

Prerrequisitos

- 01 **Plan de control del agua**
 - 02 Plan de limpieza y desinfección
 - 03 Plan de control de plagas y otros animales indeseables
 - 04 Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
 - 05 Plan de control de proveedores
 - 06 Plan de trazabilidad
- Otros prerrequisitos de apoyo:**
- 07 Plan de control de temperaturas
 - 08 Plan de mantenimiento y calibrado de instalaciones, utensilios y equipos
 - 09 Plan de control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria
 - 10 Plan de control de los subproductos y residuos

Para más información, consulte:

- La *Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*.
www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html
- Vigilancia y control sanitarios de las aguas de consumo humano de Cataluña.
www.gencat.net/salut/aigua/previb.htm

Con la participación de:



Agència de Salut Pública



Dipsalut
Organisme de Salut Pública
de la Diputació de Girona



Los prerrequisitos, un camino hacia la seguridad alimentaria



Por un entorno y una vida saludables

Agència de Salut Pública de Catalunya

C/ Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 proteccio.aspc@gencat.cat

<http://salutweb.gencat.cat> <http://salutpublica.gencat.cat>

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

061 CatSalut
Respon

Agència de Salut Pública de Catalunya

01 PLAN DE CONTROL DEL AGUA

LOS AUTOCONTROLES EN
LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
PRERREQUISITOS



¿Qué hay que hacer para evitar que...

... el agua sea una fuente de
contaminación de los alimentos?

1

Programa
de control del agua

Preguntas clave

¿Para qué se
utiliza el agua?

¿De dónde viene
el agua o quién
la proporciona?

¿Se dispone de
depósitos de
agua u otras
instalaciones?

Aspectos que deben describirse

1. Los usos del agua:

- Limpieza de instalaciones y equipos.
- Aseo personal.
- Limpieza de ropa de trabajo.
- Preparación y elaboración de alimentos.
- Elaboración de hielo.

2. La fuente o fuentes de suministro del agua:

- Red pública.
- Captación propia (subterránea o superficial).
- Cisternas.

Con las acreditaciones que correspondan (contratos de suministro o concesiones).

3. Las instalaciones de distribución, y almacenamiento del agua del establecimiento (depósitos, conducciones, bombas y otros elementos).

Indique:

- El número y la capacidad de los depósitos.
- El material de las instalaciones.
- El gasto de agua.

Preguntas clave

¿Sabe dónde están los grifos u otras instalaciones?

¿Se lleva a cabo la cloración, descalcificación u otros tratamientos del agua?

Aspectos que deben describirse

- Identifique en un plano:
 - Las instalaciones de distribución y almacenaje.
 - Punto de entrada del agua en la industria o lugar de la captación.
 - Puntos de tratamiento.
 - Puntos de salida de agua potable fría, caliente y mezclada.
- Los tratamientos que se realizan en el establecimiento (cloración, ozonización, filtración, descalcificación...):
 - El método y los equipos de tratamiento.
 - El producto o los productos utilizados.
 - La dosificación.
 - El tiempo de contacto.
 - La persona responsable.
 - Otra información complementaria.

Preguntas clave

¿Se limpian y mantienen en buen estado las instalaciones y los elementos de tratamiento?

¿Qué se hace para comprobar que el agua es adecuada?

Aspectos que deben describirse

- Las operaciones de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y los equipos de tratamiento.
 - Captaciones y elementos de distribución.
 - Depósitos y cisternas.
 - Aparatos de tratamiento del agua.

Indique la periodicidad, los productos, la forma y el tiempo de aplicación y la persona responsable.
- Las actividades de comprobación permiten saber que el control del agua:
 - Se lleva a cabo tal como está previsto.
 - Es eficaz.
 - El agua es aceptable.

El Plan de vigilancia y control sanitarios de las aguas de consumo humano de Cataluña marca el tipo de control que debe llevarse a cabo y con qué periodicidad.



Descripción de cada actividad de comprobación

7a. Procedimientos:

¿Qué se comprueba?

- El nivel de desinfectante residual presente en el agua.
- El funcionamiento de los equipos de tratamiento.
- La aplicación y el resultado de las operaciones de limpieza y mantenimiento de las captaciones y de los elementos de distribución, almacenaje y tratamiento del agua.
- Los parámetros microbiológicos, químicos e indicadores de la calidad del agua.

¿Cómo se comprueba?

Explique los métodos de comprobación que se utilizan:

- Controles visuales.
- Pruebas rápidas de determinación del cloro residual libre.
- Revisión de los registros de ejecución de la limpieza y el mantenimiento.
- Realización de analíticas laboratoriales.

¿Dónde se comprueba?

Defina el lugar de la comprobación. Por ejemplo, en los grifos de salida de agua potable, en el punto de captación, en los depósitos intermedios...

7b. Frecuencia:

Defina la periodicidad de los controles teniendo en cuenta la utilización del agua, el caudal utilizado, el tipo de captación, las características y los materiales de la red interna y los tratamientos del agua.

7c. Persona encargada:

Designa a los responsables de efectuar cada una de las actividades de comprobación.

7d. Cómo se registran los resultados:

Defina el sistema que utilizará para registrar los resultados, las incidencias y las actuaciones derivadas.

Anote las acciones que se llevan a cabo y guarde los registros

Ejemplos de registros:

- Registro del control del cloro residual libre.
- Registro del control de cloraciones.
- Registro de los análisis de los laboratorios.
- Registros del control de la limpieza de los depósitos de agua.
- Registros de la revisión del mantenimiento del clorador automático.

Ejemplo:

Registro del control del cloro residual libre:

Día y hora	Núm. de grifo	Resultado (mg/l)	Firma de la persona responsable

Niveles de cloro residual libre mínimos:

- 0,5 mg/l a la salida de los tratamientos de desinfección.
- 0,2 mg/l en la red de distribución.

Intervalo recomendado de cloro residual libre en la red de distribución: 0,2 - 0,6 mg/l.