año deberán comunicarlo previamente a la autoridad sanitaria para el informe sanitario favorable.</p> <p>Sobre la excepción contemplada en este artículo el Art 34 para más de 4 meses al año: en el caso de que ésta sea la única forma de abastecimiento de una industria alimentaria y por tanto se necesite de manera continuada, se solicitará informe de autorización una sola vez, previa a la distribución, siempre que el origen del agua y de la cisterna sea la misma.</p> <p>La EA debe cursar la correspondiente solicitud de autorización dirigida a la autoridad sanitaria competente, describiendo las causas por las que necesita ese suministro más de 4 meses al año y presentando documentación que incluyan datos relativos a la cisterna (capacidad de la cisterna, material de revestimiento interior, si se realiza por parte del operador de la cisterna algún tipo de tratamiento, procedencia y destino del agua).</p> <p>En el Programa Autonómico de cada comunidad autónoma se pueden establecer condiciones particulares, como presentar certificación municipal de este hecho, como presentar certificación municipal cuando la EA se suministre mediante cisternas más de cuatro meses al año y no esté conectado a una red de distribución y que la cisterna disponga de informe sanitario favorable para este suministro, con identificación del origen del agua y del punto de entrega y estar dada de alta en SINAC.</p> <p>Sería objeto de una nueva solicitud de informe favorable de autorización cuando se modifique el origen del agua y/o la cisterna respecto a las condiciones del primer informe de autorización previa a la distribución.</p>
<p><b>5.</b></p>	<p>a) Requisitos a establecer en el caso de las aguas reutilizadas en las empresas (para uso, por ejemplo, para lavado de materias primas, etc )</p> <p>b) Requisitos cuando la empresa trata el agua en la industria alimentaria previa o durante el proceso de elaboración del alimento (como, por ejemplo, hielo)</p> <p>c) Requisitos para el agua en establecimientos de restauración con sistema de tratamiento (filtración en grifo)</p>	<p>Las aguas reutilizadas son objeto de legislación específica reciente no son objeto de debate en este documento. Según el RD 1085/2024 de reutilización del agua, se prohíbe el uso de aguas regeneradas para la empresa alimentaria salvo lo dispuesto en el anexo I.A, 3b concernientes a aguas de limpieza y proceso, y lo indicado en el apartado c) <i>El operador de la empresa alimentaria garantizará, bajo su responsabilidad, en el marco de los procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico, que el agua utilizada en la empresa para el lavado de materias primas y de superficies, materiales y objetos destinados al contacto con los alimentos, no supone una fuente de contaminación y que no pone en riesgo la seguridad del producto final. El agua utilizada en la etapa de enjuague final deberá ser agua de consumo humano, tal y como se define en el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.</i></p> <p>Se debe acreditar y justificar en el documento de autocontrol el proceso de tratamiento que se realiza. El agua debe cumplir los requisitos del RD 3/ 2023 en el punto de uso del agua para la fabricación del hielo.</p> <p>El operador de empresa alimentaria tiene que definir este tratamiento en su sistema de autocontrol y acreditar que cumple con los requisitos del RD 3/2023. El Artículo 46 <i>Aparatos de tratamiento en instalaciones interiores, edificios o locales</i>, especifica condiciones a seguir para el tratamiento en instalaciones interiores (control en grifo).</p> <p>En cuanto a la gestión del agua filtrada en el canal HORECA, existe una nota interpretativa publicada por AESAN (<a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Filtros_agua_HORECA.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Filtros_agua_HORECA.pdf</a>) (<i>Teniendo en cuenta que donde se cita</i></p>



		<i>el derogado Real Decreto 140/2003 debe aplicarse el actual Real Decreto 3/2023. Pese a ello, no se desvirtúa el sentido de la nota que continúa estando vigente). En todo caso el agua que sale del sistema de tratamiento colocado en la EA debe cumplir con el RD 3/2023 y ser apta para el consumo.</i>
6.	¿Qué criterios de calidad tiene que cumplir el agua utilizada en la industria alimentaria?	<p>Para que el agua utilizada en la industria alimentaria para la fabricación de alimentos, o que entra en contacto con estos o con materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos sea considerada "apta", debe ajustarse a lo dispuesto en el Real Decreto 3/2023. Salvo los casos de agua limpia (agua de mar limpia o agua dulce de calidad higiénica similar), o aguas reutilizadas para proceso y limpieza indicados en puntos anteriores, deberá:</p> <p>1- Cumplir con los valores paramétricos establecidos en el anexo I: -parte A parámetros microbiológicos. -parte B parámetros químicos.</p> <p>2- No superar el valor de no aptitud indicado en las notas de la tabla 3 de la parte C del anexo I.</p> <p>3- Cumplir con la parte D: características organolépticas.</p> <p>4- Si la EA dispone de abastecimiento propio, además han de cumplir con la parte E: sustancias radiactivas, parte F. caracterización de las aguas y con los parámetros de la lista de observación (anexo IV).</p>
7.	¿Qué agua utilizada en la empresa alimentaria debe cumplir esos criterios de calidad?	<p>Tal como indica el Artículo 2.2.b) del RD, las aguas de consumo en el ámbito de la empresa alimentaria <i>son todas aquellas aguas utilizadas en la empresa alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo, así como las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos</i></p> <p>Asimismo, en el Artículo 65.1 se indica: <i>el agua utilizada en la empresa alimentaria que se destine a la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos y lavado de materiales destinados al contacto con los alimentos.</i></p> <p>De la misma forma, atendiendo al Artículo 2.1.a: "agua de consumo", se haría extensivo al lavado de manos de manipuladores o duchas del personal, aunque no formen parte de la actividad propia de la empresa.</p> <p>El agua a disposición en todos los grifos de la EA, en las duchas o la destinada a otros fines domésticos debe cumplir con el RD 3/2023 y ser apta para el consumo. Deberá cumplir con los requisitos del RD 3/2023 las aguas de consumo en el ámbito de la empresa alimentaria, tal y como se definen en el art. 2.2.b).</p>
8.	¿Qué agua utilizada en la empresa alimentaria estaría exenta de cumplir con los criterios de calidad establecidos en el anexo I?	<p>Desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, las aguas exentas del cumplimiento del Real Decreto 3/2023 para la industria alimentaria serán aquellas que no se utilicen para la fabricación, preparación, o tratamiento de alimentos y lavado de materiales destinados al contacto con los alimentos. Tales aguas pueden ser:</p> <p>1-Aguas de proceso: aguas utilizadas durante el proceso de fabricación de los alimentos, con fines de refrigeración, o producción de vapor o agua caliente, en circuito cerrado y que no entran en contacto con los alimentos. art 2 punto 2c.</p> <p>2- Aguas de limpieza: Aguas destinadas a este fin, distintas de las utilizadas para la limpieza de superficies, objetos y materiales que pueden estar en contacto con los alimentos, y que no supongan una fuente de contaminación para los alimentos. art 2 punto 2d.</p> <p>No tendrá esta consideración el agua que no está en circuito cerrado (como la utilizada para enfriar botes de conserva con duchas de agua), ni la utilizada para la prevención y control de la legionelosis en el ámbito del Real Decreto 487/2022:</p>
9.	Cuando la empresa alimentaria se suministra de una red de agua pública o privada, independientemente de que se suministre directamente o cuente con depósito intermedio, ¿desde qué punto es responsable la empresa alimentaria de la calidad del agua?	<p>A partir del punto de entrega en la acometida (art. 2.1.c) que es aquel donde el agua deja la red de distribución pública o privada y entra en las instalaciones de la empresa.</p> <p>Si la EA se suministra mediante cisternas o depósitos móviles, es el punto de entrega a la EA el punto de cumplimiento de la calidad.</p>
<b>Cuestiones relacionadas con el Artículo 66. Punto de cumplimiento en la empresa alimentaria.</b>		
10.	El punto de cumplimiento ¿sería por ejemplo el grifo, manguera o toma de agua final por ejemplo en la sala de fabricación? Entonces ¿si tienen un depósito intermedio de acumulación dentro de la propia planta se	<p>El punto de cumplimiento corresponderá al lugar/es de donde se toma esa agua para realizar las actividades de uso en la empresa alimentaria (grifo/s), pudiendo establecer el operador (junto con la autoridad sanitaria) puntos adicionales de muestreo que considere fundamentales para garantizar la calidad del agua tras una evaluación del riesgo.</p> <p>El depósito deberá considerarse también como punto de muestreo. En el caso de empresas con depósito intermedio, el punto de cumplimiento sería posterior al depósito intermedio, en el grifo/s correspondiente al lugar/es de donde se toma esa agua para realizar las actividades de uso en la empresa.</p>



	<p>clasificaría como “Empresa que cuenta con depósito intermedio “atendiendo a los tipos de captación” según indica el artículo 69?</p>	<p><i>NOTA: la denominación “depósito intermedio” se ha utilizado arrastrando de antiguo el término utilizado en la antigua Guía de interpretación del Real Decreto 140/ 2003 para referirse a EAs que disponían de depósito. Este RD no incorporaba la definición que ahora sí se indica en el RD 3/2023:</i>  <i>“h) Depósito de distribución o depósito de regulación: aquel cuya finalidad sea almacenar,regular y/o distribuir el agua de consumo, ubicado en el tramo inicial o tramos intermedios de la red de distribución”.</i>  <i>Sin embargo, pese a no tener englobado el término en el apartado definiciones, el anterior RD 140/ 2003 incluía “depósito de distribución o depósito de regulación” para la asignación de muestras, tal como teníamos en cuenta para atribuir las a la EA con depósito (intermedio).</i></p> <p><i>Por tanto: la finalidad de uso en el depósito no ha variado, por lo que el tipo de depósito indicado como “intermedio” dentro de la clasificación de empresa alimentaria del Artículo 69. Punto 2.b), realmente correspondería a depósitos de “distribución o de regulación”.</i></p> <p><i>No tendrá consideración de depósito intermedio si no realiza tratamiento de agua y no acumula la misma por periodo superior a una jornada de trabajo de un día.</i></p> <p><i>La empresa alimentaria que dispone de depósito con los fines de clarar el agua o regular la presión, está atendiendo al tipo de funciones descritas dentro de los depósitos de distribución o regulación, y consecuentemente, los depósitos deberían considerarse como tales, aunque estén situados después de la acometida.</i>  <i>El tipo de equipamiento descrito en el apartado 1.k como “Instalación interior”: conjunto de tuberías, conexiones, depósitos, accesorios y aparatos situados tras la acometida, se atribuiría a instalaciones de otras entidades comunitarias, como comunidades de vecinos, hoteles, hospitales etc. También afecta a las instalaciones propiedad del titular de la EA, (aunque en este caso, los depósitos de uso de la misma, tal como se han indicado anteriormente, corresponden a depósitos de distribución o regulación, o depósitos de cabecera, si fuera su caso), por ser propiedad del titular de la EA, y por tanto, resultar de aplicación las obligaciones al titular del local público o del local con actividad comercial reflejadas en el Artículo 40. Instalaciones interiores..</i></p> <p><i>En el antiguo RD 140/ 2003, también se incluía la estructura de “depósito” dentro de la definición de instalación interior, y pese a ello, se les asignaba el número de muestras a realizar acorde a depósitos de distribución o regulación. La finalidad de los depósitos no ha cambiado.</i></p> <p><i>En sucesivas menciones de presente documento, por mantener la nomenclatura empleada, nos seguiremos refiriendo a este tipo de depósitos como intermedios, aunque en futuras modificaciones de la Guía de interpretación lo tendremos en cuenta para aclarar este concepto.</i></p> <p><i>En cuanto a la EA con fuente propia de agua (2.c), el tipo de depósito que le correspondería sería “de cabecera”:</i>  <i>g) Depósito de cabecera: aquel que se encuentra a la salida de la ETAP o desalinizadora o, en ausencia de éstas, el depósito donde se realice el tratamiento de potabilización del agua, tras la toma de captación, excluyendo la reclaración.</i></p> <p><i>De una forma general, acorde a la definición de depósito de cabecera como “el depósito donde se realice el tratamiento de potabilización del agua”, si el depósito del que dispone la EA tiene el fin de clarar el agua, se correspondería con un <b>depósito de cabecera</b>. Si el agua ya viene clorada y en ese depósito de la EA se clora, se trata de una reclaración y en ese caso se trataría de un <b>depósito de distribución</b>.</i></p>
<p><b>11.</b> ¿Cuál sería el/ los puntos de cumplimiento para las industrias que se realice tratamiento del agua en punto posterior a la acometida? ¿cómo el caso de las aguas reutilizadas en la industria?</p>		<p>El/los puntos de cumplimiento es el lugar/es de toma del agua para realizar las actividades de uso en la empresa (lavado, fabricación, limpieza de superficies de contacto...), posterior al sistema de tratamiento y en aquellos puntos adicionales de muestreo, tras una evaluación del riesgo, que considere fundamentales para garantizar la calidad del agua.</p> <p>Pueden existir varios puntos de cumplimiento en función de los usos en la empresa y de los riesgos evaluados, por lo que el programa de muestreo ha de incluir todos los puntos de uso.</p> <p>Como se ha indicado anteriormente, la legislación sobre aguas reutilizadas -que se hallaba en proceso de elaboración mientras se trabajaba sobre el presente documento-, no se tratan en el mismo. El RD 1085/2024 define el punto de cumplimiento en el art. 2.w) «<i>punto de cumplimiento de las aguas regeneradas</i>»: <i>punto geográfico en el que el operador de la estación regeneradora de aguas entrega las aguas regeneradas al siguiente actor de la cadena. Es en este punto en el que las aguas regeneradas deberán cumplir las condiciones exigidas en la autorización de producción y suministro de aguas regeneradas, y en el anexo I.3.b).</i> se indican los requisitos de calidad de las aguas regeneradas para uso en la empresa alimentaria.</p>
<p><b>12.</b> Punto de cumplimiento. Punto adicional</p>		<p>El punto de cumplimiento es el lugar de toma del agua para realizar las actividades de uso en la empresa.          Los puntos adicionales serán aquellos que recoge su sistema de APPCC para un control más exhaustivo sobre las distintas infraestructuras (p.e., salida de depósitos -aunque sean de regulación y no realice tratamiento-, o grifo para consumo de los trabajadores). También puede ser aquel que determine la autoridad sanitaria.</p> <p>Son, por tanto, aquellos puntos donde se tomen las muestras de agua para la vigilancia y autocontrol y deben ser representativos.</p>



### Cuestiones relacionadas con el Artículo 67. Punto de muestreo en la empresa alimentaria.

13.	Empresas que captan el agua de una fuente propia	Los puntos de muestreo comprenden aquellos puntos de cumplimiento donde se utiliza el agua en la empresa alimentaria más los puntos adicionales que recoja su sistema de APPCC para un control más exhaustivo, incluyendo depósito de cabecera, depósito de regulación/distribución, salida planta de tratamiento (ETAP), en función de las infraestructuras de almacenamiento, distribución y tratamiento. A este tipo de EAs se les consideran zonas de abastecimiento, con las exigencias que le corresponden según RD 3/2023.
14.	Empresas que captan el agua de la red con depósito	Los puntos de muestreo comprenden aquellos puntos de cumplimiento donde se utiliza el agua en la empresa alimentaria más los puntos adicionales que recoja su sistema de APPCC para un control más exhaustivo, incluyendo depósito. Si la EA dispone de depósito, la salida del depósito debe establecerse como uno de los puntos de muestreo, además del grifo/s donde corresponda el cumplimiento.
15.	¿Cuáles son los puntos de muestreo?	La empresa alimentaria definirá los puntos de muestreo ( <i>especificados en apartados anteriores</i> ) del agua utilizada en la empresa alimentaria según los principios del APPCC (Art 67). Incluirá un plano con todos los puntos de agua utilizados que deberá evaluarse caso por caso, y ser representativos de la calidad del agua utilizada. Se señala la conveniencia de realizar el muestreo de forma rotatoria en cada uno de los puntos de agua indicados.
16.	¿Los puntos de muestreo tienen que ir cambiando?	Se considera conveniente el muestrear alternativamente los distintos grifos que tenga la EA con el fin de poder controlarlos todos, aunque los de mayor riesgo se muestreen más frecuentemente en base al APPCC de la empresa. La autoridad sanitaria podrá requerir el cambio de localización de los puntos de muestreo o aumentar su número si no responden a la representatividad necesaria, tal y como se indica en el art. 8.4 del RD 3/2023.

### Cuestiones relacionadas con el Artículo 68. Tipos de controles a realizar para garantizar la calidad del agua de consumo utilizada en la empresa alimentaria.

17.	El operador que disponga de su propia fuente, tenga un consumo <10m3 y manipule sólo producto envasado (no utiliza el agua para elaboración ni en superficies en contacto con el alimento), ¿se le puede eximir de realizar analíticas, a excepción de cloro si realiza cloración?	<p>Al tener una actividad comercial y disponer de abastecimiento propio, debería cumplir con el RD según lo indicado en el art 68, punto 1 (<i>el suministrador de la empresa alimentaria que disponga de su propia fuente de agua y actúe como operador de agua debe cumplir lo dispuesto en la presente normativa de la misma manera que cualquier otro operador de agua</i>). Hay que tener en cuenta que el agua puede ser consumida por los manipuladores de alimentos, o usada para su higiene personal.</p> <p>De forma general, se establece como criterio para empresas con abastecimiento propio &lt; 10m3:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de rutina: semanal.</li> <li>- Análisis de control: 1 al año (si es establecimiento de temporada, al inicio de la temporada)</li> <li>- Análisis completo: al inicio de la actividad y cada 5 años. Valorar plaguicidas en función de la zona y riesgo (Plaguicidas individuales autorizados en esa zona de captación).</li> <li>- Análisis operacional: <i>Clostridium perfringens</i> tras limpieza depósito. Turbidez, y Cloro libre residual y pH tras desinfección del depósito. Además: Colifagos somáticos en la captación (salvo que no lo considere el PSA), Microcistina, si el origen es de embalse, lago o laguna y Plaguicidas individuales autorizados en esa zona de captación, si es zona agrícola.</li> <li>- Control en grifo (*): cuando se realicen modificaciones en la instalación o en caso de alguna sospecha sobre incidencia del material en las instalaciones interiores.</li> <li>- Caracterización del agua: 1 al año (no obligatorio, sí aconsejable).</li> <li>- Control de radioactividad: 1 cada 5 años (salvo que pueda justificarse que es muy improbable su presencia -informe radiológico del Consejo de Seguridad Nuclear-).</li> </ul> <p>Sin embargo, hay algunas características de las empresas que favorecerían la flexibilidad en cuanto a disminuir parámetros y frecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-tipo de empresas (micro y pequeñas empresas) -sería el caso de la pregunta planteada-</li> <li>-no usar agua en la elaboración del alimento -igualmente lo cumpliría la pregunta planteada-</li> <li>-se abastecen de red (pública o privada) y no tratan el agua (flexibilidad per se, <i>se detalla en pregunta 46</i>) -este caso no-</li> </ul> <p>Para acogerse a algún criterio de exención en función de los resultados deben mostrar la idoneidad de los controles por periodos mínimos, pudiendo reducir los parámetros con obligación a controlar, siempre a criterio de la autoridad sanitaria, teniendo en cuenta que no podrá disminuir la frecuencia de muestreo para: <i>E. coli</i>, Enterococo intestinal y Turbidez.</p> <p>Las situaciones de exención tendrían una duración temporal a determinar, que pueden establecerse por periodos mínimos (se indican más adelante)</p>
-----	--	---



		(*) El control en grifo está contemplado también para los titulares de los edificios o locales con actividad pública o comercial donde se instalen aparatos de tratamiento (Artículo 46. Aparatos de tratamiento en instalaciones interiores, edificios o locales). En este caso, tal como indica el artículo 46 punto b, <i>Los resultados analíticos del «control en grifo» realizado por el titular con la frecuencia que señale la autoridad sanitaria en cada caso, según lo dispuesto en el anexo II, parte B, apartado 7.</i>
18.	Artículos 68.1: ¿qué responsabilidad tendría el operador de empresa alimentaria cuando el operador gestor de la red pública que le suministra no cumple con tipos de análisis, parámetros de análisis y frecuencias?	<p>La administración local debe velar porque se garantice la calidad del agua de consumo hasta el punto de entrega. Se deberá suministrar agua apta para el consumo en el punto de entrega de un operador a otro, en este caso, del operador de la red al titular de la EA. La responsabilidad es de la empresa desde el punto de entrada en la acometida. La EA debe asegurar que el agua que se use en la empresa cumpla con los criterios de calidad del RD.</p> <p>La EA, ante incumplimientos del operador de la red pública, tomará las medidas preventivas o correctoras recogidas en su sistema APPCC en función de los riesgos para la salud pública, comunicando los incumplimientos del operador a la autoridad sanitaria.</p> <p>No obstante, en términos prácticos, si se confirma que el agua no es apta para consumo en una red de distribución, y dado que a veces las medidas correctoras no se pueden implantar en una instalación interior, se declararía no apta y no se podría usar y habría que utilizar un suministro alternativo como cisternas, depósitos u otros elementos móviles que se empleen sólo para el transporte de agua.</p> <p>Las responsabilidades e infracciones serán las recogidas en el Capítulo VII. Régimen sancionador.</p>
19.	Cuando el operador de empresa alimentaria actúe como operador de agua (empresa con abastecimiento propio), tiene que identificar en su sistema de autocontrol el tipo de zona según volumen de agua usada ¿en el caso de que no pueda suministrarse o acreditarse el volumen? ¿En el caso de la empresa alimentaria, qué se considera?	<p>La zona de abastecimiento es el área geográficamente definida y censada por la autoridad sanitaria. En la <a href="#">Guía de aplicación del RD</a> se ha relacionado esta indicación sobre el agua de consumo con el agua que se utiliza en la industria alimentaria de tal modo que, para poder asignar números de análisis y frecuencias, se ha tomado el volumen de agua utilizado por la empresa relacionándolo con el de las zonas de abastecimiento.</p> <p>El Artículo 69.5 establece que el número de muestras para el autocontrol deberá ser representativo de la cantidad de agua con la que se abastece la empresa alimentaria para sus actividades.</p> <p>En el sistema de autocontrol la EA debe definir qué tipo de zona de abastecimiento es y acreditar el volumen de agua distribuida/usada al día como media anual.</p> <p>Para la acreditación del volumen, pueden hacer uso del contador de agua en la captación y con el que cuentan al concederles la autorización por la Confederación hidrográfica correspondiente, además de que, al disponer de depósito de tratamiento, se puede cuantificar el volumen de agua distribuida/usada. También se podría solicitar la factura del agua de la EA, donde se ven los m3 de consumo.</p>
20.	Variabilidad de tipos de empresas alimentarias, así como variabilidad de sistemas de autocontrol implantado en función de la flexibilidad. Nos encontramos desde pequeños minoristas hasta industrias que usan tanto el agua como ingrediente como otros usos y que el volumen es alto, etc	<p>Las características de los diferentes tipos de empresas alimentarias determinarán su sistema de APPCC, en el que se reflejarán sus puntos de muestreo, frecuencia y tipo de analíticas.</p> <p>Los minoristas/pequeñas empresas y EAs en donde el agua no contacta con alimentos y se abastecen de una red pública podrían acogerse a criterios de flexibilidad (se detallan en <i>pregunta 46</i>).</p> <p>Las empresas alimentarias pequeñas (como gasolineras con punto de venta, ventas de carretera, etc) o con otros usos del agua que no supongan riesgos para la salud y que dispongan de abastecimiento propio, con el fin de hacer frente al coste económico derivado de la realización de análisis, pueden solicitar acogerse a las exenciones del cumplimiento de distintos tipos de análisis, parámetros y frecuencias de control básico (<i>indicado en el punto 22</i>) solicitando exenciones con carácter temporal y que han de ser renovadas en el tiempo de acuerdo con lo que disponga la autoridad sanitaria (acorde al artículo 71), siempre que no comprometan la seguridad del agua.</p> <p>El resto de las empresas, con entramado más complejo, serán objeto de un examen caso por caso por parte de las autoridades sanitarias para comprobar si pueden demostrar acogerse a algún tipo de exención.</p>
21.	En el caso de establecimientos con abastecimiento propio y <10m <sup>3</sup> ¿deberían realizar el análisis de radioactividad?	<p>Si la EA tiene abastecimiento propio, se considera zona de abastecimiento y debe cumplir con el análisis de radioactividad. Podrá eximirse si puede justificarse que es muy improbable su presencia (informe radiológico del Consejo de Seguridad Nuclear).</p> <p>Por ello, previamente deberá analizarse la situación. Si por una evaluación de riesgo de la zona se aconseje y/o se tenga conocimiento de algún evento medioambiental que pudiera haber contaminado con sustancias radioactivas, el análisis deberá realizarse.</p>



		En el caso de empresas con captación de agua de una red de distribución pública o privada, tengan o no depósito intermedio ( <i>el análisis de radioactividad no tendría sentido que se analizase en depósitos intermedios, porque no aporta información de interés al no ser origen del peligro</i> ), no es necesaria su realización, contando con este dato a través de la entidad gestora. Por tanto, en estos casos bastaría la consulta en el SINAC.
22.	¿Las micro y pequeñas empresas con abastecimiento propio dentro de la zona tipo 1 deberían realizar el análisis completo cada 5 años?	Salvo que en el Programa Autonómico de cada comunidad autónoma se establezcan frecuencias diferentes, el análisis completo se debería hacer al inicio de la actividad y repetir a los 5 años.
23.	¿Análisis de caracterización del agua?	<p>La «Caracterización del agua», tiene por objeto facilitar al ciudadano las características generales del agua. Suelen influir en la percepción que tienen los consumidores del agua del grifo, pero son parámetros que se presentan en el agua de consumo en concentraciones que no producen efectos perjudiciales sobre la salud.</p> <p>Estos parámetros no intervienen en la calificación del agua a no ser que la autoridad sanitaria decida calificar un agua como NO APTA en determinadas situaciones.</p> <p>Los valores de referencia de estos parámetros son para agua de consumo, no para agua de captación.</p> <p>El objetivo de estos parámetros es aportar información adicional que pueda ser útil para el público, como si puede haber corrosión en redes de distribución de agua. Por otra parte, su determinación puede ayudar a detectar cambios anormales en la calidad del agua que requerirían medidas correctoras (instalación de descalcificadores, filtros carbón activo, etc), por lo que se debería realizar su análisis en el caso de EA con el rol de gestores.</p> <p>Las EAs que se abastecen de la red (cuenten o no con depósito intermedio), no tendrían que realizar estas determinaciones, controlándose por medio del sistema SINAC.</p> <p>En las EAs con autoabastecimiento, dado que la finalidad es facilitar al ciudadano las características generales del agua y no se calificaría el agua como no apta, su determinación no sería de carácter obligatorio, pero sí aconsejable, por la posibilidad de detectar fallos internos.</p> <p>La autoridad sanitaria podrá establecer la realización de este tipo de controles si lo considera oportuno (p.e., ante sospechas de corrosión de la red de distribución).</p>
24.	Control operacional	<p>El «Control operacional» tiene por objeto facilitar al operador una visión rápida de la eficacia del tratamiento y los problemas de calidad del agua, y permite una acción correctora rápida previamente planificada.</p> <p>Su finalidad es confirmar la efectividad de todas las medidas de control en la captación, tratamiento, almacenamiento y distribución. El control operacional es el que se realiza después de operaciones de limpieza y desinfección del depósito para comprobar la efectividad de estas y saber si es necesario repetir las.</p> <p>Tendrían que realizarlo EAs con depósito intermedio que captan agua de red y EAs con abastecimiento propio. Atendiendo al punto 5, Parte B. <i>Parámetros a controlar</i>, se efectuaría de la siguiente forma:</p> <p>- EAs con depósito intermedio (realización a la salida del depósito):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turbidez: siempre*.</li> <li>• <i>Clostridium perfringens</i> incluidas esporas, tras limpieza depósito</li> <li>• Cloro libre residual y pH tras desinfección en el depósito**.</li> </ul> <p>-EAs con captaciones propias (además):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colifagos somáticos en la captación (salvo que no lo considere el PSA).</li> <li>• Microcistina, si el origen es de embalse, lago o laguna.</li> <li>• Plaguicidas, si es zona agrícola (Plaguicidas individuales autorizados en esa zona de captación).</li> </ul> <p>* El parámetro "turbidez" se indica que se analice <i>siempre</i>. La frecuencia para la turbidez (se señala en la segunda parte de la tabla 11, Parte C) está referida al ETAP o en el caso de no existir ETAP, el depósito de cabecera. Esta frecuencia (según volumen de agua tratada en metros cúbicos o volumen de agua distribuida / día), puede ser semanal, diaria o en línea (valor medio diario y el valor máximo diario).</p> <p><i>Como se ha indicado anteriormente: si el depósito del que dispone la EA tiene el fin de clorar el agua, se correspondería con un depósito de cabecera. Si el agua ya viene clorada y en ese depósito de la EA se clora, se trata de una reclaración y en ese caso se trataría de un depósito de distribución, y por tanto no tendría que realizar esta determinación en el análisis operacional.</i></p>



		<p><b>**</b>En la tabla 11 de la Parte C. <i>Frecuencia anual de muestreo</i>, se indica la frecuencia de muestreo anual en función de la capacidad en distintas infraestructuras donde se incluyen los "depósitos donde se relore(***)" (afectaría, por tanto, a los depósitos intermedios, ya que los depósitos de cabecera -que es otra de las infraestructuras que se indican-, excluyen la reloración). El encabezado de la tabla 11 señala: "en toma de captación o en ETAP o IDAM en el caso que no hubiera ETAP, en depósito de cabecera / en los depósitos donde se relore".</p> <p>(***) La reloración es un tratamiento de desinfección que se tiene que realizar en los depósitos porque el cloro se combina y se evapora y el agua para consumo tiene que estar en contacto con desinfectante.</p> <p>La determinación de turbidez, Cloro libre residual y pH, pese a ser parámetros que coinciden con los indicados en el análisis de rutina, éste se realiza en grifo y el operacional tiene sentido que se determine a la salida del depósito para comprobar la eficiencia en el tratamiento. El control operacional es que se realiza después de operaciones de limpieza y desinfección del depósito para comprobar la efectividad de estas y saber si es necesario repetirlos. Por tanto, corresponden a registros diferentes.</p> <p>En la tabla 11 se recoge el término "agua tratada": sería aquella tratada en la ETAP o en el depósito de cabecera con tratamiento de potabilización. En el caso de EAs con agua de red que disponen de depósitos intermedios, el tratamiento de potabilización del agua ha ocurrido de forma previa a la acometida, y lo que se realiza, por tanto, es una reloración de la misma.</p> <p>En términos prácticos, el control operacional en EAs con depósito intermedio, supone la determinación de <i>Clostridium perfringens</i> tras la limpieza del depósito, y cloro libre residual y pH tras desinfección en el depósito. En ETAP o depósito de cabecera: además turbidez, a la frecuencia indicada.</p> <p>En el caso de EAs con abastecimiento propio, se tendrá en cuenta la determinación de los parámetros indicados anteriormente con la frecuencia de muestreo anual que corresponda al volumen de agua tratada, acorde a la tabla 11 de la Parte C. <i>Frecuencia anual de muestreo</i>.</p>
<p><b>25.</b></p>	<p>Control de rutina. Las consultas que hemos recibido por parte de las empresas van dirigidas a no tener que realizar Turbidez semanal. Han propuesto realizar en este control: organoléptico (color, olor y sabor) y medición de desinfectante y pH. Y obtener del operador el dato de turbidez. No han indicado cómo obtener este dato de turbidez del operador ni con qué frecuencia lo obtendrían.</p>	<p>Las EAs con depósito intermedio o EAs con abastecimiento propio deben determinar la turbidez como uno de los parámetros a analizar dentro del análisis de rutina, con la frecuencia semanal indicada para ello.</p> <p>La turbidez indica la presencia de sustancias en suspensión. Dentro de la <a href="#">Guía práctica para la elaboración de un Plan Sanitario del agua en una zona de abastecimiento</a>, la superación del parámetro turbidez supone un riesgo moderado.</p> <p>En cuanto a las EAs conectadas a la red que no dispongan de depósito intermedio, siempre a criterio de la autoridad sanitaria, no tendrían que realizar estas determinaciones, controlándose por medio del sistema SINAC .</p> <p>El Anexo III B del RD indica que los <i>operadores que realicen controles en línea o in situ, basados en aparatos, éstos deberán estar verificados y ajustados periódicamente y documentada la última calibración realizada.</i></p> <p>Tal como dispone el Artículo 20. <i>Muestreos, laboratorios y métodos de análisis</i>, la turbidez podrá determinarse en laboratorio, en línea o in situ. Los turbidímetros portátiles son relativamente asequibles.</p> <p>Los valores indicados en el RD sobre turbidez son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósito de regulación/distribución, red de distribución e instalaciones interiores: VP=4 UNF; valor de no aptitud= 6 UNF.</li> <li>• Salida ETAP o Depósito de cabecera: VP= 0,8 UNF; valor de no aptitud= 2 UNF.</li> <li>• En el control operacional el 95% de los valores cuantificados de turbidez deben ser igual o menor de 0,3 UNF.</li> <li>• En el control operacional: tras los filtros o tecnología de membranas en ETAP y salida del depósito donde se realice la potabilización, el 95% de los valores cuantificados &lt; 0,3 UNF.</li> </ul>
<p><b>26.</b></p>	<p>¿Hay que realizar control en grifo en una empresa alimentaria que capta el agua de una red pública o privada de distribución con o sin depósito, que dispone de tuberías metálicas, de plástico o PVC y que no sea edificio prioritario?</p>	<p>El RD indica expresamente que el control en grifo la deben realizar los ayuntamientos y los titulares de edificios prioritarios con una frecuencia anual. En el caso de la EA, estimamos que el control del grifo se debe realizar al inicio de la actividad, siempre y cuando no estén obligados a realizar un análisis completo en ese inicio de actividad, puesto que los parámetros del análisis de grifo están incluidos en el análisis completo, o, asimismo, tendría que realizarse en el caso de alguna sospecha sobre incidencia del material en las instalaciones interiores de la EA, sea cual sea el tipo de clasificación acorde a su suministro de agua indicado en el artículo 69.</p> <p>El control en grifo se debería realizar en el grifo de la instalación más utilizado.</p>



		<p>El control en grifo está contemplado también para los titulares de los edificios o locales con actividad pública o comercial donde se instalen aparatos de tratamiento (Artículo 46. Aparatos de tratamiento en instalaciones interiores, edificios o locales). En este caso, tal como indica el artículo 46, punto 3 b, <i>Los resultados analíticos del «control en grifo» realizado por el titular con la frecuencia que señale la autoridad sanitaria en cada caso, según lo dispuesto en el anexo II, parte B, apartado 7.</i></p> <p>La autoridad sanitaria puede disponer otra periodicidad de control en función de los riesgos contemplados en su sistema de control y del histórico de resultados analíticos, o bien en construcciones anteriores a 1980/ cuando hay sospecha de instalaciones de tuberías metálicas o de plástico en aquellos establecimientos que formen parte de viviendas, donde se podría plantear un control anual.</p> <p>También se deberá hacer este control si se realiza cloraminación, con el objeto de analizar: Nitritos; cloro combinado residual y Amonio. Los nitritos, el cloro combinado residual y el amoniaco son parámetros que también se incluyen en el análisis de control cuando se realiza cloraminación y por supuesto en el análisis completo.</p>
<p><b>Cuestiones relacionadas con el Artículo 69. Tipos de análisis y frecuencia de los controles para el agua de consumo en la empresa alimentaria.</b></p>		
<p><b>27.</b></p>	<p>¿Qué tipo de controles tiene que realizar una empresa que capta el agua directamente de una red pública o privada de distribución?</p>	<p>Las empresas alimentarias serán responsables de la calidad del agua desde punto de entrega en la acometida, debiendo elaborar un plan de muestreo incluido en sus procedimientos basados en los principios del APPCC. Los controles tienen por objeto comprobar, principalmente, los niveles de desinfectante y el estado de la instalación interior. También deben considerarse los materiales de construcción de la instalación en tuberías, juntas y filtros que pudieran ceder al agua distintas sustancias (Fe, Pb etc).</p> <p>Teniendo en cuenta la Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, donde dispone como ejemplo de flexibilidad: "puede ignorarse el control del agua si se utiliza agua potable de la red pública, pero debería incorporarse si se utiliza la propia fuente de la empresa o el agua se recicla": consideramos que los establecimientos que se abastecen de una red pública, si la utilizan directamente sin efectuar ningún tratamiento sobre la misma, podrían acogerse a criterios de flexibilidad per se, siempre a criterio de la autoridad sanitaria.</p> <p>Su sistema APPCC deberá recoger que solo utilizan agua de red, por lo que se pueden acoger directamente a aplicar esta flexibilidad.</p> <p>Al ser el gestor ajeno a la empresa alimentaria, se podría controlar la calidad del agua por medio del sistema SINAC, siempre que se muestre documentalmente. La información obtenida de SINAC deben tenerla actualizada y formar parte de los registros del Plan de aguas.</p> <p>El gestor o Ayuntamiento debe incluir en SINAC todos los datos resultantes de los análisis que realiza en su zona de abastecimiento.</p> <p><b>Propuesta para EA que capta el agua de red pública o privada de distribución y no tiene depósito:</b></p> <p>Como se ha indicado anteriormente, no sería necesario efectuar controles, recogiendo esta información del SINAC. No obstante, con el fin de conocer la influencia de los materiales de la instalación y si se producen modificaciones en las instalaciones internas, tales como soldaduras en tuberías, etc, se haría necesario:</p> <p>-Control en grifo al inicio de la actividad y cuando se realicen modificaciones en la instalación o en caso de alguna sospecha sobre incidencia del material en las instalaciones interiores.</p> <p>En cualquier caso, queda a criterio de la autoridad sanitaria la indicación de cualquier analítica de control que considere conveniente, que puede juzgar que, si el agua forma parte del alimento y lo aconseje la evaluación de riesgos en función del tipo alimento elaborado y las garantías ofrecidas por el operador del abastecimiento, se haga necesario:</p> <p>- control del desinfectante residual y pH semanal.</p>
<p><b>28.</b></p>	<p>¿Qué tipo de controles tiene que realizar una empresa que capta el agua directamente de una red pública o privada y que cuenta con depósito intermedio?</p>	<p>Propuesta para EA que capta el agua de red pública o privada de distribución y tiene depósito (<b>la frecuencia mínima de los ensayos vendrá determinada por el volumen de agua tratado/distribuido al día conforme a las tablas de la parte C del Anexo II del RD</b>, además de otras pautas detalladas a continuación):</p> <p><i>Nota: indicado para empresas que NO son minoristas-pequeñas empresas y el agua SI se emplea en la elaboración del alimento/ contacta con materiales en contacto con alimentos. Minoristas-pequeñas empresas o EAs donde agua no contacta con alimentos, acorde a criterios de flexibilidad, se podrían acoger al protocolo que se detalla en pregunta 46).</i></p>



		<p>-Control de rutina semanal. Comprobación diaria del Cloro libre residual (CLR) si el agua forma parte del alimento si la evaluación del riesgo o la autoridad sanitaria lo considera necesario.</p> <p>- Análisis de control.</p> <p>- Análisis completo. Al inicio de la actividad o cuando se produzcan modificaciones en las instalaciones interiores -con todos los parámetros indicados- (<i>en los análisis anuales sucesivos, se puede valorar la exclusión de parámetros que se pueda justificar que su presencia no puede darse en la instalación interior, y son ya evaluados por el gestor de red, como son los plaguicidas -consultando SINAC-</i>).</p> <p>-Control operacional (realización a la salida del depósito): <i>Clostridium perfringens</i> tras limpieza depósito. Cloro libre residual y pH tras desinfección del depósito. Turbidez sólo si se tratase de depósito de cabecera -si realiza cloración, no recloración-.</p> <p>-Control en grifo (*): cuando se realicen modificaciones en la instalación o en caso de alguna sospecha sobre incidencia del material en las instalaciones interiores.</p> <p>-Caracterización del agua: pueden solicitar esta información a la entidad gestora, por lo que NO tendrían que realizar estas determinaciones.</p> <p>-Control de radiactividad: NO es necesaria su realización, contando con este dato a través de la entidad gestora.</p> <p>Se realizará cualquier otro tipo de análisis o modificará la frecuencia de los indicados si así lo considera procedente la autoridad sanitaria.</p> <p>(*) El control en grifo está contemplado también para los titulares de los edificios o locales con actividad pública o comercial donde se instalen aparatos de tratamiento (Artículo 46. Aparatos de tratamiento en instalaciones interiores, edificios o locales). En este caso, tal como indica el artículo 46 punto b, <i>Los resultados analíticos del «control en grifo» realizado por el titular con la frecuencia que señale la autoridad sanitaria en cada caso, según lo dispuesto en el anexo II, parte B, apartado 7.</i></p>
<p><b>29.</b></p>	<p>¿Qué tipo de controles tiene que realizar una empresa que cuenta con depósito se clasifica en 69.2.b) o en 69.2.c) con las obligaciones de controles del agua que ello implica?</p>	<p><i>Esta EA se considera zona de abastecimiento. Si se establece en el Programa de Vigilancia de cada comunidad autónoma, debe volcar los análisis al SINAC.</i></p> <p><b>Propuesta para EA con fuente de abastecimiento que no sea Zona 1 -indicada en pregunta 22- (la frecuencia mínima de los ensayos vendrá determinada por el volumen de agua tratado/distribuido al día conforme a las tablas de la parte C del Anexo II del RD, además de otras pautas detalladas a continuación):</b></p> <p>-Control de rutina semanal. Comprobación diaria del Cloro libre residual (CLR) si el agua forma parte del alimento si la evaluación del riesgo o la autoridad sanitaria lo considera necesario.</p> <p>- Análisis de control.</p> <p>- Análisis completo.</p> <p>-Control operacional (realización a la salida del depósito): <i>Clostridium perfringens</i> tras limpieza depósito. Turbidez, y Cloro libre residual y pH tras desinfección del depósito. Además: Colifagos somáticos en la captación (salvo que no lo considere el PSA), Microcistina, si el origen es de embalse, lago o laguna y Plaguicidas individuales autorizados en esa zona de captación, si es zona agrícola.</p> <p>- Control en grifo (*): cuando se realicen modificaciones en la instalación o en caso de alguna sospecha sobre incidencia del material en las instalaciones interiores.</p> <p>-Caracterización del agua (no carácter obligatorio, sí aconsejable -a la frecuencia descrita-).</p> <p>-Control de radiactividad.</p> <p>-Parámetros de la lista de observación, si la evaluación del riesgo o la autoridad sanitaria lo considera necesario.</p> <p>Se realizará cualquier otro tipo de análisis o modificará la frecuencia de los indicados si así lo considera procedente la autoridad sanitaria.</p> <p>(*) El control en grifo está contemplado también para los titulares de los edificios o locales con actividad pública o comercial donde se instalen aparatos de tratamiento (Artículo 46. Aparatos de tratamiento en instalaciones interiores, edificios o locales). En este caso, tal como indica el artículo 46 punto b, <i>Los resultados analíticos del «control en grifo» realizado por el titular con la frecuencia que señale la autoridad sanitaria en cada caso, según lo dispuesto en el anexo II, parte B, apartado 7.</i></p>
<p><b>30.</b></p>	<p>Artículo 69.2. Según el RD y la Guía, cualquier empresa que cuenta con depósito se clasifica en 69.2.b) o en 69.2.c) con las obligaciones de controles del agua que ello implica.</p>	<p>A efectos de adjudicación del tipo y frecuencia de controles a realizar por parte de la EA, el operador correspondiente a la clasificación 69.2 b) -que capta el agua de red y dispone de "depósito intermedio"-, si no realiza tratamiento del agua, y no acumula la misma por periodo superior a una jornada de trabajo de un día -siempre a criterio de la autoridad sanitaria -, le será de aplicación los análisis indicados para el tipo de operador que capta el agua de red y no cuenta con depósito intermedio (69.2 a).</p> <p>En cuanto al operador correspondiente a la clasificación 69.2 c) -que capta el agua de fuente propia -, se le adjudicaría el tipo y frecuencia de controles como propio gestor de su abastecimiento contando con su propia ETAP, y el depósito de que disponga sería considerado como "de cabecera".</p>



<p><b>31.</b></p>	<p>Artículo 69.3 y 69.4. La empresa alimentaria elaborará un plan de muestreo incluido en sus procedimientos basados en APPCC teniendo en cuenta lo dispuesto en Anexo II y justificará las decisiones referentes a tipos de análisis, parámetros de análisis y frecuencias. Sin tener en cuenta las posibles exenciones ¿los tipos de análisis, parámetros de análisis y frecuencias del anexo II son los mínimos según clasificación de las empresas alimentarias por tipo de fuente de suministro, volumen de agua tratado en su caso y volumen de aguas de proceso utilizadas? ¿O los tipos de análisis, parámetros de análisis y frecuencias en el plan de muestreo se establecen como resultado del APPCC sin que sea necesario llegar a los mínimos del Anexo II?</p>	<p>Los distintos tipos de análisis para efectuar controles sobre el agua se enumeran en el anexo II parte B del real decreto y las frecuencias en su parte C. Atendiendo a la clasificación de la empresa (por tipo de fuente de suministro, volumen de agua tratado en su caso y volumen de aguas de proceso utilizadas), se marca la cantidad mínima de ensayos a realizar, debiendo estar repartidos de manera homogénea a lo largo de todo el año en función de la actividad de la empresa, es decir, no se concentrarán en periodos de inactividad o de elevada actividad.</p> <p>Todos los ensayos y las frecuencias de control deben quedar recogidos en el plan de buenas prácticas de higiene y/o en el APPCC de la empresa alimentaria y se aplicarán sin perjuicio de lo que pueda establecer la autoridad sanitaria competente.</p> <p>Otra cuestión es la aplicación del Artículo 71, que permite que la autoridad sanitaria exima al operador de la empresa alimentaria de cumplir, de manera total o parcial, los tipos de análisis, parámetros y frecuencias de control, y siempre que el operador garantice a través del APPCC una calidad de agua que no ponga en riesgo la seguridad del producto final.</p>
<p><b>32.</b></p>	<p>Artículo 69.3 y 69.4. Al hilo de la pregunta anterior con un ejemplo: un almacén de patatas con fuente propia en el medio de campo, que recoge de varios productores. No lava las patatas, las envía a otras empresas sin lavar, en contenedores. El plan de muestreo como resultado de los procedimientos APPCC le daría unos tipos de análisis, parámetros de análisis y frecuencias muy inferiores a los mínimos previstos en el Anexo II. ¿Sería suficiente con el resultado de aplicar procedimientos basados en principios APPCC o tendría que solicitar exenciones?</p>	<p><i>(Comentado en la pregunta 17)</i> No se puede considerar una exención para este tipo de actividad si el agua puede ser consumida por el personal que trabaja en la industria o usada para su higiene personal. Formaría parte de una actividad comercial clasificada según zona (1, 2, 3, 4 etc), y en función de la misma, debería indicar en su plan de muestreo las frecuencias y tipos de análisis.</p>
<p><b>33.</b></p>	<p>Para establecimientos con abastecimientos en zona tipo 1, ¿cómo serían las frecuencias mínimas anuales según el tipo de abastecimiento de agua?</p>	<p>En el RD, para la zona tipo 1 (&lt;10m3) los análisis de control, completo y radioactividad se indican "A criterio de la autoridad sanitaria". También se señala de este modo ("A criterio de la autoridad sanitaria") en el caso del análisis completo para la zona tipo 2 (entre 10-100).</p> <p>A continuación, se indica propuesta de protocolo específico de muestreo para EAs con estas características, para los casos donde el Real Decreto deja "A criterio de la autoridad sanitaria", o sea:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zona 1 (&lt;10m3) para los análisis de control, completo y radioactividad,</li><li>- Zona 2 (10-100) para el análisis completo</li></ul> <p>En el resto de determinaciones, las frecuencias serán las indicadas previamente para cada tipo de industria según su captación de agua.</p> <p>El caso de establecimientos que se abastecen de una <b>red pública y no tienen depósito</b>, tal como hemos indicado en la pregunta 27, podrían acogerse a criterios de flexibilidad per se (siempre a criterio de la autoridad sanitaria).</p> <p>Al ser el gestor ajeno a la empresa alimentaria, se podría controlar la calidad del agua por medio del sistema SINAC, siempre que se muestre documentalmente.</p> <p>Sin embargo, sí habría que realizar:</p>



		<p>-Control en grifo al inicio de la actividad y cuando se realicen modificaciones en la instalación o en caso de alguna sospecha sobre incidencia del material en las instalaciones interiores y lo que estime necesario la autoridad sanitaria.</p> <p><b>Empresas que captan el agua de una red y cuentan con depósito intermedio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Control de rutina semanal. Comprobación diaria del Cloro libre residual (CLR) si el agua forma parte del alimento si en una evaluación del riesgo o la autoridad sanitaria considera necesario.</li> <li>- <b>Análisis de control: 1 al año (si es establecimiento de temporada, al inicio de la temporada).</b></li> <li>- <b>Análisis completo: TIPO 1 (&lt;10) al inicio de la actividad. EN EL CASO DE ZONA TIPO 2 (entre 10-100): 1 al año (Tabla 8), (se puede valorar la exclusión de parámetros que se pueda justificar que su presencia no puede darse en la instalación interior, y son ya evaluados por el gestor de red, como son los plaguicidas, consultando SINAC).</b></li> <li>-<b>Control de radiactividad: NO es necesaria su realización, contando con este dato a través de la entidad gestora.</b></li> <li>-Control operacional (realización a la salida del depósito): <i>Clostridium perfringens</i> tras limpieza depósito. Cloro libre residual y pH tras desinfección del depósito. Turbidez sólo si se tratase de depósito de cabecera -si realiza cloración, no rechloración-.</li> <li>- Control en grifo (*): cuando se realicen modificaciones en la instalación o en caso de alguna sospecha sobre incidencia del material en las instalaciones interiores.</li> <li>-Caracterización del agua: pueden solicitar esta información a la entidad gestora, por lo que NO tendrían que realizar estas determinaciones.</li> </ul> <p><b>Establecimientos con abastecimiento propio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de rutina semanal. Comprobación diaria del Cloro libre residual (CLR) si el agua forma parte del alimento si la evaluación del riesgo o la autoridad sanitaria lo considera necesario.</li> <li>- <b>Análisis de control: 1 al año (si es establecimiento de temporada, al inicio de la temporada)</b></li> <li>- <b>Análisis completo: (&lt;10) al inicio de la actividad y cada 5 años. Valorar plaguicidas en función de la zona y riesgo</b> (Plaguicidas individuales autorizados en esa zona de captación). <b>EN EL CASO DE ZONA TIPO 2 (entre 10-100): 1 al año.</b></li> <li>- <b>Control de radioactividad: 1 cada 5 años (salvo que pueda justificarse que es muy improbable su presencia (informe radiológico del Consejo de Seguridad Nuclear).</b></li> <li>- Caracterización del agua: 1 al año (no obligatorio, si aconsejable).</li> <li>- Análisis operacional: <i>Clostridium perfringens</i> tras limpieza depósito. Turbidez, y Cloro libre residual y pH tras desinfección del depósito. Además: Colifagos somáticos en la captación (salvo que no lo considere el PSA), Microcistina, si el origen es de embalse, lago o laguna y Plaguicidas individuales autorizados en esa zona de captación, si es zona agrícola.</li> <li>- Control en grifo (*): cuando se realicen modificaciones en la instalación o en caso de alguna sospecha sobre incidencia del material en las instalaciones interiores.</li> </ul> <p>(*) El control en grifo está contemplado también para los titulares de los edificios o locales con actividad pública o comercial donde se instalen aparatos de tratamiento (Artículo 46. Aparatos de tratamiento en instalaciones interiores, edificios o locales). En este caso, tal como indica el artículo 46 punto b, <i>Los resultados analíticos del «control en grifo» realizado por el titular con la frecuencia que señale la autoridad sanitaria en cada caso, según lo dispuesto en el anexo II, parte B, apartado 7.</i></p> <p>Se realizará cualquier otro tipo de análisis o modificará la frecuencia de los indicados si así lo considera procedente la autoridad sanitaria para cada uno de los casos desglosados o así se indique en los Programas de Vigilancia del Agua de Consumo que se establezcan en las comunidades autónomas.</p> <p>El tipo de controles/ frecuencias pueden reducirse acorde a los criterios de flexibilidad indicados para comercio minorista- pequeña empresa/ no emplea agua en fabricación alimento o contacto con superficies, como se ha visto en la pregunta 46.</p>
34.	<p>Teniendo en cuenta este artículo, las empresas elaboran el plan de muestreo incluido en sus procedimientos basados en los principios del APPCC. Algunas empresas preguntan si tienen que realizar un análisis completo si tienen un depósito, pero no tratan el agua. La columna 2 de la página 113 de la Guía las clasifica en esa columna.</p>	<p>Para los efectos oportunos, si el operador cuenta con depósito intermedio, pero no realiza tratamiento del agua, y no acumula la misma por periodo superior a una jornada de trabajo de un día-siempre a criterio de la autoridad sanitaria - le será de aplicación los análisis indicados para el tipo de operador que no cuenta con depósito intermedio.</p> <p>Por tanto, estarían incluidas las EA con depósito intermedio, sea este de almacenamiento por un periodo superior a un día, o de tratamiento.</p> <p>Tal como se indica en la pregunta 28, en el caso de depósito intermedio con tratamiento o almacenamiento superior a un día sería:</p>



		<p>Análisis completo. Al inicio de la actividad o cuando se produzcan modificaciones en las instalaciones interiores -con todos los parámetros indicados- (en los análisis anuales sucesivos, se puede valorar la exclusión de parámetros que se pueda justificar que su presencia no puede darse en la instalación interior, y son ya evaluados por el gestor de red, como son los plaguicidas -consultando SINAC-).</p>
35.	<p>¿A partir de qué volumen de agua en el depósito se pide controles a la empresa?</p>	<p>En las tablas que se indican en la Parte C. <i>Frecuencia anual de muestreo</i>, se puede ver el número de análisis a llevar a cabo. En la tabla 8, de forma general se refiere a la frecuencia anual para los análisis de control, completo y radiactividad, dejando sólo a criterio de la autoridad sanitaria aquellas &lt; 10m3.</p> <p>En las tablas 9 y 10, se indica la frecuencia mínima por infraestructura. En el caso de la EA, se referiría al tipo de abastecimiento: la primera columna corresponde a la ETAP o Depósito de cabecera, que se referiría a abastecimiento propio, la segunda columna a las que tienen depósito intermedio y la tercera a las de agua de red.</p> <p>Como se puede ver en las tablas 9, el análisis completo es a criterio de la autoridad sanitaria hasta los 100 m3 de volumen de agua en la ETAP y en el depósito de regulación (en la red de distribución el volumen entre 10 y 100 ya indica al menos 1 análisis).</p> <p>Y según la tabla 10, el análisis de control es a criterio de la autoridad sanitaria hasta los 10m3.</p> <p>Para determinar la frecuencia anual que correspondería realizar de análisis completos en una EA de agua de red con depósito intermedio, habrá que tener en cuenta los m3 de capacidad del depósito (tabla 9 del RD, 2ª columna: "Depósito de regulación o distribución"), y, asimismo, los que le corresponderían a la EA atendiendo a la Red de distribución -3ª columna- (según haya sido clasificada por el volumen de agua al día), de manera que el número de análisis completos al año en una empresa que se abastece de red con depósito intermedio serían la suma de ambos.</p> <p>Igualmente, hay que tener en cuenta la nota a pie de página en cada una de estas tablas 9 y 10: <i>El número de análisis completos que deberá realizar el operador será el resultante de aplicar esta frecuencia salvo que este valor sea inferior a lo establecido en la tabla 8, para el análisis completo, entonces deberán incrementarse el número de muestras en red de distribución para cumplir lo establecido en la tabla 8.</i></p> <p>Por tanto, nunca será menos frecuencia de análisis que la indicada en la Tabla 8.</p> <p>Por todo lo anterior, (por ejemplo) una EA que cuenta con depósito intermedio de menos de 100m3 y utiliza un volumen de agua diario entre 10 y 100 m3, le correspondería realizar 1 análisis completo y 3 análisis de control (según la tabla 10 -análisis de control-, serían 2 análisis de control -1 por depósito intermedio + 1 por red de distribución-, pero en cumplimiento de la nota por la que no se puede disminuir las frecuencias de la tabla 8, finalmente serían 3 los análisis a realizar conforme a lo indicado en la misma. La tabla 9 -análisis completo-, señalaría 1 para la red de distribución entre 10 y 100, y a criterio de la autoridad sanitaria el referido al volumen de depósito).</p> <p>Sin embargo, y como se ha mencionado anteriormente, se puede valorar la exclusión de parámetros en el análisis completo que se pueda justificar que su presencia no puede darse en la instalación interior, y son ya evaluados por el gestor de red, como son los plaguicidas.</p>
36.	<p>¿Con qué frecuencia hay que limpiar los depósitos intermedios en una industria alimentaria?</p>	<p>En el Art.37 se establece que el operador valorará de acuerdo con los criterios de la autoridad sanitaria, en cada caso, la frecuencia de limpieza y desinfección del depósito, cuando tenga una capacidad mayor de 10.000 m3, que se adecuará a la calidad del agua, y sus dimensiones, entre otros aspectos.</p> <p>Para depósitos menores de 10.000 m3 de capacidad, la limpieza y desinfección se realizará al menos cada 3 años o cuando la autoridad sanitaria así lo requiera.</p> <p>Adicionalmente, las CC AA pueden determinar en sus Programas de vigilancia procedimientos específicos sobre una mayor frecuencia de limpieza de los depósitos en la industria alimentaria.</p>
37.	<p>ANÁLISIS DE CONTROL Y COMPLETOS POR INFRAESTRUCTURA: Para los análisis de control y completos realizados en establecimientos de red con depósito o de abastecimiento propio, la frecuencia anual resultante es la establecida por zona de abastecimiento en el Anexo II. C.2. El reparto de los análisis por infraestructura y volumen de agua, se establece en el Anexo II. C.3</p>	<p>El Anexo II C.2. (Tabla 8), muestra frecuencias de muestreo para análisis de control, completo y de radiactividad por zonas de abastecimiento (los metros cúbicos de uso). El Anexo II C.3. (Tabla 9 y 10), muestra las frecuencias de muestreo para análisis completo y de control, respectivamente, por infraestructura en función del volumen de agua:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-la columna "Salida de ETAP o Depósito de cabecera Volumen de agua tratada al día (m3)" correspondería a las EAs con abastecimiento propio. Ese volumen corresponde al volumen de agua tratada en m3 a la salida del tratamiento o a la capacidad del depósito de cabecera.</li> <li>-la columna "Depósito de regulación o distribución Capacidad del depósito (m3)" correspondería a las EAs con depósito intermedio, como hemos dicho anteriormente, acorde a la capacidad del mismo. Ese volumen corresponde al volumen del depósito (intermedio). Habría que añadir, además, los controles de la 3ª columna acorde al volumen que le correspondería como agua distribuida al día.</li> <li>-la columna "Red de distribución, Volumen de agua distribuida al día (m3) correspondería al volumen distribuido por EAs que se abastecen de red pública o privada.</li> </ul>



		<p>Hay que tener en cuenta la nota a pie de página en cada una de estas tablas 9 y 10: <i>El número de análisis completos que deberá realizar el operador será el resultante de aplicar esta frecuencia salvo que este valor sea inferior a lo establecido en la tabla 8, para el análisis completo, entonces deberán incrementarse el número de muestras en red de distribución para cumplir lo establecido en la tabla 8.</i></p> <p>Por tanto, nunca será menos frecuencia de análisis que la indicada en la Tabla 8.</p>
<b>Cuestiones relacionadas con el Artículo 70. Muestreo, laboratorios y métodos de análisis para el agua de consumo en la empresa alimentaria.</b>		
38.	Definición y descripción de parámetros que se pueden medir con kit.	<p>La definición de "kit" se indica en el artículo 2, punto m): conjunto de medios y productos, suficiente para un determinado fin, de tal forma que su presentación comercial constituye un método de análisis para su aplicación directa.</p> <p>El Anexo II B indica los parámetros que se pueden medir con Kit son el color, olor, sabor, turbidez, cloro libre residual y pH.</p> <p>El Anexo III F. "Método de análisis mediante Kit", define las características que se deben exigir al fabricante del Kit.</p> <p>En el análisis de rutina, el RD indica que sea "al menos organolépticamente". Se podrá utilizar un kit para la turbidez, CLR y pH. No existe obligatoriedad de utilizar un kit. Se podrán realizar las determinaciones en kit o en laboratorio, para el análisis de control y el completo.</p>
39.	El inspector no puede acceder al SINAC y desconoce si un laboratorio pone sus datos en el SINAC. Desconoce si ese laboratorio cumple la ley y tiene las técnicas adecuadas.	En la página web de ENAC aparecen los laboratorios con las técnicas acreditadas. También puede comprobar en el Informe del laboratorio, si tienen la técnica acreditada o validada, la incertidumbre, el límite de cuantificación de cada método, y el límite de detección.
40.	Si en el SINAC no se cuelgan los análisis de rutina, ¿Cómo sabe la empresa alimentaria que su entidad gestora los realiza, por ejemplo, el de turbidez con periodicidad semanal porque está dentro del control de rutina y el control de rutina no se pone en el SINAC?	En el caso que la autoridad sanitaria considere que, por las características de la empresa, se puede exceptuar su análisis, y los resultados no se pudieran consultar en la plataforma habilitada para ello (SINAC), se solicitaría un certificado analítico a la empresa gestora.
<b>Cuestiones relacionadas con el Artículo 71. Exenciones en el ámbito de la empresa alimentaria.</b>		
41.	¿Como se puede "eximir" del cumplimiento total o parcial por lo que respeta a tipos de análisis, parámetros frecuencias de control si en muchos casos no está establecido sino que se queda a criterio de la propia autoridad competente? ¿A que se refiere con lo de exenciones concedidas? ¿Deben ser explícitas?	<p>Las exenciones son eventos mantenidos en un espacio de tiempo en los que, la autoridad sanitaria, basándose en información presentada por la empresa alimentaria sobre el control de la calidad del agua de consumo, puede decidir reducir o espaciar las frecuencias de los controles o contemplar no controlar alguno de los parámetros del anexo I del real decreto.</p> <p>Las situaciones de exención deben ser solicitadas por la EA y estudiadas caso por caso, valorándose el estudio de riesgos y las garantías de seguridad que aporta la empresa, sus características y procesos, los históricos de mediciones de los parámetros, etc.</p> <p>Por tanto, se determinan de forma individual para cada empresa estudiando la situación. La autoridad sanitaria, en función de la justificación presentada, será quien dictamine que estas exenciones no menoscaban la calidad ni la seguridad de los alimentos elaborados y por lo tanto no son un riesgo para la salud del consumidor.</p> <p>El caso de establecimientos que se abastecen de una red pública y no tienen depósito, tal como hemos indicado anteriormente, podrían acogerse a criterios de flexibilidad per se (siempre a criterio de la autoridad sanitaria). Al ser el gestor ajeno a la empresa alimentaria, se podría controlar la calidad del agua por medio del sistema SINAC, siempre que se muestre documentalmente.</p> <p>Para acogerse a esta flexibilidad per se (siempre que la autoridad sanitaria considere que el tipo de actividad no hace necesario que se realicen más controles periódicos), la EA debe poder argumentar los datos del operador que le suministra el agua y así quedar garantizado documentalmente y reflejado en su APPCC esta circunstancia. De todas formas, la calidad de la instalación interior de la EA tendrá que verificarse como se ha indicado anteriormente mediante un control en grifo al inicio de la actividad.</p>



		<p>Los minoristas/pequeñas empresas y EAs donde el agua no contacta con alimentos podrían acogerse más fácilmente a criterios de flexibilidad, como se ha indicado anteriormente, siempre a criterio de la autoridad sanitaria y cuando su sistema APPCC demuestre que es posible aplicar esta flexibilidad.</p> <p>Para la aplicación de flexibilidad en las distintas EAs, en función de la idoneidad de los resultados obtenidos durante un periodo limitado de tiempo, se podría contemplar la posibilidad de no tener que realizar ciertos autocontroles o modificar su frecuencia.</p> <p>Para acogerse a algún criterio de exención en función de los resultados deben mostrar la idoneidad de los controles por periodos mínimos (que pueden ser más cortos si reúne estas características: minorista- pequeña empresa/ no emplea agua en fabricación alimento o contacto con superficies),</p> <p>Las situaciones de exención tendrían una duración temporal a determinar, que también podría establecerse por periodos mínimos.</p> <p>Las situaciones de flexibilidad serán siempre a criterio de la autoridad sanitaria, que podrá indicar la conveniencia de realizar cualquier otro tipo de análisis y, asimismo, establecer la duración de estas.</p> <p>Las situaciones de exención requieren una solicitud por parte del interesado, con aprobación explícita por la forma que determine cada CC AA. Con carácter previo a la exención de la realización de ciertos parámetros/ frecuencias, la EA debe cumplir un número mínimo de análisis, y se aportarán todos los datos que ayuden o sean requeridos por la autoridad sanitaria para ayudar en su toma de decisiones.</p>
42.	<p>¿Puede la autoridad sanitaria eximir del análisis de todos los parámetros sin excepción? ¿No han de cumplir las empresas alimentarias el Anexo II Parte A. Punto 4 (no podrá disminuir la frecuencia de muestreo señalada en este real decreto para los siguientes parámetros: E. coli, Enterococo intestinal y Turbidez.)?</p>	<p>Para ser aplicable el Art 71, <i>Exenciones en el ámbito de la empresa alimentaria</i>, la EA debe garantizar que el agua utilizada en la empresa bajo su responsabilidad cumple con los criterios de agua potable en virtud de lo establecido en el Reglamento (CE) N.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y que no pone en riesgo la seguridad del producto alimenticio final.</p> <p>Las EAs con abastecimiento propio o redes públicas o privadas con depósito intermedio para la cloración, se pueden eximir del control de alguno de los parámetros del anexo I siempre que la empresa alimentaria demuestre fehacientemente y mediante ensayos, que este parámetro se mantiene en unos niveles constantes de concentración o bien que se demuestre de manera fehaciente mediante estudios que, por las características del abastecimiento es muy improbable que se encuentren algunos de los contaminantes mencionados en el real decreto (radioactividad, etc...).</p> <p>En las empresas en las que se toma el agua de la red pública o privada de las que es responsable un gestor ajeno a la empresa alimentaria y en las que se puede tener acceso a los controles de la calidad del agua por medio del sistema SINAC, podrían acogerse a criterios de flexibilidad per se (siempre a criterio de la autoridad sanitaria).</p> <p>Las EAs con una fuente de abastecimiento propia deben elaborar un PSA, ya que, en estos casos, la empresa alimentaria se considerará también gestor del agua.</p> <p>Estarán exentos de la elaboración del PSA aquellas empresas alimentarias incluidas en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 852/2004. A no ser que se indique expresamente lo contrario, el Reglamento (CE) nº 853/2004 no se aplica a la producción de alimentos que contengan tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal. En la nota de la AESAN aprobada en Comisión Institucional en 2020 sobre <a href="#">establecimientos alimentarios sujetos a autorización</a> se indican (de forma no exhaustiva) un listado de aquellas que requieren autorización, y por tanto este tipo de establecimientos sí deben contar con PSA.</p> <p>También las empresas alimentarias que formen parte de edificios prioritarios deben elaborar su propio PSA.</p> <p>El operador que tenga un PSA no podrá disminuir la frecuencia de muestreo señalada en el real decreto para los siguientes parámetros: <i>E. coli</i>, <i>Enterococo intestinal</i> y Turbidez.</p> <p>En cuanto a la aplicabilidad de las exenciones contempladas en el artículo 71, como se ha indicado anteriormente, hay factores a considerar que favorecerían la flexibilidad en cuanto a disminuir parámetros y frecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-tipo de empresas (micro y pequeñas empresas)</li><li>-no usar agua en la elaboración del alimento.</li><li>-se abastecen de red (pública o privada) y no tratan el agua (flexibilidad per se).</li></ul> <p>El plan de muestreo inicial a contemplar sería el indicado anteriormente, con la pauta de exenciones propuesta, y en función de la idoneidad de los resultados obtenidos durante un periodo limitado de tiempo, se podría contemplar la posibilidad de no tener que realizar ciertos autocontroles o modificar su frecuencia.</p>



		<p>En cualquier caso, si se llegase a considerar la exención total, debería realizarse un seguimiento para asegurar la calidad del agua.</p> <p>Como se ha indicado anteriormente, las situaciones de exención requieren una solicitud expresa por parte del interesado con aporte de la documentación correspondiente a la autoridad sanitaria.</p>
<p><b>43.</b></p>	<p>Al igual que para los operadores con PSA y según los resultados de su evaluación de riesgo se puede solicitar la disminución de parámetros y frecuencia de muestreo según lo dispuesto en el anexo VII, ¿no habría que establecer condiciones para las exenciones en el ámbito de la empresa alimentaria?</p>	<p>Las exenciones son particulares para cada empresa, según su evaluación del riesgo. El sistema de autocontrol de la empresa alimentaria tiene que describir pormenorizadamente el uso del agua de consumo y evaluar los riesgos según el tipo de alimento y el uso esperado.</p> <p>La EA tiene que demostrar mediante el APPCC que se puede aplicar esa flexibilidad, y solicitarla expresamente a la autoridad sanitaria, por lo que se estudiaría caso por caso mediante una solicitud explícita la exención inicial y renovación de la misma.</p> <p>En base a esto, la autoridad sanitaria puede eximir al operador de la empresa, del cumplimiento de determinados tipos de análisis, parámetros y frecuencias de control.</p> <p>Con carácter previo a la exención de la realización de ciertos parámetros/ frecuencias, la EA debe cumplir un número mínimo de análisis.</p> <p>El plan de muestreo debe realizarse durante un periodo de tiempo mínimo previo a contemplarse la exención. Resulta variable en función del tipo de empresa, ya que se debe establecer en base al riesgo. Las exenciones están particularmente dirigidas a las micro y pequeñas empresas. Con empresas grandes, y dependiendo del uso del agua, la justificación para permitir una exención resulta más compleja.</p> <p>Se indica un periodo orientativo de 3 años como suficientemente amplio, concediéndose el periodo de exención por una duración determinada que también sería variable (p.e. de 3 años), periodos sujetos al criterio de la autoridad sanitaria.</p> <p>-Según el Real Decreto, para EAs que deban realizar PSA, se consideraría un periodo mínimo de 3 años con valores inferiores al 60% del valor paramétrico para la reducción de frecuencia y el periodo de 3 años con valor inferior al 30% del valor paramétrico para la eliminación de parámetros.</p> <p>-Hay que tener en cuenta el tipo de empresa, ya que en casos de menor riesgo, EAs sin PSA, empresas pequeñas..., podría concederse con mayor inmediatez. Se podrían considerar un periodo más corto de 2 años para estos casos. De la misma forma, el tiempo de duración podría extenderse por 2 años.</p> <p>La autoridad sanitaria competente para autorizar estas exenciones es aquella que en cada CC AA tenga las competencias en el control sanitario de las aguas de consumo en la industria alimentaria, pudiendo quedar definido en los correspondientes programas el procedimiento para conceder estas exenciones, al no haber un modelo común para todas las CC AA.</p> <p>El operador solicitará por escrito a la autoridad competente de la CCAA donde esté ubicada la empresa la situación de excepción sobre los análisis, parámetros o frecuencias de control para los que desea le sea concedida una exención.</p> <p>Se estima necesario recoger una serie de datos comunes a los parámetros a exencionar respecto al histórico de resultados, comprendiendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-motivo de la solicitud: explicado por el operador.</li> <li>-parámetros a muestrear o frecuencias para los que se solicita la exención: justificado documentalmente.</li> <li>-condiciones y el plazo de renovación: para su renovación, el operador de la EA deberá presentar la información necesaria para garantizar que el agua utilizada en la empresa sigue cumpliendo con los criterios de agua potable. Las exenciones dentro de ese periodo de tiempo, serían validas siempre que no cambien las condiciones de la empresa y/o entorno.</li> </ul> <p>La autoridad sanitaria se pronunciará mediante informe después de haber valorado toda la información aportada por la empresa. En el informe se indicará, además, el plazo de dicha exención.</p> <p>Las exenciones son temporales. La autoridad sanitaria realizará un seguimiento de las exenciones concedidas en base a la información suministrada por el operador de empresa alimentaria y puede revocarlas si cambian las condiciones en relación con los riesgos para la seguridad de los productos finales.</p>
<p><b>44.</b></p>	<p>Se nos solicitó exención para la determinación de turbidez y pH en los</p>	<p>- La turbidez es un parámetro que sólo se puede detectar mediante instrumentos de medida y su valor se expresa en Unidades Nefelométricas. No se puede medir de manera visual.</p>



	<p>controles de rutina semanales. Y comprobación visual de la turbidez</p>	<p>- La turbidez describe la pérdida de claridad del agua causada por partículas en suspensión, precipitados químicos, partículas orgánicas, etc. y puede ser causada por la mala calidad del agua de origen, tratamiento deficiente y también por el estado de mantenimiento y limpieza de la red de distribución y de la red interior de las instalaciones.</p> <p>- Por tanto, la turbidez en el agua de consumo, puede aumentar desde la acometida (agua del operador) hasta el punto de uso en la industria, siendo un indicativo del estado de la red interior de su instalación.</p> <p>- Por otro lado, toda solicitud de exención de medición de un parámetro o reducción de la frecuencia de la determinación del mismo, tiene que venir avalada por un histórico representativo de mediciones de dicho parámetro. (En este caso la empresa sólo ha presentado tres mediciones de turbidez, correspondientes a los análisis de control realizados en 2021, 2022 y 2023. En los Registros de rutina de esos 3 años, no hay ningún valor de turbidez, sólo la indicación "OK").</p> <p>Por todo lo anteriormente expuesto, la exención de la medición semanal de la turbidez, no se puede tener en consideración en este momento.</p> <p>En cuanto a la exención de la medición del pH no hay datos suficientes sobre el valor de este parámetro para considerar que se mantiene sin alteraciones a lo largo del tiempo. Al igual que para la turbidez solo se han presentado 3 mediciones de pH correspondiente a los análisis de control realizados en el 2021, 2022 y 2023. Por tanto y dado que el valor de pH es un dato importante para la eficacia de la desinfección del agua, cuando para ello se utilizan desinfectantes clorados, como es en el caso de su abastecimiento, tampoco se considera su exención en este momento.</p> <p>Hay que recordar que el parámetro turbidez no está sujeto a una exención ni a una reducción de la frecuencia de muestreo. El RD 3/2023 indica que no es posible para este parámetro.</p> <p>Y el pH está muy ligado al valor del cloro libre residual o del biocida utilizado, porque su eficacia está íntimamente relacionada. Aunque no está recogido expresamente que no pueda reducirse, al estar implicado e indicado su control en muchos parámetros del RD no resultaría conveniente su reducción.</p>
<p><b>45.</b></p>	<p>Anexo II PARTE C.2 Frecuencia mínima de muestreo. La tabla 8 solo aplicaría si la empresa alimentaria es operador del abastecimiento. En el resto de los casos (cuando captan directo de la red o captan de la red con depósito intermedio) sólo aplicaría frecuencias por infraestructuras. La tabla 12. Control mínimo en grifo tampoco aplica a la empresa alimentaria (las frecuencias en este caso es para la vigilancia municipal por zona de abastecimiento).</p>	<p>La Tabla 8 establece la "Frecuencia de muestreo anual en cada zona de abastecimiento" para el análisis de control, completo y radiactividad. Se relaciona la zona de abastecimiento sobre el agua de consumo con el agua que se utiliza en la industria alimentaria de tal modo que, para poder asignar números de análisis y frecuencias, se ha tomado el volumen de agua utilizado por la empresa en concordancia con las zonas de abastecimiento. Por tanto, esta tabla aplicaría a todos los operadores.</p> <p>La interpretación de las tablas 9 y 10 (la tabla 9 en lo que respecta al análisis completo, y la tabla 10 al análisis de control) sobre la frecuencia anual para realizar esos controles, sería:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la primera columna correspondería al operador con fuente propia de abastecimiento, en función de los m3 de agua tratada o a la capacidad del depósito de cabecera. Además, tendría que realizar los controles de la tercera columna (red de distribución), acorde a los m3 de la zona de abastecimiento que le correspondiese.</li> <li>- la segunda columna corresponde al operador que disponga de depósito intermedio, además de los controles de la tercera columna (red de distribución), acorde a los m3 de la zona de abastecimiento que le correspondiese</li> <li>- la tercera columna es para los operadores que se abastezcan directamente de la red.</li> </ul> <p>Hay que tener en cuenta las notas a pie de página en ambas tablas, que indican que el número de análisis que deberá realizar el operador será el resultante de aplicar estas frecuencias (para el completo y el de control) salvo que este valor sea inferior a lo establecido en la tabla 8, entonces deberán incrementarse el número de muestras en red de distribución para cumplir lo establecido en la tabla 8.</p> <p>La tabla 12 (Frecuencia mínima anual para el control en grifo), en el caso de la EA sería aplicable a los titulares de los edificios públicos o locales con actividad pública o comercial que instalen aparatos de tratamiento de agua en la entrada de la instalación (en los grifos).</p>
<p><b>46.</b></p>	<p>Por ello, ¿Plan de muestreo orientativo para las diferentes empresas en función de su criterio de flexibilidad de forma que cumplan con lo indicado en el RD 3/ 2023?.</p>	<p>Las situaciones de flexibilidad serán siempre a criterio de la autoridad sanitaria, que podrá indicar la conveniencia de realizar cualquier otro tipo de análisis y, asimismo, establecer la duración de estas.</p> <p>Acorde al artículo 71, la autoridad sanitaria, basándose en información (estudios) presentada por la empresa alimentaria sobre el control de la calidad del agua de consumo, puede decidir reducir o espaciar las frecuencias de los controles o contemplar no controlar alguno de los parámetros del anexo I del real decreto, siempre y cuando la autoridad sanitaria dictamine que estas exenciones no menoscaban la calidad ni la seguridad de los alimentos elaborados y por lo tanto no son un riesgo para la salud del consumidor.</p> <p>Las situaciones de exención deben ser solicitadas y estudiadas caso por caso, valorándose el estudio de riesgos y las garantías de seguridad que aporta la empresa, sus características y procesos, los históricos de mediciones de los parámetros, etc.</p> <p>El caso de establecimientos que se abastecen de una red pública y no tienen depósito, tal como hemos indicado anteriormente, podrían acogerse a criterios de flexibilidad per se (siempre a criterio de la autoridad sanitaria).</p>



		<p>No obstante se haría necesario, como se ha indicado anteriormente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Control en grifo al inicio de la actividad y cuando se realicen modificaciones en la instalación o en caso de alguna sospecha sobre incidencia del material en las instalaciones interiores.</li><li>-Si así lo considera la autoridad sanitaria, en aquellas donde el agua forma parte del alimento y lo aconseje la evaluación de riesgos en función del tipo alimento elaborado y las garantías ofrecidas por el operador del abastecimiento, podría ser necesario:</li><li>- control del desinfectante residual y pH semanal.</li></ul> <p>Otro tipo de situaciones para facilitar la flexibilidad serían las expuestas a continuación:</p> <p><b><u>Propuesta para empresas que captan el agua de una red y cuentan con depósito intermedio:</u></b></p> <p>En el caso de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- comercio minorista / pequeña empresa.</li><li>- EAs donde el agua no se emplee en la fabricación de alimento ni entre en contacto con superficies en contacto con el alimento.</li></ul> <p>Si a juicio de la autoridad sanitaria es posible aplicar flexibilidad, para estas EAs podrían realizarse sólo los siguientes análisis:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Análisis de rutina semanal .</li><li>- Análisis de control (la frecuencia mínima de los ensayos vendrá determinada por el volumen de agua tratado/distribuido al día conforme a las tablas de la parte C del Anexo II del RD).</li><li>- Análisis completo al inicio de la actividad ((la frecuencia mínima de los ensayos vendrá determinada por el volumen de agua tratado/distribuido al día conforme a las tablas de la parte C del Anexo II del RD).</li><li>- Control en grifo cuando se realicen modificaciones en la instalación o en caso de alguna sospecha sobre incidencia del material en las instalaciones interiores.</li><li>- Control operacional (cuando se limpie el depósito (<i>Clostridium perfringens</i>))</li></ul> <p>Las situaciones de exención deben ser solicitadas y estudiadas caso por caso, valorándose el estudio de riesgos y las garantías de seguridad que aporta la empresa, sus características y procesos, los históricos de mediciones de los parámetros, etc.</p> <p>Por tanto, se determinan de forma individual para cada empresa estudiando la situación. La autoridad sanitaria, en función de la justificación presentada, será quien dictamine que estas exenciones no menoscaban la calidad ni la seguridad de los alimentos elaborados y por lo tanto no son un riesgo para la salud del consumidor.</p> <p><b><u>Propuesta para empresas que disponen de abastecimiento propio:</u></b></p> <p>En estos casos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- comercio minorista/ pequeña empresa.</li><li>- EAs donde el agua no se emplee en la fabricación de alimento ni entre en contacto con superficies en contacto con el alimento.</li></ul> <p>Tendrían que hacer, en principio, los mismos análisis que cualquier otra empresa que disponga de abastecimiento propio, acorde al tipo de Zona: Zona 1 según se indica en pregunta 17 y el resto, acorde a lo indicado en pregunta 29.</p> <p>Para acogerse a algún criterio de exención en función de los resultados deben mostrar la idoneidad de los controles por periodos mínimos (que pueden ser más cortos si reúne estas características: minorista- pequeña empresa/ no emplea agua en fabricación alimento o contacto con superficies), pudiendo reducir los parámetros con obligación a controlar, teniendo en cuenta que no podrá disminuir la frecuencia de muestreo para: <i>E. coli</i>, Enterococo intestinal y Turbidez.</p> <p>Las situaciones de exención tendrían una duración temporal a determinar, que pueden establecerse por periodos mínimos.</p>
--	--	---



		<p>Como se ha indicado anteriormente: en términos generales, se consideraría un período mínimo de 3 años para determinar la exención, que se extendería por un periodo de duración de 3 años.</p> <p>Hay que tener en cuenta el tipo de empresa, ya que en casos de menor riesgo, como empresas pequeñas, podría concederse con mayor inmediatez. Se podrían considerar un periodo más corto de 2 años para estos casos, que se extendería por un periodo de duración de 2 años.</p> <p>Se realizará cualquier otro tipo de análisis o modificará la frecuencia de los indicados si así lo considera procedente la autoridad sanitaria para cada uno de los casos desglosados.</p>
<b>Cuestiones relacionadas con los ANEXOS.</b>		
47.	¿Se aplica la parte D del anexo VII a los operadores de empresa alimentaria con sistema APPCC?	<p>El Anexo VII versa sobre el PSA en las zonas de abastecimiento. La elaboración del PSA corresponde a los operadores de las zonas de abastecimiento. Si la empresa alimentaria es operadora del abastecimiento, si tendría que elaborar el PSA.</p> <p>Estarán exentos de la elaboración del PSA aquellas empresas alimentarias incluidas en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 852/2004. A no ser que se indique expresamente lo contrario, el Reglamento (CE) nº 853/2004 no se aplica a la producción de alimentos que contengan tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal. En la nota de la AESAN aprobada en Comisión Institucional en 2020 sobre <a href="#">establecimientos alimentarios sujetos a autorización</a> se indican (de forma no exhaustiva) un listado de aquellas que requieren autorización, y por tanto este tipo de establecimientos sí deben contar con PSA.</p> <p>También las empresas alimentarias que formen parte de edificios prioritarios deben elaborar su propio PSA.</p>
48.	El hecho de dejar a criterio de las autoridades sanitarias el tipo de análisis a realizar (en algunos supuestos), está provocando diferencias entre CCAA con el perjuicio para algunas empresas que están perdiendo certificaciones en algunas comunidades y en otras no, porque en algunas se les exime de realizar algunos análisis.	<p>Pese a intentar armonizar criterios de actuación mediante la elaboración de este documento, las autoridades sanitarias velarán para que se incremente la frecuencia del muestreo en aquellos parámetros que se consideren oportunos cuando se considera que puede existir un riesgo en el agua utilizada por la industria acorde a los aspectos relacionados con cada empresa.</p> <p>La autoridad sanitaria, en base a la información y documentación facilitada por el operador de la EA y, dependiendo del tipo de captación del agua, valorará el contenido y resultados de los planes de muestreos de la empresa alimentaria. Pero si la autoridad sanitaria sospecha que pueda existir un riesgo que afecte a la calidad del agua de consumo, velará porque se modifiquen las frecuencias de control y de muestreo en aquellos parámetros que considere indispensable.</p>

## Otros comentarios:

### ¿Cuándo debe darse de alta una EA en SINAC?

Cuando una empresa alimentaria es gestora y usuaria del agua de consumo –sería el caso de los que tienen abastecimiento propio-, debe comunicar los resultados de los parámetros de la calidad del agua que utiliza en sus actividades a través de la plataforma SINAC, tal y como establece Artículo 62: *Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC)*, en su apartado 2º: *El uso de la aplicación del SINAC a través de Internet, es obligatorio para: a) Toda entidad pública o privada o persona jurídica que gestione zona de abastecimiento tipo 2, tipo 3, tipo 4, tipo 5 y tipo 6, o sus infraestructuras o que controle la calidad del agua de consumo o realice los controles señalados en los artículos 13 y 56.* Por ello, el operador debería darse de alta en dicha plataforma.

Sin embargo, si se tratase de una empresa que solo usa el agua de consumo (reciben el agua ya tratada de la red municipal), se puede eximir de este aspecto por corresponder a la entidad gestora de la que se abastece, siempre y cuando este criterio sea convenido con autoridad sanitaria de la comunidad autónoma competente donde radique su actividad.

Sobre las zonas de abastecimiento tipo 1, el artículo 3.3.b) dispone una aplicación parcial del Real Decreto en las mismas, indicando que deberán cumplir con los artículos de los capítulos I (*Disposiciones generales*) y en las secciones 1.ª, 3.ª y 4.ª del capítulo II (*Características del agua de consumo y su control*). No obstante, deben cumplir con la frecuencia de autocontroles con la disposición que para este tipo de zonas (<10m3) se indican en los anexos, y que han sido comentadas en este documento.



Con referencia al SINAC, las zonas de abastecimiento tipo 1, en seguimiento del artículo 62.3 del RD 3/2023, podrán usarlo de forma voluntaria salvo que la autoridad sanitaria lo considere obligatorio.

Los tratamientos que realice la empresa del agua que recibe de la red, así como los resultados de los ensayos, deben quedar recogidos en la documentación interna de la empresa que le será requerida en caso necesario por la inspección sanitaria. Las EAs tipo 1 tendrán a disposición de las autoridades sanitarias la información correspondiente sobre su zona de abastecimiento, infraestructura y control de calidad.

Cualquier tipo de incidencia, al igual que deberá ser notificada al SINAC, en caso de no estar registrado en el mismo (zonas tipo 1), se comunicará a la autoridad sanitaria correspondiente.

**¿Las empresas alimentarias deben cumplir con el capítulo VI del RD 3/2023, y también con el resto del RD, en lo que no se oponga al capítulo VI?**

La industria alimentaria: deben cumplir con el capítulo VI del RD 3/2023, y también con el resto del RD, en lo que no se oponga al capítulo VI.

Es importante comprender que el RD 3/2023 es el real decreto para que las ZA elaboren un PSA y se igualen con lo Seguridad Alimentaria, estableciendo el control del agua en función de los resultados de la evaluación y gestión del riesgo.

En los casos concretos:

- Capítulo II, Sección 4 *Actuación ante incidencias*, las incidencias se comunican a través del SINAC, porque la autoridad sanitaria realiza vigilancia pasiva a través de SINAC. El objeto final de los artículos 23 y 24 (*Tipos de incidencia y Actuaciones generales ante incidencias*), es el de agilizar los trámites para confirmar la incidencia, comunicar a la población la no aptitud del agua y tomar las medidas correctoras precisas, y en su caso abastecer a la población por medios distintos a la distribución a través de red pública/privada.
- Capítulo III, artículo 36 y 37 (*Tratamiento de potabilización y depósitos*), de igual manera implican a las EAs afectadas.

**¿Quién es el responsable de realizar los controles analíticos cuando una empresa de restauración social da servicio a las instalaciones de varios colegios, el colegio como dueño de las instalaciones o la empresa alimentaria que elabora las comidas?**

La empresa que elabora el alimento es la responsable del control del agua con la que elabora el producto, realizando los controles analíticos correspondientes dentro de su Plan de aguas. Se da por hecho que esta elaboración ha tenido lugar de forma previa al lugar donde se sirve, y por tanto se trata de instalaciones diferentes. El colegio se hará responsable del control del agua que ellos usen para sus actividades y cumplir con el RD 3/ 2023 en consecuencia.

**¿Actuación ante la superación del valor paramétrico de la dosis indicativa DI (parte E del Anexo I, *Sustancias Radiactivas*) en una empresa alimentaria que utiliza el agua para el lavado de materia prima vegetal?**

Según el Anexo II Parte B punto 4, para el cálculo de la dosis indicativa hay que controlar la actividad alfa total y la actividad beta resto (Anexo I, Parte E.2).

En el Anexo VI Parte B punto 4 se dan indicaciones de cómo hacer el control de la DI mediante la concentración de la actividad alfa total y beta resto siguiendo una metodología.

Según nota informativa que se ha colgado en SINAC el pasado 26 de septiembre, ante la no notificación de dosis indicativa tal y como se indica en el RD 3/2023, se recomienda calificar el agua como no apta.

Si se supera el valor de la DI se debe seguir el procedimiento indicado en la Parte C de ese Anexo, donde el operador debe investigar el origen y el motivo.

La autoridad sanitaria valorará: a) La importancia y la repercusión de la superación del valor paramétrico sobre la salud de la población afectada, b) La realización de una evaluación del riesgo, c) La emisión de recomendaciones a la población afectada, d) La posibilidad de prohibir el suministro o el consumo de agua, de restringir el uso o de requerir al operador la adopción de las medidas correctoras oportunas con el fin de reducir o eliminar el riesgo potencial para la salud de la población.

En el resultado del análisis, habría que contemplar la incertidumbre de medida. En cualquier caso, el Consejo de Seguridad Nuclear puede proporcionar conocimientos técnicos que ayuden en la toma de decisiones.



MINISTERIO  
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO  
Y AGENDA 2030



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición