

INSTRUCCIÓN 04-2025

CRITERIOS PARA LOS CONTROLES OFICIALES SOBRE LAS AGUAS UTILIZADAS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA

Elaborada por:	Grupo de trabajo ad hoc
Fecha elaboración:	Marzo 2025
Revisada por: ✓ Jefe Servicio Salud Ambiental ✓ Jefe Servicio Seguridad Alimentaria	Mayo de 2025
Visto bueno de: ✓ Subdirector Protección de la Salud	Noviembre 2025
Aprobada por: director general de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica	Fecha firma

Grupo de trabajo:

- María Reales Rodríguez
- Matilde Revuelta González
- Emilia Hervás Ramírez
- Ulises Pablo Ameyugo Catalan
- Jesús Alberto Chaves Sánchez
- Francisco José Marchena Fernández

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 1/44	

Contenido

ANTECEDENTES 3

2.- JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS 3

3.- ÁMBITO DE APLICACIÓN..... 5

4.- DEFINICIONES: 5

5.- MARCO NORMATIVO: REGLAS DE USO E INSTALACIONES 8

6.- DOCUMENTOS RELACIONADOS 14

7.- PLAN GENERAL DE HIGIENE DE AGUA / PRERREQUISITO PLAN DE CONTROL DEL AGUA 16

7.1.-RESPONSABLE:..... 17

7.2.- DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES..... 17

7.2.1 Descripción de los Tipos de aguas y usos: 17

7.2.2.- Descripción y plano de instalaciones. - 18

7.3.- PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN 19

7.3.1.- Acreditación del origen del agua 20

7.3.2.- Calidad inicial de las aguas utilizadas: (aguas de captación) 21

7.3.3.- Tratamientos realizados: 23

7.4.- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA 25

7.4.1.- Planes de muestreo para aguas de consumo 26

7.4.2.- Planes de muestreo para aguas limpias (incluidas aguas de mar limpias): ... 30

7.4.3.- Vigilancia para aguas recicladas. - 32

7.5. – ACCIONES CORRECTORAS: ACTUACIONES ANTE DESVIACIONES.: 34

8.- TOMA DE MUESTRAS Y REGISTROS: 35

9.- VERIFICACIONES:..... 37

10. CRITERIOS DE APLICACIÓN. - 38

ANEXO I..... 39

CRITERIOS FLEXIBILIZACIÓN ESTABLECIMIENTO MINORISTAS DE ALIMENTACION Y RESTAURACIÓN. 39

ANEXO II..... 42

ANEXO III..... 43

ANEXO IV 44

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 2/44	

ANTECEDENTES.

Con motivo de la entrada en vigor del *Real Decreto 3/2023, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro*, donde se describe de forma específica en su **capítulo VI: calidad del agua en la empresa alimentaria** los requisitos que debe cumplir el agua de consumo utilizada en la empresa alimentaria, así como los tipos de controles, análisis y frecuencia de los mismos en función del tipo de captación del agua recibida en la misma, se hace necesaria una revisión y modificación de las actuales orientaciones sobre el Plan de Control de agua para consumo humano, incluido en el documento orientativo de especificaciones de los sistemas de autocontrol (última modificación año 2007) y en los Requisitos Simplificados de Higiene (última modificación año 2010), así como establecer los criterios técnicos que deben contemplarse en los controles oficiales realizados por los agentes de control oficial de alimentos de Andalucía en las empresas alimentarias.

Las empresas alimentarias pueden utilizar aguas distintas a las aguas de consumo, cuyo uso debe cumplir los requisitos contemplados en la normativa y no ser fuente de contaminación de los alimentos, en consecuencia, deben de contemplarse como parte de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria de las empresas alimentarias, incluyéndose en los procedimientos que los sustentan y en los controles oficiales realizados sobre ellos, motivo por el que son contempladas también en este documento.

Así pues, se ha elaborado un documento para que sirva como guía y criterios a los profesionales que realicen las labores de agentes de control oficial en el ámbito de la seguridad alimentaria para la verificación de las medidas establecidas por las empresas alimentarias con el fin de asegurar que las aguas usadas en ellas no son fuente de contaminación de los alimentos y que se cumplen los requisitos y metas establecidos en las normativas para ese uso.

2.- JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS

Los explotadores de empresas alimentarias deben **garantizar y verificar mediante actuaciones concretas** que las aguas utilizadas en el ámbito de su empresa alimentaria cumplen con la normativa de aplicación y en consecuencia con los objetivos y criterios de calidad establecidos para la misma, estando ésta libre de microorganismos, parásitos o sustancias en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana, o que sea fuente de contaminación para los alimentos, para lo que establecerán

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 3/44	

los procedimientos necesarios para alcanzar estos objetivos. (art 17 del Reglamento CE nº 178/2002; art 3,4 y 5 del Reglamento CE nº 852/2004; art, 65 del Real Decreto 3/2023).

De acuerdo con el artículo 4 b) del Reglamento CE nº 852/2004 Los operadores de empresa alimentaria adoptarán, en la medida en que proceda, **procedimientos necesarios** para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del presente Reglamento (en concreto el Anexo II Capítulo VII – suministro de agua-).

De acuerdo con el artículo 69.3 del Real decreto 3/2023, la empresa alimentaria elaborará **un plan de muestreo** incluido en sus procedimientos basados en los principios del APPCC. En este plan de muestreo se justificarán los tipos de análisis, los parámetros incluidos en cada uno de ellos, así como la frecuencia de análisis. La autoridad sanitaria, **en base a la información y documentación facilitada por el operador de la empresa alimentaria**, y dependiendo del tipo de captación del agua, valorará el contenido y resultados de los planes de muestreos de esta.

Además, el artículo 71 del Real Decreto 3/2023 establece la posibilidad de eximir al operador de empresa alimentaria de lo exigido en parte por esta norma, en particular lo referente a tipos de análisis, parámetros y frecuencias de control. Ello debe relacionarse con los criterios de flexibilidad de los propios Sistemas de autocontrol basados en los principios del Sistema APPC establecidos en Andalucía.

Por otro lado, el Artículo 3. Organización de los controles oficiales del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas establece que las autoridades competentes llevarán a cabo, a través de los agentes de control oficial, controles oficiales de acuerdo con el artículo 9 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017. Asimismo, se utilizarán los métodos y técnicas recogidos en el artículo 14 del citado reglamento, que establece que los controles oficiales se llevarán a cabo de conformidad con procedimientos documentados y contendrán instrucciones para el personal que realice los controles oficiales.

En consecuencia, **los objetivos de esta INSTRUCCIÓN** son:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 4/44	

1. Recopilar el marco normativo aplicable al uso de las distintas aguas en empresas alimentarias en el ámbito de la seguridad alimentaria.
2. Establecer los criterios y orientaciones que deberán ser tenidos en cuenta por parte de los agentes de control oficial de alimentos cuando realizan controles oficiales entre cuyos alcances se incluya la verificación del cumplimiento por parte de operador de empresa alimentaria de la normativa y metas aplicables relativas a las aguas utilizadas en estas.
3. Establecer los criterios de flexibilidad que pueden ser tenidos en cuenta en los controles oficiales de alimentos relativos a los requisitos del cumplimiento de las normas referidas al uso de agua en la empresa alimentaria en coherencia con los requisitos de flexibilidad ya establecidos para los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC de Andalucía.

Este documento puede igualmente ayudar a los operadores de empresas alimentarias en la elaboración de sus procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico, incluido su protocolo de autocontrol analítico para las aguas usadas en su empresa.

3.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.

Esta instrucción será aplicable a todos los controles oficiales realizados por los agentes de control oficial de alimentos en empresas alimentarias ubicadas en Andalucía y que se sitúen en la cadena alimentaria posteriormente a la producción primaria u operaciones conexas incluyendo establecimientos minoristas de alimentación y de restauración.

4.- DEFINICIONES:

Además de las definiciones incluidas en las normativas de aplicación de empresas alimentarias, a efectos de esta instrucción se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

1.- **Agua de consumo:** agua para uso humano, ya sea en su estado original o después del tratamiento, utilizadas para beber, cocinar, preparar alimentos, higiene personal¹ u otros fines domésticos, tanto en locales públicos como privados, independientemente de su

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 5/44	

origen y si se suministra desde redes de distribución, desde cisternas o en depósitos móviles y que sea salubre y limpia.

2.- **Aguas de consumo en el ámbito de la empresa alimentaria:** 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.²

3.- **Agua potable:** el agua que cumple los requisitos mínimos establecidos en 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. A efectos de este documento, deberá entenderse como agua de consumo de acuerdo con el RD 3/2023.

4.- **Agua limpia:** el agua de mar limpia o el agua dulce de calidad higiénica similar.

5.- **Agua de mar limpia:** el agua de mar natural, artificial o purificada o el agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios.

6.- **Agua reciclada o recirculada,** a efectos de ese documento, debe entenderse como el agua que es utilizada en un proceso de una empresa alimentaria y que antes de su vertido es utilizada de nuevo en la misma empresa alimentaria tras un tratamiento adecuado. El uso que de ella se haga determinará la calidad necesaria que deberá tener la misma.³

7.- **Agua de captación:** aguas de la zona de captación en las masas de agua, que vayan a ser utilizadas para la producción de agua de consumo, independientemente de su origen y del tratamiento requerido, en su caso.

² Incluiría el agua usada en la higiene personal de los trabajadores de la empresa alimentaria.

³ Hay que diferenciar estas aguas de las denominadas “aguas regeneradas para uso en la empresa alimentaria” que se regulan mediante Real Decreto 1085/2024, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de reutilización del agua y se modifican diversos reales decretos que regulan la gestión del agua, así como de las “aguas reutilizadas” definidas en dicho RD, que requerirían de una autorización de la autoridad competente hidrológica si fueran extraídas del vertido autorizado de la empresa . Ello en concordancia con el art 109 de la Ley de aguas (DL/1/2021)

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHSTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 6/44	

8.- **Acometida:** tubería y elementos que enlazan la instalación general del edificio o red interior con la red de distribución exterior de suministro. Siendo el punto de entrega al titular de la instalación interior o edificio, el grifo o racor de prueba del armario o arqueta de contadores tras la llave de corte general en el exterior del edificio.

9.- **Punto de entrada:** En el marco de este documento y en empresas alimentarias con captaciones propias -cuando sean responsabilidad de la empresa alimentaria (Ej. pozos, depósitos de agua externos, tratamientos, conducciones etc.…) se entenderá por “punto de entrada” el elemento que enlaza las infraestructuras y conducciones exteriores procedentes de la captación propia con el establecimiento alimentario.

10.- **Instalación interior:** conjunto de tuberías, conexiones, depósitos, accesorios y aparatos, situados tras la acometida o el punto de entrada y cuya responsabilidad es del titular o propietario de la instalación y no del operador de la red de distribución exterior. La instalación interior comprende, en su caso, la instalación general del edificio y las instalaciones particulares interiores.

11.- **Redes de agua en la empresa alimentaria:** a efectos de este documento se entenderá por tales, tanto la instalación interior, como el punto de acometida o el punto de entrada, en su caso, y las infraestructuras previas, bajo su responsabilidad, a ese punto de entrada de las distintas aguas utilizadas en esa empresa o establecimiento. Incluye, en consecuencia, a todas las distintas aguas utilizadas en la empresa o establecimiento alimentario.

12.- **Depósitos de agua:** de una forma general, en este documento se incluyen tanto depósitos de instalación interior como externos.

13.- **Depósitos de cabecera:** aquellos depósitos en los que se realice el tratamiento de potabilización del agua bruta.

14. **Depósitos de distribución:** aquellos depósitos que, no siendo depósitos de cabecera, se procede a re-clorar un agua de consumo u otro tratamiento adicional para mantener la calidad y salubridad de esta.

15.- **Depósito intermedio:** en este documento se entenderá como tales a los depósitos de distribución de la empresa alimentaria o aquellos que no haciendo reclaración u otro

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHSTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 7/44	

tratamiento, el agua de consumo permanece en ellos más de una jornada de trabajo.

16.- **Explotador de empresa alimentaria:** las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control. En este documento se asimilará al concepto de operador cuando sea responsable de la Red de agua de la empresa alimentaria.

5.- MARCO NORMATIVO: REGLAS DE USO E INSTALACIONES

El agua usada en las empresas alimentarias puede ser de diferentes orígenes y tener diferentes usos, en base a ello el marco normativo establece las siguientes reglas para cumplir el objetivo perseguido, que deberán ser observadas por los explotadores de empresas alimentarias y verificadas por el control oficial:

Reglamento (CE) nº852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios,

Establece en su **art.3** que los operadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene pertinentes contemplados en el presente Reglamento.

En concreto (art. 4), los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos **posteriores a** aquellas a las que es de aplicación el apartado 1 (producción primaria) cumplirán las normas generales de higiene que figuran en el anexo II del Reglamento m852/2004 y los requisitos específicos fijados en el *Reglamento (CE) no 853/2004 de 29 abril*, en su caso.

Para ello adoptarán los **procedimientos necesarios** para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del Reglamento (art.4.3).

Respecto al agua, estas metas se concretan en el **CAPÍTULO VII - Suministro de agua** – del Anexo II del citado Reglamento, que establece; (1 a) deberá contarse con un **suministro adecuado de agua potable**, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHSTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 8/44	

No obstante, se permiten algunas excepciones de uso de otras aguas sobre alimentos, así podrá utilizarse **agua limpia** para los productos de la pesca enteros, y **agua de mar limpia** para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos. También podrá utilizarse agua limpia para el lavado externo⁴.

También podrá utilizarse **agua de mar limpia** 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» (anexo III, sección VIII, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) nº 853/2004).

Es importante resaltar que este Anexo establece también las siguientes reglas:

- Cuando se utilice **agua no potable**, por ejemplo, para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes, deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada. El agua no potable no deberá contener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni habrá posibilidad alguna de reflujo hacia ésta.
- El **vapor** utilizado en **contacto directo** con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.
- El **agua reciclada** que se utilice en el proceso de transformación o como ingrediente no deberá representar riesgos de contaminación. Deberá ser de una calidad idéntica a la del agua potable, a menos que la autoridad competente haya determinado que la calidad del agua no puede afectar a la salubridad de los productos alimenticios en su forma acabada.

Real Decreto 3 / 2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnicos-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

Este Real Decreto incluye en **su ámbito de aplicación** (art.3) a las que denomina como “Aguas de consumo en el ámbito de la empresa alimentaria” , diferenciándolas de las denominadas “ Aguas de limpieza para uso en la empresa alimentaria” utilizadas en

⁴ El uso de agua limpia para los productos de la pesca enteros y para el lavado externo de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos no representa un riesgo para la salud pública siempre que los explotadores de empresas alimentarias hayan desarrollado y establecido procedimientos de control. Basados, en especial, en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) para garantizar que no sea fuente de contaminación.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 9/44	

limpieza pero no de superficies, materiales u objetos en contacto con alimentos, ni sobre éstos y que no puedan ser fuente de contaminación para aquellos⁵ - y de las Aguas de proceso en la empresa alimentaria (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).

El agua utilizada en la empresa alimentaria (art.65.1) que se destine a la 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, así como para la higiene personal de los trabajadores, deberá cumplir con los criterios de calidad establecidos en el capítulo II, sección 1.^a

En consecuencia y de acuerdo con el **art.5 – calidad del agua de consumo** - las empresas alimentarias, deberán contar con un suministro adecuado de agua de consumo, debiendo entenderse que esta agua:

- 1. Deberá ser salubre y limpia en el punto de cumplimiento.
- 2. Un agua de consumo se considerará salubre y limpia cuando:
 - a) Esté libre de microorganismo, parásito o sustancia, en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana o fuente de contaminación para los alimentos.
 - b) Se cumpla, al menos, con los requisitos especificados en el anexo I del RD 3/2023.

Un punto que resaltar es que en las aguas de consumo en el ámbito de la empresa alimentaria la concentración mínima de **cloro libre residual deberá ser de un valor entre 0,2 mg/L hasta 1 mg/L**. Si se utiliza otro desinfectante, se cumplirá la norma por la que se autoriza su uso en agua de consumo (sin menoscabo que singularmente se pueda solicitar por el titular, la ausencia de desinfectante residual de acuerdo con lo indicado en el art. 71 del RD 3/2023 en los puntos de cumplimiento de forma general).

⁵Por ejemplo, podrían ser para zona externa de una nave de una empresa, pero no para un suelo de una zona de manipulación de alimentos sin proteger puesto que ahí podría ser fuente de contaminación.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 10/44	

Para esta agua de consumo, el explotador de la empresa alimentaria **será responsable de la calidad de ésta**, desde la acometida de la empresa en aquellos casos que reciba el agua directamente de una red pública o privada de distribución, con o sin depósito intermedio antes del punto de cumplimiento. (art.65)⁶

En el caso que el **agua de consumo proceda de captación propia** o cuando sea **suministrada mediante cisternas móviles**, el explotador de la empresa alimentaria será responsable de la calidad de esta en todas las fases que realice o intervenga (captación, conducción etc... (art.65)

En el caso de que el agua proceda de **suministro móvil**, éste deberá cumplir lo establecido para este tipo de suministros en el RD 3/2023, así como lo establecido en la *CIRCULAR 01/2023 Procedimiento de actuación para suministros de agua de consumo humano mediante distribución móvil*, de esta Dirección General, siendo responsable desde el punto de entrega de la cisterna.⁷

Esta responsabilidad conlleva que el **explotador de la empresa alimentaria garantizará** la calidad del agua de consumo utilizada en la misma mediante la realización de autocontroles (Art.68.2) a partir del punto de cumplimiento o puntos de cumplimiento, sin menoscabo de toma de muestras anteriores a estos puntos de cumplimiento, según sea el caso (por ejemplo, en captaciones propias).

Por otro lado, los explotadores de empresas alimentarias deberán, respecto a **la instalación interior** (sin menoscabo del cumplimiento del Código Técnico de edificación- CTE), velar porque (art.40) las características y funcionamiento de las instalaciones interiores o aquellas exteriores bajo su responsabilidad no contaminen o empeoren la calidad del agua de consumo con gérmenes o sustancias que puedan suponer un riesgo para la salud de la población o en este caso como fuente de contaminación de los alimentos, además cumplirán lo estipulado en el - artículo 44 - en lo referido a “Materiales que entren en contacto con el agua de consumo” .

En el caso de que existan **depósitos de agua**⁸, éstos deberán (art.40):

⁶Para el agua de consumo utilizada en la empresa alimentaria, el punto en que se utiliza en dicha empresa.
⁷https://juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2024/10/PgmVigilanciaAguasConsumo_v1_241011%28F%29%28completo%29.pdf. Pag 78.
⁸ Estas características son asimilables a los depósitos situados fuera de la instalación interior, tales como depósitos de cabecera o de distribución.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 11/44	

- Siempre que sea posible, deberá **situarse** por encima del nivel del alcantarillado, estando siempre tapado y dotado de un sistema de desagüe que permita su vaciado total, limpieza y desinfección. En cualquier caso, no se situarán tuberías de la red de saneamiento interior por encima de los depósitos interiores o en un radio de 2 metros de éstos. En el caso que estén situados al aire libre deberán estar protegidos y aislados térmicamente.
- Deberá **limpiarse** periódicamente el interior del depósito incluyendo desincrustación, desinfección y aclarado. Valorando en cada caso, la frecuencia de limpieza y desinfección del depósito, que se adecuará a la calidad del agua y sus dimensiones, entre otros aspectos.
- Mantener la instalación interior en buenas condiciones, vigilando de forma regular la situación de la estructura del depósito interior, elementos de cierre, valvulería, canalizaciones e instalación en general.

Tras la acometida o tras la llave de corte general se dispondrá un grifo o racor para la toma de muestras, siempre que sea técnicamente posible, siendo válido el grifo o racor de prueba del armario o arqueta del contador general. (Art.40)

Además, deberán poner las medidas correctoras o preventivas en el caso que hubiera modificaciones de la calidad del agua de consumo o un riesgo para la salud, debido a las características de la instalación interior que pudieran poner en peligro la calidad del agua. (art.40.3.c)

Los explotadores de empresas alimentarias **que realicen tratamientos de potabilización** (incluyendo por ejemplo alguno de los siguientes; filtración, desinfección, recloración) deberán tener en cuenta de forma específica lo siguiente:

- En los casos de captaciones propias, las nuevas captaciones deberán contar al menos con una filtración por arena, u otro medio filtrante apropiado antes de la desinfección.⁹ (Art.36)
- Las aguas captadas deberán ser sometidas obligatoriamente a un tratamiento de desinfección. La desinfección debe asegurar la ausencia de microorganismos

⁹ Para las existentes a la entrada en vigor del programa de Vigilancia sanitaria de las aguas de consumo en Andalucía sería necesario en captaciones superficiales o de manantial. También en captaciones subterráneas con más del 5% de las muestras anuales de turbidez por encima de 1 UNF de turbidez. Cuando específicamente lo considere la autoridad sanitaria en base al riesgo específico (captaciones sometidas a eventos de riesgo por lluvias o especial riesgo en el uso del agua como ingrediente).

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 12/44	

patógenos y el cumplimiento de los parámetros microbiológicos. El sistema de desinfección debe funcionar de forma automática y continuada garantizando el tiempo de contacto suficiente en función de tipo de desinfectante y su concentración de acuerdo con la referencias científicas y técnicas, por tanto, toda agua de consumo deberá estar desinfectada y deberá contener desinfectante residual. (Art.36)

- Los procesos unitarios de tratamiento no transmitirán al agua sustancias o propiedades que contaminen o degraden su calidad y supongan el incumplimiento de los requisitos especificados en el anexo I del RD/3/2023 y un riesgo para la salud de la población o ser fuente de contaminación de los alimentos, ni deberán producir directa o indirectamente la contaminación ni el deterioro del agua superficial o subterránea destinada a la producción del agua de consumo. (Art.36)
- Las sustancias y medios filtrantes para el tratamiento de potabilización utilizadas en las empresas alimentarias deberán cumplir lo estipulado en el Artículo 43 del RD 3/2023.

En el caso que la empresa alimentaria disponga **de aparatos de tratamiento, distintos a los de potabilización**, para el tratamiento del agua de consumo **bien a la entrada de la instalación interior – posterior a la acometida o punto de entrada- o en algún grifo**¹⁰ (sin menoscabo de su evaluación concreta dentro del Sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC en aquellos casos que pueda o se incorpore al alimento como ingrediente) deberán cumplir con lo indicado en el **Artículo 46.- Aparatos de tratamiento en instalaciones interiores, edificios o locales.-** tanto en su instalación, como el propio aparato, en consecuencia el explotador de la empresa alimentaria que disponga de los mismos deberá tener a disposición de la autoridad sanitaria:

- a) Al menos, de una declaración responsable del fabricante del aparato, de que cumplen con lo señalado en los apartados 2.a) o 2.b) del art. 46 respecto al cumplimiento de CTE o en el caso de disponerse en grifos de la Norma UNE 149101: Equipo de acondicionamiento de agua en el interior de los edificios.
- b) En el caso de que se situé en un grifo considerado como punto de cumplimiento, los resultados analíticos del **«control en grifo»** realizado por el titular con la frecuencia que

¹⁰ Por ejemplo, los usados en grifos concretos de establecimientos de restauración o los instalados que afectan toda o parte de la instalación interior de agua de consumo.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 13/44	

indiqué la autoridad sanitaria en cada caso, **siendo al menos una anual**. (según lo dispuesto en el anexo II, parte B, apartado 7).

Por otro lado, el Real Decreto destina un **Capítulo completo (VI) a la Calidad del agua en la empresa alimentaria**, siendo importante resaltar las labores de vigilancia por parte del explotador de la empresa alimentaria, quién deberá elaborar un plan de muestreo incluido en sus procedimientos basados en los principios del APPCC. *En este plan de muestreo se justificarán los tipos de análisis, los parámetros incluidos en cada uno de ellos, así como la frecuencia de análisis.* (art.69.3).

Respecto a los tipos de análisis, el explotador de la empresa alimentaria deberá *justificar en sus sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC las decisiones referentes a tipos de análisis, parámetros de análisis y frecuencias.* (art.69.4), recogiéndose en esta instrucción unos criterios mínimos para su evaluación de conformidad por el agente de control oficial.

En cualquiera de los casos, el número de muestras en el autocontrol deberá ser representativo de la cantidad de agua con la que se abastece la empresa alimentaria para sus actividades y deben ser distribuidas uniformemente a lo largo de todo el año, asegurando que el control sea uniforme y representativo en cualquier periodo del año. (art.69.5).

6.- DOCUMENTOS RELACIONADOS

En el momento de verificar las medidas que las empresas alimentarias tienen instauradas dentro de sus sistema de gestión de la seguridad alimentaria hay que tener en cuenta que las empresas alimentarias para la elaboración, adopción y mantenimiento del Procedimiento operativo (pre-requisito /Plan General de Higiene) de agua o aguas utilizadas en ellas, deben basarse en cuantas normas sean de aplicación con carácter general o particular dependiendo del sector alimentario concreto o la procedencia del agua utilizada en la empresa alimentaria, tales como las referidas concesiones o autorizaciones de uso de una captación de agua, uso de agua regenerada o uso de agua de mar, así como lo referido a empresas alimentarias en el Programa Autonómico de Vigilancia Sanitaria de Aguas de consumo humano de Andalucía vigente.¹¹

¹¹ <https://juntadeandalucia.es/boja/2024/216/49>

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 14/44	

Igualmente podrán tener en cuenta las orientaciones contenidas en documentos orientativos, interpretativos o Guías de Buenas prácticas (contempladas en el [Reglamento 852/2004](#) como Guías comunitarias o Nacionales, en cuyo caso deberán recoger este aspecto en su documentación del Sistema de autocontrol o gestión de la seguridad alimentaria, identificando la Guía aplicada, en estos casos deberá ser tenida en cuenta durante el control oficial que se realice. En este ámbito, para conocimiento de los Agentes de control oficial, se destacan los siguientes:

- **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, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias. Disponible en:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52022XC0916\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52022XC0916(01))

- Guía para la Calidad del agua de consumo OMS. Disponible en:

<https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/272403/9789243549958-spa.pdf?sequence=1>

- Guía práctica para la elaboración de un Plan Sanitario del agua en una zona de abastecimiento. Tomo I. Evaluación semicuantitativa. 2023. Descarga .
- Guía práctica para la elaboración de un Plan Sanitario del agua en una zona de abastecimiento. Tomo II. Evaluación cuantitativa. [Descarga](#) .
- Documento guía para la aplicación armonizada del capítulo VI del Real Decreto 3/2023 sobre calidad de agua de consumo en la empresa alimentaria. Publicado por Agencia española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Guia_aplicacion_armonizada_RD_3_2023_industria_alimentaria.pdf

- Herramienta gratuita para evaluación de riesgo del uso de agua reciclada con uso de hipoclorito sódico en el lavado de frutas y verduras frescas, así como hierbas aromáticas elaborada por EFSA, que permite valorar la eficacia del tratamiento con ese desinfectante en los diferentes ciclos de uso de esta agua. Disponible en:

<https://r4eu.efsa.europa.eu/app/WaterManage4You>

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHGTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 15/44	

7.- PLAN GENERAL DE HIGIENE DE AGUA / PRERREQUISITO PLAN DE CONTROL DEL AGUA

Toda empresa alimentaria debe **elaborar, adoptar y mantener un procedimiento** (en formato documental o electrónico) que recoja las medidas implantadas en esa empresa de forma concreta, para asegurar razonablemente que el agua usada o aguas en la empresa cumple los requisitos normativos establecidos, no siendo fuente de contaminación de los alimentos ni genera riesgos para la salud de sus trabajadores, en su caso. (art.4 y 5 del Reglamento CE nº 852/2004 y apartados 3, 6 y 7 del art. 69 del RD/3/2023)

Ello no significa que no puedan usarse documentos o Guías orientativas para su elaboración, que siempre serían una ayuda para el explotador de la empresa alimentaria, pero que no pueden ser adoptadas de forma genérica, sino que requieren de la adaptación singular a cada empresa y cuyo uso deberá ser identificado en el Procedimiento de la empresa, siempre que la empresa cumpla los requisitos establecidos en la Guía para poder acogerse a la misma y la Guía esté aprobada y publicada en web oficial.

La amplitud de este “Procedimiento” dependerá del tipo de agua utilizada o tipos de agua utilizadas, el tipo de empresa, la actividad que se desarrolle y el uso que haga del agua o aguas.

En cualquier caso, durante el control oficial se requerirá que el explotador de la empresa alimentaria (apartados 3 y 4 del artículo 4 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio,) proporcione la documentación que sustenta al procedimiento para alcanzar los objetivos y requisitos contemplados en la normativa citada. Al evaluar esta documentación se comprobará que el Procedimiento incluye, al menos, los siguientes aspectos o apartados, cuyo conjunto permitirá verificar si se alcanza la meta u objetivo deseado (art.4 Rgto 852/04) y en su caso si se cumplen los requisitos establecidos en el Real decreto 3/2023 para aguas de consumo.

1. Responsable del procedimiento

2. Descripción de las instalaciones

3. Procedimiento de ejecución.

4. Procedimiento de vigilancia

5. Procedimiento de verificación

6. Registros, Toma de muestras y laboratorios.

A continuación, se describen aspectos “claves” para la verificación de cada aspecto:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 16/44	

7.1.-RESPONSABLE:

El responsable último de que se cumpla la legislación y de su verificación en cada empresa alimentaria es el titular o titularidad de esta. No obstante, en muchas ocasiones y dependiendo del tamaño o tipo de empresa se designa a una persona, cargo o departamento como responsable de asegurar el cumplimiento del objetivo y de que este procedimiento se adopte y mantenga, en estos casos el “procedimiento” debe identificar a dicha persona/departamento/cargo, sin menoscabo de la responsabilidad legal del explotador de empresa alimentaria (art.17 del Reglamento CE/178/2002).

En los casos que el responsable identificado (o en su caso el titular) no realice directamente la “verificación” del procedimiento, se recomendará que el resultado de las verificaciones periódicas sea conocido por el mismo, a efectos de poder establecer y poner o promover las acciones correctivas necesarias, en su caso.

7.2.- DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

En el caso de este procedimiento (PGH /prerrequisito del agua) en su mayoría, las actuaciones a realizar por la empresa alimentaria para cumplir el objetivo están relacionadas con las propias fuentes o captaciones de agua usada y las instalaciones e infraestructuras existentes hasta el punto de uso de las mismas (puntos de cumplimiento) las cuales deben permitir al explotador de la empresa alimentaria y a los agentes de la autoridad sanitaria poder verificar que se cumplen los requisitos normativos establecidos.

Por ello es necesario verificar que se dispone de la siguiente información:

7.2.1 Descripción de los Tipos de aguas y usos:

En consecuencia, lo primero que debe verificarse es si el explotador identifica qué tipos de agua son utilizados en esa empresa alimentaria concreta y para cada una de ellas conocer su origen y el o los usos que se le dan en esa empresa concreta, así como el volumen anual aproximado (o una media diaria aproximada). Es necesario, en cualquier caso, conocer, si ese uso conlleva contacto con alimentos o superficies de contacto con ellos, como ingrediente o que pueda llegar a formar parte del alimento (por ejemplo, en procesos intermedios en los que el alimento pueda absorberla o adsorberla), si se usa para consumo de los trabajadores o higiene personal de los mismos u otros usos. Para ello se tendrá en cuenta los posibles tipos de aguas.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 17/44	

Por ejemplo:

Tipo de agua	Origen/procedencia	Uso al que se destina	Volumen anual o media diaria
Agua de consumo			
Agua limpia			
Agua mar			
Agua reciclada			
Otras (indicar			

Resaltar que en el caso de “aguas de consumo en la empresa alimentaria” el **volumen de agua de consumo por día, como promedio**, va a influir en la frecuencia de los análisis a contemplar en su “plan de muestreo”, pues de ello dependerá su identificación con alguna de las Zonas de abastecimiento. (art. 2 apartado z del RD 3/2023 y recogidas en el Anexo II de esta instrucción).

7.2.2.- Descripción y plano de instalaciones. -

Una vez conocido los distintos tipos de agua se deberá poder verificar la Red de agua para cada tipo de agua usada, bien desde la acometida, bien desde puntos anteriores si tiene captaciones propias distintas a la Red pública o privada de aguas de consumo o se suministra mediante suministro móvil.

Para conseguir lo anterior, es necesario requerir la documentación referida a.

- Plano o esquema de cada Red de agua con relación al establecimiento alimentario, identificando las diferentes infraestructuras, redes, depósitos y puntos terminales en cada tipo de agua usada.
- Descripción de las infraestructuras existentes en cada caso, incluyendo sus características (captaciones propias, depósitos de cabecera, depósitos intermedios, equipos de tratamientos, conducciones etc).

En su evaluación de conformidad se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

En el caso de **captaciones propias** deberá asegurarse que la captación o el punto de toma están alejados de cualquier foco de contaminación y debidamente protegidos, así como describirse su localización y características principales hasta el punto de entrada al depósito de cabecera o entrada a la instalación donde se realizara el tratamiento previsto (por ejemplo, el de potabilización).

En el caso de captaciones de agua de mar además de lo anterior, se debe conocer si se tomará mediante cisternas o mediante conexión permanente, siendo necesario conocer la profundidad de la toma y el momento de esta. (ej mareas, vientos etc.).

En los casos de existencia de **depósitos**, deberá poder conocerse sus características a fin de verificar que se cumple lo especificado en la normativa (art.37 RD 3/2023) –ver apartado correspondiente de este documento sobre depósitos-. La existencia de depósitos en la empresa alimentaria conllevará necesariamente la previsión de su limpieza y desinfección periódicas, de acuerdo con la calidad del agua y características del depósito, no siendo nunca superior a 3 años en el caso de depósitos inferiores a 10.000 m³ de capacidad. (art.37.6)

Una vez identificadas y descritas las instalaciones previas al punto de entrada (donde no habrá posibilidad de by pass o retrocesos respecto al agua de consumo y otras aguas), será necesario poder identificar el punto de entrada (o acometida) de las redes de aguas utilizadas en la empresa y poder obtener información , sobre cada una de ellas, la instalación interior existente desde la acometida o punto de entrada hasta los diferentes puntos de uso (recuerde que deben identificarse todos los elementos, tuberías, conexiones, depósitos, accesorios y aparatos, situados tras la acometida) debiendo plasmarse en un plano las que identifique con diferentes colores e incluya el agua caliente sanitaria, así como se deberá identificar y numerar los diferentes puntos donde cada tipo de agua que va ser utilizada.

7.3.- PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Una vez se pueda obtener la información del punto anterior sobre la descripción de las distintas aguas y las infraestructuras, instalaciones, equipos, conducciones y puntos de uso existentes en la empresa alimentaria a evaluar, será necesario que la empresa acredite que las aguas que se van a usar o son utilizadas, cumplen con los requisitos normativos, para ello se deberán contemplar los siguientes aspectos:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 19/44	

7.3.1.- Acreditación del origen del agua

Será necesario requerir la acreditación documental respecto al origen de cada una de ellas, en concreto:

- Si la empresa recibe agua de consumo de una **Red de distribución pública o privada**, deberá disponer de contrato o al menos factura que recoja claramente la dirección de suministro, debiendo identificar la misma. Cuando sea necesario deberá conocerse su código SINAC ¹².
- Si la empresa recibe agua de consumo mediante **transporte móvil** hacia un depósito situado en la propia empresa, deberá acreditar contrato con la empresa suministradora, en su caso, el cual deberá identificar la o las cisternas utilizadas, así como estar en posesión de los informes y comunicaciones contempladas en la *CIRCULAR 01/2023 Procedimiento de actuación para suministros de agua de consumo humano mediante distribución móvil* de esta Dirección General. En el caso que este suministro de agua de consumo sea superior 4 meses de duración al año, la empresa alimentaria deberá solicitar y disponer del informe sanitario favorable de la Delegación Territorial con competencias en Salud.¹³
- Si la empresa obtiene agua de una **captación propia** (bien sea para su tratamiento posterior hacia agua de consumo bien sea para su posterior uso como “agua limpia”) deberá poder¹⁴ acreditar la concesión o autorización de esta de las autoridades hidrológicas (organismo de cuenca correspondiente) salvo uso privativo por disposición legal que conlleva una comunicación a la autoridad hidrológica, o en su caso, la autorización de las autoridades competentes en el punto de toma o captación de agua de mar o de agua salobre.¹⁵
- En el caso de **agua reciclada** se deberá poder identificar el origen primario de la misma, respecto a alguno de los expuestos con anterioridad, (de consumo, limpia o

¹² Cada Red de distribución de agua de consumo tiene un código en SINC. Existen casos donde el agua recibida por la empresa alimentaria proviene de red de distribuciones “privadas”, las cuales deben estar censadas en SINAC y en consecuencia sometidas a su autocontrol y vigilancia sanitaria y poseer un código SINAC.

¹³ Art.34.1 del Real Decreto 3/2023.

¹⁴ Art.32.1 del RD 3/2023 y artículos 52 y 54 de la Ley de Aguas, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2001, de 20 de julio (uso privativo por disposición legal de a aguas subterráneas, cuando el volumen total anual no sobrepase los 7.000 metros cúbicos anuales - <20 m³ de media diaria)

¹⁵ Dependerá del lugar donde se capte y siempre deberá estar alejado de cualquier posible foco de contaminación y si se va a usar sobre MBV, tunicados o gasterópodos marinos deberá de proceder de zona calificada como Zona de producción “A”. En el caso de concesiones de uso de agua de captación propia, al menos dispondrá de la solicitud presentada y en el caso de uso privativo, al menos la “comunicación” realizada.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 20/44	

de mar), así como el punto o etapa en la que se vuelve a captar o iniciar su reutilización.

7.3.2.- Calidad inicial de las aguas utilizadas: (aguas de captación)

Dependiendo de cada tipo de agua usada distintas del agua de consumo procedente de una Red de distribución pública o privada, para continuar con la evaluación de conformidad se deberá verificar que la empresa dispone de un análisis previo de la calidad de éstas, a efectos de conocer la necesidad o no de realizar algún tratamiento sobre alguna de ellas, antes de iniciar su uso, de tal modo:

1.- **Para aguas de captación propia** destinadas a su uso como aguas de consumo (tanto para uso del personal, como ingrediente o para su uso sobre superficies que entrarán en contacto con los alimentos) deberá poder acreditarse que se ha comprobado que valores paramétricos cumple de los contemplados en el Anexo I del RD 3/2023 (exceptuados los subproductos de desinfección y apartado D y E) mediante un análisis inicial.

2.- **Para agua limpia o agua de mar limpia** (de acuerdo con los usos permitidos sobre alimentos) se deberá poder comprobar que la misma no contiene microorganismos ni sustancias nocivas (incluidas químicas) que puedan afectar a la seguridad de los productos, para lo cual se deberá realizar, al menos, un análisis previo que incluya al menos los siguientes parámetros ¹⁶

Temperatura (agua mar) ¹⁷	Salinidad	E. coli
Enterococos intestinales	Coliformes totales	Clostridium perfringens (incluidas esporas).
Vibrios spp (agua de mar)	Sustancias químicas (Parte B parámetros químicos Anexo I RD.3/2023) exceptuándose los	

¹⁶Panel de la EFSA sobre Peligros Biológicos (BIOHAZ) y Panel de la EFSA sobre Contaminantes en la Cadena Alimentaria (CONTAM); Opinión científica sobre los criterios mínimos de higiene a aplicar al agua de mar limpia y sobre la salud pública. Riesgos y criterios de higiene del agua de mar embotellada destinada a uso doméstico. Revista EFSA 2012;1 0(3):2613. [85 págs.]doi:10.2903/j.efsa.2012.2613. Disponible en línea: www.efsa.europa.eu/efsajourn

¹⁷ Para más información: Aspectos de salud pública relacionados con el consumo de pescado y marisco en la UE relacionados con *Vibrio* spp. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2024.8896>

	subproductos de desinfección.	
Esta agua no presentará olores extraños ni sustancias en su superficie (como restos de aceites o hidrocarburos).		

Crterios para tener en cuenta

Agua de mar limpia: En el caso de que el uso de esta agua sea para acciones de riesgo bajo (por ejemplo; limpieza de superficies sin contacto directo con alimento, lavado externo de pescado entero), se utilizarían como criterios de conformidad para E. Coli y Enterococos, los establecidos en Real Decreto 1341/2007, de 11 de octubre, sobre la gestión de la calidad de las aguas de baño para aguas de calidad excelente. Para otros usos como enfriamiento de Moluscos, lavado de pescado eviscerado, filetes, superficies de contacto, los criterios microbiológicos serán equivalentes a los de agua potable (E. Coli/ Enterococos, Clostridium, Vibrios spp serán de 0 ufc /100 ml en todos ellos).

En caso de **agua limpia distinta a la de agua de mar**, los criterios serán los establecidos en el RD 3/2023 – Anexo I – para estos análisis de captación, exceptuados los subproductos de desinfección y apartado D y E , además de Bacterias coliformes, Carbono orgánico total, Conductividad y turbidez (para cualquier uso).

En ambos casos, cuando del resultado del mismo sea esperable que no cumpla o tras análisis se verifique que no cumpla con los valores paramétricos establecidos, el explotador de la empresa alimentaria deberá tener establecido o establecer a qué tratamiento va a someter esas aguas para alcanzar los valores paramétricos o de referencia establecidos antes de su uso o en el **caso de usos de bajo riesgo** podrá optar por acreditar que los parámetros incumplidos no afectarán a la seguridad de los alimentos que se comercialicen en su forma acabada.

3.- Agua reciclada: Inicialmente el agua reciclada debe proceder de alguna de las fuentes anteriores (incluida agua de consumo procedente de Red de distribución) por lo que no sería necesario comprobar que su calidad de origen es adecuada (ya que se habría comprobado previamente). Si que es necesario comprobar que la empresa asegura que su calidad es adecuada antes del nuevo uso que se le dará, por lo que debe requerirse una validación analítica tras haberse utilizado y justo antes de los tratamientos previos a su reutilización o previos a ésta. (validación inicial)

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHSTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 22/44	

En los casos que del resultado del mismo se verifique que no se cumple con los valores paramétricos establecidos para el agua de consumo, el explotador de la empresa alimentaria deberá establecer o tener establecido a que tratamiento va a someter esas aguas para alcanzar los valores paramétricos o de referencia establecidos antes de su uso o podrá optar por acreditar ante la autoridad competente que los parámetros incumplidos no afectarán a la seguridad de los alimentos que se comercialicen en su forma acabada .

4.- Aguas para la limpieza (distintas de las anteriores) En el caso de que la empresa alimentaria utilice aguas para la limpieza distintas de las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos (No incluida el agua de mar limpia o como agua limpia o el agua reciclada), éstas no deben suponer una fuente de contaminación para los alimentos, aspecto que deberá ser acreditado mediante un análisis previo, que como mínimo incluya los parámetros contemplados en los apartados A y B del Anexo I del RD 3/2023 (exceptuados subproductos de desinfección) además de Bacterias coliformes, Carbono orgánico total, Conductividad y turbidez.

7.3.3.- Tratamientos realizados:

Una vez evaluado el punto anterior y a la vista de los resultados obtenidos en los análisis previos, en su caso, para cada tipo de agua, puede ser necesario que la empresa alimentaria tenga que realizar o realice algún tipo de tratamiento, desde decantaciones, filtrados, tratamientos de potabilización o tratamientos para eliminar contaminación (Ej. sobre aguas de mar, agua limpia o captaciones propias) para alcanzar los valores establecidos.

- Aguas de consumo**

Para evaluar la conformidad de los tratamientos que realice la empresa para obtener “agua de consumo “será necesario poder conocer y revisar los tratamientos unitarios a los que se someterá el agua bruta y deberá poder acreditarse las características de estos, para lo cual se requerirá una descripción de ellos.

En tratamientos de potabilización se verificará que se cumple lo especificado en la normativa – art.36 y 43 del RD 3/2023, en su caso.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 23/44	

En el caso de que existan tratamientos, distintos de los de potabilización, sobre el agua de consumo, deberán ser descritas sus características y se deberá acreditar el cumplimiento del art.46 del RD 3/2023.

- **Agua limpia o agua de mar limpia:**

En el caso de agua limpia o agua de mar, tras su análisis previo (descrito en el apartado anterior) y dependiendo del uso al que se destine (riesgo elevado o bajo), podría ser necesario realizar algún tratamiento previo a su uso, bien para eliminar contaminación microbiológica (Ej ultravioleta, skimmer, cloraciones suaves con eliminación posterior de cloro o no etc.) con filtración previa, bien para contaminaciones químicas. En consecuencia, estos tratamientos deben ser evaluados, requiriéndose información sobre los mismos.

- **Agua reciclada:**

En el caso de uso de agua reciclada, dependiendo de su origen y uso al que se destine, deberá poder evaluarse el tratamiento al que se va a someter antes de volver a utilizarse, debiendo tenerse en cuenta que este uso determinará las características que necesariamente deberá cumplir antes del mismo.

En cualquier caso, nunca podrá ser fuente de contaminación de los alimentos en su forma acabada (incluida la contaminación química). En los casos que incluso tras el tratamiento el agua reciclada no cumpla alguno de los parámetros establecidos en el RD 3/2023 será el explotador de la empresa alimentaria quién deba acreditar a la autoridad competente que éstos no afectarán a la seguridad del alimento comercializado.

En este punto es necesario resaltar las aguas recicladas utilizadas para el primer **lavado de frutas y verduras**, y que se realizan por ejemplo en las empresas alimentarias de Frutas y Hortalizas frescas. En estos casos hay que tener en cuenta que este lavado suele ser el primer tratamiento postcosecha que se realiza en los productos vegetales, siendo fundamental el mantenimiento higiénico de la solución de lavado, ya que esta se recicla, con lo que van pasando a la solución suciedad proveniente de la recolección, así como microorganismos depositados en el material vegetal, o sustancias químicas. Esta situación provoca que la acumulación de contaminación se pueda incrementar con cada recirculación¹⁸. Para poder evaluar la conformidad de este tratamiento, la empresa deberá haber realizado una validación de la eficacia del tratamiento dado, lo cual como mínimo

¹⁸ Habrá de tenerse en cuenta que en muchas ocasiones se hace un lavado posterior con agua de consumo que podría arrastrar a las sustancias hidrosolubles, el cual puede ser obligatorio en determinados casos de usar coadyuvantes en esa agua reciclada.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 24/44	

conlleve que el explotador verifica mediante analítica, que ésta no afectará a la seguridad final de los alimentos comercializados, la cual al menos comprenderá los parámetros contemplados en los apartados A y B del Anexo I del RD 3/2023, además de Bacterias coliformes, Carbono orgánico total, Conductividad y turbidez.
En algunos casos a estas aguas se añade el uso de determinadas sustancias coadyuvantes, contemplados en el <i>Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos</i> , por lo que habrá de atenerse a las condiciones de uso contemplados en el mismo, así como a las vigilancias analíticas incluidas en el anexo del Real decreto citado, aspecto que igualmente deberá ser evaluado.

7.4.- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA

Un vez evaluado los aspectos anteriores, se deberá verificar que la empresa alimentaria tiene instaurado un sistema que permita vigilar que las medidas establecidas en el apartado anterior son adecuadas y en consecuencia las aguas utilizadas cumplen los requisitos normativos establecidos para cada una de ellas durante su uso, identificar las posibles desviaciones y en consecuencia establecer las medidas y acciones correctoras más adecuadas para reducir a niveles razonablemente aceptables o eliminar el riesgo para la salud humana o la contaminación de los alimentos según cada caso. Además, se deberá comprobar que la empresa vigila que las aguas son utilizadas para el destino y forma previstos.

En consecuencia, es necesario requerir al explotador de empresa alimentaria, el sistema de vigilancia del uso previsto y correcto de las aguas existente en la empresa, combinado con vigilancias analíticas (**plan de muestreo**) de las aguas utilizadas, con regularidad y periodicidad predeterminadas que irán en función al origen, uso y volumen usado de las mismas.

Para ello se comprobará que se tienen identificados los puntos de muestreo del agua utilizada según los principios del APPCC. Estos puntos de muestreo deben estar claramente identificados y numerados (se recomendará disponerlos sobre un plano o croquis), de tal forma que cada registro de toma de muestras y cada resultado puedan ser trazables e identificables con esos puntos.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 25/44	

Los puntos de muestreo de agua de consumo se corresponderán con los “puntos de cumplimiento” , siendo estos puntos donde el agua sea usada por la empresa alimentaria y que sean representativos de la calidad de esta. (art.66 y 67 del RD/03/2023).

En el caso de que el agua de consumo sea utilizada como ingrediente del alimento, habrá que evaluar que la empresa incluye como “punto de cumplimiento” el punto terminal desde el cual se toma para ese uso, sin menoscabo que al ser considerada como “ingrediente” deba ser evaluada específicamente en el Plan APPCC.

En los casos que previamente a ese punto concreto (uso como ingrediente) el agua de consumo se someta a un tratamiento específico (ejemplo: regulación pH, desorización, etc..) previo a su uso como ingrediente, el punto de cumplimiento será el punto terminal inmediatamente anterior al tratamiento, debiendo evaluarse dentro del Plan APPCC el punto posterior al tratamiento.¹⁹

7.4.1.- Planes de muestreo para aguas de consumo

De acuerdo con el art.69. 3 (RD/3/2023) la empresa alimentaria elaborará un plan de muestreo incluido en sus procedimientos basados en los principios del APPCC. En este plan de muestreo se justificarán los tipos de análisis, los parámetros incluidos en cada uno de ellos, así como la frecuencia de análisis. Este Plan deberá tener en cuenta el origen del agua. A efectos de este documento, en el caso de aguas de consumo en empresa alimentaria, se comprobará que cómo mínimo se realizan los siguientes análisis:

- **Control de rutina:** tiene por objeto la valoración de las características organolépticas del agua de consumo y el control de la desinfección. Parámetros por determinar: *Olor, sabor, color, turbidez, pH y CLR*²⁰
- **Análisis control:** tiene por objeto facilitar al operador y a la autoridad sanitaria la información sobre la calidad organoléptica y microbiológica del agua de consumo, así como información sobre la eficacia del tratamiento de potabilización. Parámetros por determinar: *E. coli; Enterococos intestinales; bacterias coliformes;*

¹⁹ Se deberá evaluar caso por caso, dependiendo del tratamiento y equipos, pudiendo tomarse como punto de cumplimiento el posterior a ese tratamiento si está debidamente justificado que no es necesario ese doble control analítico.

²⁰ Cuando se utilicen como desinfectantes productos en los que se libere o genere cloro activo.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 26/44	

recuento de colonias a 22 °C; Color; Sabor; Olor (con kit o en laboratorio) pH; Conductividad, Turbidez; Cloro libre residual²¹.

- **Análisis completo:** tiene por objeto facilitar al operador y a la autoridad sanitaria la información necesaria para determinar el cumplimiento de los valores paramétricos de todos los parámetros de esta normativa. Parámetros por determinar: contemplados en *Anexo I del RD 3/2023, partes A, B y C. y D²²*
- **Radiactividad:** tiene por objeto facilitar información al operador y a la autoridad sanitaria sobre la presencia de sustancias radiactivas naturales o artificiales en el agua de consumo. . Parámetros por determinar: Contemplados en *parte E anexo I*.
- **Control operacional:** En el caso de empresas alimentarias con captaciones propias, 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. Los parámetros para determinar serán los parámetros referidos a microcistina y plaguicidas concretos autorizados que pudieran estar presentes en las zonas de captación superficiales. Además, se incluirá a colifagos somáticos (como indicador de virus entéricos).

Además, cuando se realice por primera vez el análisis de control o el completo (análisis al inicio actividad), de acuerdo con el Anexo II del RD 3/2023 se incluirá el análisis de Cobre, Cromo total, Níquel, Hierro, cuando se sospeche (o no se conozca) que la instalación interior tiene este tipo de materiales, así como Cloruro de vinilo y Bisfenol A cuando se sospeche que hay instaladas tuberías de plástico o PVC. También deberá realizarse tras modificaciones de instalaciones interior o en caso de sospecha sobre incidencia del material. Se incluirá plomo en instalaciones interiores anteriores a 1.980.

Respeto a la **frecuencia de muestreo en el o los puntos de cumplimiento**, en los siguientes cuadros se describen las **consideradas frecuencias mínimas**, debiendo complementarse en aquellos casos que el Sistema de autocontrol tras el “análisis de peligros” y su evaluación de riesgos determine la necesidad de establecer vigilancias de

²¹Cuando se utilice cloraminación en la Red pública o privada, se analizará Nitritos; cloro combinado residual y Amonio. Se incluirá Fe y Al si se utilizan sales de aluminio o hierro en el tratamiento de potabilización en captaciones propias.

²² Teniendo en cuenta lo dispuesto en el punto 3 de la parte B del Anexo II del RD/3/2023

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHSTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 27/44	

parámetros concretos en algún punto de muestreo o una mayor frecuencia de los aquí establecidos.

Empresas alimentarias que se abastecen de agua de Red pública ²³		
Uso de agua consumo	Control de rutina	Análisis de control
Sin contacto alimento/superficies de contacto y sin depósito intermedio.	Uno semanal sin turbidez	No procede
Sin contacto alimento/superficies de contacto y con depósito intermedio ²⁴	Uno semanal sin turbidez	Uno al inicio de la actividad Empresas temporales: Uno al inicio de cada temporada. Tras cada L+D del depósito incluyendo Clostridium perfringens y sus esporas.
Con contacto alimento/superficies de contacto y sin depósito intermedio	Uno semanal sin turbidez	. Uno al inicio de la actividad. . Empresas temporales: Uno al inicio de cada temporada.
Con contacto alimento/superficies de contacto y con depósito intermedio	Uno semanal con turbidez Diario CLR	Uno al inicio de actividad. Empresas temporales: Uno al inicio de cada temporada. Si reclora, anualmente se incluirán subproductos de desinfección (THM, Ac Haloacéticos, cloritos y cloratos) Tras cada L+D del depósito incluyendo Clostridium perfringens y sus esporas.

²³ En estos casos se entiende que será el agua usada en la higiene del personal (aseos, vestuarios, duchas, lavamanos o para su bebida por éstos).

²⁴ Incluye el abastecimiento mediante suministro móvil.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNH2TST7XTZZPGRBNZLVPEW	PÁG. 28/44	

Empresas alimentarias que se abastecen de agua de consumo de captación propia.					
Tipo de uso	Análisis Rutina	Análisis de Control	Análisis Completo	Análisis radioactividad	Análisis operacional. ²⁵
Sin contacto con alimento/su perficies de contacto alimentos y uso higiene personal.	Uno semanal incluida turbidez	Anual ²⁶ incluyendo subproductos desinfección. Tras cada L+D de depósito incluyendo Clostridium perfringens y sus esporas	Al inicio actividad y cada 4 años	Al inicio actividad si se sitúa en zona de especial vigilancia Radón ²⁷	No procede

²⁵ Estos análisis, cuando correspondan, serán a intervalos previstos e independientes de los análisis completos.

²⁶ Separado al menos seis meses con el análisis completo-

²⁷ De acuerdo con la normativa nacional de clasificación municipios respecto a Radón. Instrucción IS-47, de 9 de abril de 2025, del Consejo de Seguridad Nuclear, por la que se aprueba el listado de términos municipales de actuación prioritaria contra el radón y se establecen directrices para las mediciones de radón en el aire interior de los centros de trabajo ubicados en ellos.

Contacto con alimento/superficies de contacto alimentos o higiene personal	Uno semanal incluida turbidez Diario CRL	ZA tipo 1; Uno al año ZA tipo 2.- Tres al año ZA tipo 3; cuatro al año ZA tipo>3 ²⁸ Tras cada L+D de depósito incluyendo Clostridium perfringens y sus esporas.	ZA tipo 1; Uno al año ZA tipo 2.- Uno al año ZA tipo 3; dos al año ZA tipo>3 ²⁶	Al inicio de la actividad. Cada 5 años salvo volúmenes iguales o superiores a Zona 3 que será cada 2 años.	ZA tipo 2.- Uno al año ZA tipo 3; dos al año ZA tipo>3 ²⁶
---	---	--	---	---	--

7.4.2.- Planes de muestreo para aguas limpias (incluidas aguas de mar limpias):

Es necesario se evalúe el sistema de vigilancia (mediante muestreos) de las “aguas limpias” usadas en la empresa alimentaria. Para ello hay que tener en cuenta que la exhaustividad del estudio de la zona y punto de captación, la rigurosidad de los criterios microbiológicos y la necesidad de tratamiento dependen de las exposiciones relativas asociadas a los diferentes usos del agua limpia (incluida la de mar).

Cuando se utiliza agua de mar limpia para operaciones en las que el agua de mar entra en contacto con alimentos procesados o alimentos listos para el consumo (agua y hielo utilizados para la manipulación y lavado de productos pesqueros preparados, agua y hielo utilizados para el enfriamiento rápido de crustáceos y moluscos después de su cocción), se considera que existe riesgo de contaminación microbiana del producto y los riesgos para la salud pública son mayores. Por tanto, la vigilancia de la calidad de esta agua presenta criterios diferentes según los usos previstos del agua de mar, considerando que los riesgos de contaminación del alimento no son los mismos.

²⁸ Las frecuencias para empresas con volúmenes de agua de consumo de Zonas tipo 4 o superior se realizará de acuerdo con lo especificado en la - Tabla 8. Frecuencia de muestreo anual en cada zona de abastecimiento del RD/3/2023.

En ambos casos (limpia y agua de mar) habrá que evaluar que el explotador vigila que la calidad del agua en origen sigue siendo la adecuada y en su caso el tratamiento y el uso de ésta es el adecuado y previsto. Por ello se requerirá que se aporte el plan de muestreo para esta Red de agua, que cómo mínimo (salvo se acredite por la empresa que una frecuencia menor consigue el mismo objetivo, por ejemplo, por usos temporales)

- **Muestras del origen del agua;** (repetición de analíticas iniciales).
 - con carácter anual en el caso de que esta agua usada en contacto con alimentos o sobre superficies de contacto.
 - Cada 3 años en el caso de que el agua usada no entre en contacto con alimentos ni con superficies de contacto.

- **Muestras de vigilancia en el punto de uso**

Además, deberán hacerse analíticas en los puntos de uso de éstas, cuya frecuencia y parámetros dependerán del riesgo asociado a su uso y que deben basarse en la vigilancia de los parámetros de temperatura, salinidad (agua de mar) y vigilancia de que se cumplen criterios microbiológicos del punto 7.3.2

La frecuencia como mínimo será de:

- 3 análisis anuales para usos riesgo distintos de riesgo bajo.
- 1 análisis anual para usos de riesgo de riesgo bajo.

En el caso de realizar tratamiento a esta agua antes de su uso, habrá que tener en cuenta además la necesidad de que se contemple por la empresa vigilancias de la eficacia de este, siendo éstos, al menos, de carácter semanal en el caso de que su uso sea de alto riesgo o mensual en el caso que sean de bajo riesgo (los parámetros dependerán del tratamiento dado – por ejemplo, cloraciones –, además de medir pH y turbidez). En el caso de uso de lámparas U.V: es relevante conocer las horas de vida útil de las mismas, a efectos de no sobrepasarlo y vigilar que ello no ocurra, así como vigilar y registrar los lavados o cambios de filtros).

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 31/44	

Vigilancia agua limpia (incluyendo agua mar)			
Uso del agua	Calidad de origen	Punto de uso: Microbiológico	Parámetros tratamientos predefinidos
Alto riesgo	anual	3 cada año	semanal
Bajo riesgo	Cada 3 años	1 cada año	mensual

7.4.3.- Vigilancia para aguas recicladas. -

Para los casos en los que la empresa alimentaria objeto del control oficial haga uso de agua reciclada, se deberá evaluar la conformidad de esta en el cumplimiento del objetivo, por tanto, será necesario requerir al explotador que aporte el sistema de vigilancia de ésta que necesariamente debe incluir un plan de muestreo. En su evaluación, como mínimo, se verificará que se vigila:

- **Calidad de origen:**

En el caso de que el origen de éstas sea de alguna de las anteriores aguas descritas en este punto, la vigilancia sobre el mantenimiento de su calidad de origen se habría evaluado de acuerdo con los apartados anteriores.

No obstante, en el caso de que el agua sea de origen propio, distinto a lo referido en el párrafo anterior, habrá que realizar el mismo análisis previo con cierta frecuencia que dependerá del riesgo asociado a su uso. Por ello se requerirá que se aporte el plan de muestreo para esta Red de agua, que cómo mínimo (salvo se acredite por la empresa que una frecuencia menor consigue el mismo objetivo, por ejemplo, por usos temporales)

- con carácter anual en el caso de que esta agua usada en contacto con alimentos o sobre superficies de contacto.
- Cada 3 años en el caso de que el agua usada no entre en contacto con alimentos ni con superficies de contacto.

- **Muestras de vigilancia en el punto de uso**

Con independencia de su origen habrá que establecer vigilancias en los puntos de uso de esta agua de que se cumplen criterios microbiológicos del punto 7.3.2. La frecuencia como mínimo será de:

- 2 análisis anuales para usos riesgo distintos de riesgo bajo
- 1 análisis anual para usos de riesgo bajo.

• **Muestras vigilancia de tratamiento**

Por otro lado, habrá que vigilar que, tras el tratamiento que se dé a esta agua, antes de su nuevo uso, hace que la misma siga siendo un agua adecuada, siendo éstos al menos de carácter semanal en caso de riesgo alto y mensual en los casos de uso de riesgo bajo. Lo parámetros dependerán del tratamiento concreto a que se someta el agua antes de su nuevo uso (filtración, desinfección, osmosis etc.). Especial atención requerirán los parámetros de CRL y pH, así como subproductos de la desinfección, cuando sean necesarios, así como la temperatura del agua reciclada.²⁹

En los casos de **uso para lavados de productos vegetales**, por un lado habrá que verificar que el operador vigila que las mismas solo se usan los ciclos predeterminados o el volumen de reposición es el previsto, que esos ciclos no concentran plaguicidas en los productos (aspecto que deberá ser evaluado por el operador de la empresa caso a caso), que el nivel de desinfectante previsto se mantiene a lo largo de todos los ciclos de uso, que se vigilan los residuos en el caso de uso de coadyuvantes tecnológicos incluidos en la parte B del Anexo del *Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos* Y que se mantienen las condiciones de uso establecidos en el mismo.

Vigilancia agua reciclada			
Uso del agua	Calidad de origen ⁽¹⁾	Microbiológico en punto de uso	De tratamientos ²
Alto riesgo (transformación o ingrediente).	anual	3 cada año	semanal

²⁹ Scientific opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 2 (Salmonella and Norovirus in leafy greens eaten raw as salads). EFSA J. 2014 Mar;12(3). Disponible en:

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2014.3600/epdf>,

Guía de Buenas Prácticas de Producción de IV Gama, versión 2, 2010, AFHORLA, Asociación española de frutas y hortalizas lavadas listas para su empleo.

Bajo riesgo	Cada 3 años	1 cada año	mensual
-------------	-------------	------------	---------

- (1) Sólo en caso de que se sea un origen propio y específico para esta agua
- (2) En el caso de uso de coadyuvantes se establecerán las vigilancias referidas a los mismos en su normativa.

Especial mención merece la vigilancia del **agua de depuración o de acondicionamiento**³⁰ **de los MBV** cuyo sistema de depuración deberá permitir que los moluscos reanuden rápidamente y mantengan su alimentación por filtración y que queden limpios de residuos cloacales, no vuelvan a contaminarse y se mantengan con vida en condiciones adecuadas para el envasado, almacenamiento y transporte que precedan a su puesta en el mercado, por lo que la vigilancia, incluida la vigilancia analítica de estas aguas de depuración, así como las utilizadas para el acondicionamiento, deberán, además de lo expuesto, estar contemplada de forma específica en el Plan APPCC de cada establecimiento que realice estas operaciones en base a las propias especies de MBV y origen de las mismas. En cualquier caso, no podrán usarse directamente aguas procedentes de zonas de producción no catalogadas o catalogadas como tipo B ó C.

7.5. – ACCIONES CORRECTORAS: ACTUACIONES ANTE DESVIACIONES.:

Una vez realizada la evaluación de lo anterior, será necesario poder evaluar las medidas que el explotador tiene previstas o en su caso ya ha aplicado, cuando de las vigilancias anteriores se haya detectado una desviación de los valores paramétricos establecidos (art.5 apa.2.c) del Reglamento 852/04). La vigilancia tiene el objetivo de asegurar que las aguas siguen cumpliendo las características de calidad, uso y salubridad, en su caso. No tendrían sentido si no se toman o desarrollan “**acciones correctoras**” cuando se tiene conocimiento o se sospecha que pueda existir una desviación respecto los límites establecidos.

Deberá evaluarse si las acciones correctoras estén previstas por el explotadores de las empresas alimentarias, incluyendo una valoración respecto sobre la decisión de seguir usando el agua con desviaciones o no (valoración sobre el proceso), una valoración sobre si hay productos afectados o puede haberlos y las medidas a tomar sobre ellos (valoración sobre productos) y una investigación sobre las posibles causas que motivan esa desviación

³⁰ «Acondicionamiento»: el almacenamiento de moluscos bivalvos vivos procedentes de zonas de producción de clase A, centros de depuración o centros de expedición, en tanques o en cualquier otra instalación que contenga agua de mar limpia o en zonas naturales, para limpiarlos de arena, fango o limo, para preservar o mejorar sus cualidades organolépticas y para garantizar que estén en buen estado de vitalidad antes de envasarlos o embalarlos.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHSTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 34/44	

para poder actuar sobre ellas, evitando su reiteración (análisis de causa raíz). En el caso de que ya las hubiera habido se revisarán los registros que se hayan generado.

ACCIONES CORRECTORAS

- **Valoración sobre el proceso (evaluación y decisión)**
- **Valoración sobre productos afectados (evaluación y decisión)**
- **Análisis de las causas y medidas para evitar recurrencia**
- **Registros.**

En consecuencia, los resultados de las diferentes vigilancias deben ser revisados en tiempo y conocidos por una persona responsable de la empresa alimentaria con la capacidad necesaria para tomar las decisiones oportunas e inicialmente previstas y las acciones correctoras, de las que se debe dejar registro, que además contemplará el resultado y cierre de la misma. Todo ello deberá estar previsto en su Procedimiento.

En los casos de captaciones propias, ante la sospecha de cualquier incidente en la captación o zona de captación, debe preverse que se tomen las medidas adecuadas según la naturaleza de éste y verificar que no afecte calidad del agua usada, mediante el oportuno análisis en caso necesario, teniendo este aspecto especial relevancia en el caso de captaciones de aguas de mar (vertidos, cierres de zonas etc.) o captaciones subterráneas o superficiales (por ejemplo, tras lluvias intensas).

8.- TOMA DE MUESTRAS Y REGISTROS:

A la hora de evaluar por el agente de control oficial los aspectos referidos a las tomas de muestra de los planes de muestreo implantado por el explotador de la empresa, deberá tenerse en cuenta que el explotador de la empresa alimentaria deberá poder acreditar (lo cual incluye la aportación de la documentación necesaria) que las aguas utilizadas cumplen lo indicado en el apartado 2.7.4 (procedimiento de ejecución) en cuanto su origen, calidad de esta, tratamientos, volumen y uso al que se destina.

Así mismo deberá establecer, en base a su riesgo dentro de un enfoque de APPCC, los registros, sus modelos y frecuencias de las acciones de vigilancia realizadas que deberán sumarse a los boletines de análisis del plan de muestreo establecido. (art.69.3 del RD/3/2023)

En el caso de aguas de consumo usada en la empresa alimentaria, el explotador de la empresa alimentaria deberá tener en cuenta que los muestreos, laboratorios y métodos de



análisis implicados en la realización de autocontroles para garantizar la calidad del agua de consumo, cumplan con lo dispuesto en los anexos respectivos del RD 3/2023. (art.68.3 y artículo 69.4 del RD 3/2023)

En el caso de uso de Kit (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) o aparatos de medición “en línea” en las determinaciones in situ, es fundamental verificar que se usen de manera adecuada al uso previsto, evitando a toda costa una aplicación deficiente o poco fiable de esta herramienta de análisis, por ello se verificará que cumplen lo especificado en el Anexo III partes B y F del RD 3/2023. Esta información podría ser solicitada por el explotador de la empresa alimentaria a su proveedor de tal forma que pueda ser presentada a requerimiento del agente de control oficial.

A modo de resumen, sin limitación de contenido, el agente de control oficial requerirá (art.4. ap. 3 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas) se aporte la documentación que sustenta este **Procedimiento** debiendo revisar e identificar los apartados descritos anteriormente, incluyendo los siguientes documentos y Registros que permitan su evaluación de conformidad sobre el cumplimiento del objetivo.

Documentos y Registros	
✓ Documentación acreditativa del origen del agua o aguas utilizadas ✓ Descripción de las aguas utilizadas, su origen, su uso y su volumen anual o promedio diario. Y en caso necesario los análisis previos. ✓ Descripción de la Red o Redes de agua de la empresa o establecimiento que incluya plano o croquis y el circuito para los distintos tipos de agua. ✓ Descripción de los tratamientos realizados por la propia empresa a cada tipo de agua y sus parámetros claves. ✓ Plan de muestreo: incluyendo quien, cuando y como, así como el laboratorio de destino. En el caso de usar Kits, documentación de estos. ✓ Registros de vigilancia, incluido los boletines de análisis ✓ Registro de desviaciones y acciones correctoras	

- ✓ Fichas de datos de seguridad (FDS) de los productos químicos usados en su caso, así como autorización de los biocidas.
- ✓ Documentación o registro de calibraciones, en su caso.

9.- VERIFICACIONES:

Además de las actuaciones hasta ahora descritas, es necesario poder evaluar la conformidad de las verificaciones a las que vienen obligados los explotadores de las empresas alimentarias (art.5.2. f del Reglamento 852/04 y art. 17.1 del Reglamento 178/2002) en este caso respecto a la implantación, ejecución y consecución del objetivo de este “procedimiento”. Deberá comprobarse que éstas se desarrollan de forma programada con carácter periódico, por lo que tanto su frecuencia como la persona o personas que las realicen, lo que se va a comprobar, así como el informe resultante deben estar previstos y descritos en el “Procedimiento”

Frecuencia
Quién y qué se va a verificar
Informe de Resultados (registro)

Así mismo se comprobará que la verificación realizada por la empresa abarca al menos actuaciones para verificar que las condiciones previas se siguen cumpliendo, que se han realizado las acciones de vigilancia previstas (incluido el plan de muestreo), y que en caso de desviaciones se aplicaron las acciones correctoras previstas u otras que hubieran sido necesarias.

Dada la importancia de verificar el desarrollo adecuado del “procedimiento” para alcanzar el objetivo deseado, en caso de no realizarse por el titular o persona con responsabilidad en la empresa, se recomendará que el “informe de verificación” sea puesto en su conocimiento como parte de la responsabilidad de asegurar que se cumplen los requisitos establecidos y se alcanza el objetivo.

Además de lo anterior, en el caso que existan equipos en la empresa alimentario con dispositivos de medición con implicación en la seguridad del agua usada, que deban ser calibrados, se requerirá que se aporten las calibraciones de los mismos, incluyéndose, en su caso, los dispositivos que realicen controles en línea o in situ, basados en aparatos, los cuales estarán verificados y ajustados periódicamente y documentada la última calibración realizada, en su caso.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHSTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 37/44	

Se verificarán que se mantienen las acreditaciones de los laboratorios, en su caso, para que se ajusten a los requisitos establecidos en la normativa ya que estas acreditaciones tienen una fecha de validez y que, en su caso, se utilizan los métodos analíticos establecidos.

10. CRITERIOS DE APLICACIÓN. -

Esta instrucción que se dicta al amparo del artículo 98 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, siendo de aplicación desde la fecha de su firma y comunicación a las unidades territoriales. Estará publicada en la web de la Consejería competente en materia de salud en el apartado de SEGURIDAD ALIMENTARIA “.

Cuando los controles oficiales se realicen en establecimientos y empresas alimentarias incluidos en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía se podrán aplicar los criterios de flexibilidad establecidos en el Anexo I de esta instrucción.

Esta instrucción viene a sustituir las orientaciones contenidas sobre Planes de higiene de agua publicados con anterioridad por esta Consejería. Es por ello por lo que en los controles oficiales posteriores a la fecha de esta publicación , realizados en empresas y establecimientos alimentarios que desarrollen su actividad debidamente registrada en los que la evaluación de conformidad realizada por el control oficial sobre este alcance (procedimientos de aguas) en anteriores controles hubiera sido favorable (sin deficiencias) respecto a este Plan de Higiene, por ajustarse a las orientaciones existentes con anterioridad, se indicará en los documentos oficiales resultantes del control oficial las deficiencias o incumplimientos respecto a este nuevo marco normativo y criterios , pudiendo indicar un plazo de 6 meses para su corrección (lo cual sería verificado en el siguiente control oficial realizado pasado este plazo) , salvo que se detectarán incumplimientos graves o críticos cuya indicación se ajustará al Proceso de inspección vigente.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 38/44	

ANEXO I
CRITERIOS FLEXIBILIZACIÓN ESTABLECIMIENTO MINORISTAS DE ALIMENTACION Y RESTAURACIÓN.

Esta instrucción se aplicará en los controles oficiales realizados a los establecimientos minoristas y de restauración ubicados en Andalucía que estén o deban estar inscritos en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía. No obstante, en coherencia con los criterios de flexibilización de los sistemas de autocontrol establecidos en el PROGRAMA AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA vigente (apartado 9.3 - CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD)

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PROGRAMA_AUDITORIA_SISTEMAS_APPCC_fdo.pdf

Se podrán aplicar los siguientes criterios de flexibilización en base a los siguientes grupos:

1.- **Minoristas o restauración** (Incluidos en Criterio 3 de flexibilización) que sólo se abastecen de agua de consumo de una red pública o privada registrada:

- No se exigirá la existencia de un Procedimiento documentado
- Deberán acreditar la procedencia mediante factura o contrato con el operador de la Red de distribución.
- En el caso de disponer de depósito intermedio (descripción de este)
 - Registro de limpieza y desinfección del depósito
 - Análisis de control después de esa Limpieza incluyendo Clostridium perfringens y sus esporas.
 - En el caso de re-clorar en depósito dispondrán de una vigilancia diaria del CLR para aquellos casos que se use esa agua como ingrediente o sobre superficies de contacto con alimentos sin proteger. (en otros casos sería semanal).

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 39/44	

2.- Minoristas o restauración (Incluidos en Criterio 3 de flexibilización) que se abastecen de **captación propia**,

- Se exigirá la existencia de Procedimiento documentado.
- Deberán cumplir esta circular en los puntos que le afecten referidos a empresas con captación propia.
- En casos excepcionales aquellos establecimientos de este grupo registrados , que a la entrada en vigor de esta instrucción tuvieran actividad y tuvieran captaciones propias conjuntamente con otras fuentes de agua (ej agua envasada) , que ya hubieran obtenido una conformidad del control oficial en anteriores controles oficiales y en las que el agua de captación no cumpla la totalidad de los parámetros químicos establecidos , pero no entrañen riesgos para la salud en los usos a los que se destina y siempre que no exista posibilidad de conexión a una Red publica o privada registrada, se podrá optar por:
 - Ampliar el plazo indicado para la adecuación a la normativa actual hasta un máximo de 12 meses.
 - No declarar su no conformidad siempre que se cuente con un informe favorable de la Delegación territorial en el que se recoja:
 - El establecimiento cuente con agua de consumo o de calidad equivalente (agua envasada) para las actividades que así lo requieran y éstas sean identificadas.
 - Se establezcan los usos permitidos y las restricciones de uso del agua de captación propia y de aviso en los puntos de uso de esta para evitar cualquier riesgo para la salud o contaminación de los alimentos.
 - Se establezca el protocolo de muestreo que deberá seguir, de acuerdo con estas instrucciones³¹

³¹ El incumplimiento de algunos parámetros no debe ser causa de que no se realice la vigilancia del agua procedente de esa captación conforme a esta instrucción según el uso al que se destine.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZZST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 40/44	

3.- **Minoristas con obrador** (Incluidos en el Criterio 2 de flexibilización) **y comedores de colectividades** (sin criterio flexibilización)³²

Se aplicarán los criterios de esta instrucción en aquellos apartados que le sean de aplicación según procedencia y tipos de aguas utilizadas.

³² 1. Den servicio de comidas a colectivos de especial vulnerabilidad tal como se contempla en la instrucción de clasificación de riesgos o que tengan capacidad de elaborar y servir comidas a 200 comensales o más, en un servicio y además sirvan a colectividades o instituciones

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 41/44	

ANEXO II

CLASIFICACIÓN ZONAS DE ABASTECIMIENTO DE ACUERDO CON SU VOLUMEN

Esta clasificación ha de tenerse en cuenta en los planes de muestreo.

Los tipos de zonas de abastecimiento (ZA) se clasificarán en función del volumen promedio de agua suministrada por día:

- 1. «Zona tipo 0» suministra menos o igual de 10 m3 de agua de consumo por día como promedio y no tiene una actividad pública o comercial.
- 2. «Zona tipo 1» suministra menos o igual de 10 m3 de agua de consumo por día como promedio y tiene una actividad pública o comercial.
- 3. «Zona tipo 2» suministra más de 10 m3 y hasta 100 m3 de agua de consumo por día como promedio.
- 4. «Zona tipo 3» suministra más de 100 m3 y hasta 1.000 m3 de agua de consumo por día como promedio.
- 5. «Zona tipo 4» suministra más de 1.000 m3 y hasta 10.000 m3 de agua de consumo por día como promedio.
- 6. «Zona tipo 5» suministra más 10.000 m3 y hasta 100.000 m3. de agua de consumo por día como promedio.
- 7. «Zona tipo 6» suministra más 100.000 m3 de agua de consumo por día como promedio.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 42/44	

ANEXO III

KITS PARA MEDICIÓN DE PARAMETROS

Un kit se define como 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

Cuando se utilicen kits o aparatos en línea en las determinaciones in situ, deberán cumplir con lo especificado en el anexo III, partes B y F del RD 3/2023.

Los 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.

Se puede utilizar kits para la medida de color, olor, sabor, turbidez y cloro libre residual y pH.

Parámetros indicados en el anexo I del RD 3/2023 y sus valores paramétricos a controlar:

- Cloro Libre Residual: 0,2-1 mg/l
- Turbidez: 4 UNF
- pH: 6,5 - 9,5

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 43/44	

ANEXO IV
PRODUCTOS QUÍMICOS PARA TRATAMIENTOS

En el caso de los desinfectantes estos deberán estar inscritos en bien en el Registro Oficial de Biocidas (ROB)/Registro de Plaguicidas (ROP) del Ministerio de Sanidad o bien en el registro europeo de la ECHA para el tipo de desinfectante adecuado y en concreto:

Los productos utilizados para el tratamiento de desinfección del agua de consumo o del agua destinada a la producción de agua de consumo, deberán cumplir lo establecido en el Reglamento (UE) n.º 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas, para Tipo de Producto 5 (TP5), así como cualquier otra normativa europea o nacional aplicable.

Para la desinfección de las superficies en contacto con agua de consumo a lo largo de la zona de abastecimiento y en las instalaciones interiores, se utilizarán biocidas, para Tipo de Producto 4 (TP4).

En su caso se permitirá la utilización de biocidas correctamente notificados en cumplimiento de la Disposición transitoria segunda del Real Decreto 1054/2002 para los tipos correspondientes.

Todos los productos y sustancias químicas usadas deben de cumplir lo indicado en el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas (REACH) lo que quiere decir que en la FDS (ficha datos de seguridad) venga recogido el uso en agua de consumo humano.

Las sustancias y medios filtrantes usados seguirán lo dispuesto en las normas UNE EN relativas a los «Productos químicos utilizados en el tratamiento del agua destinada al consumo humano», u otra norma o estándar análogo que garantice un nivel de protección de la salud, al menos, equivalente. El fabricante deberá aportar al operador una declaración responsable que cumple con la norma UNE EN correspondiente y con el real decreto 3/2023.

Todo lo anterior tiene que poder ser acreditado documentalmente y recogido en su sistema de autocontrol.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MANUEL FERNANDEZ ZURBARAN	18/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmQYNHZTST7XTZZPGRBNZLVYPEW	PÁG. 44/44	