

El artículo 2.1, **incluye** en las definiciones de agua de consumo humano “*todas aquellas aguas utilizadas en la industria alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo humano, así como las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos*”.

El artículo 3.2, **excluye** del ámbito de aplicación del Real Decreto a “*todas aquellas aguas de la industria alimentaria que conste a la autoridad sanitaria que la calidad de aquellas no afecta a la salubridad del producto alimenticio*”.

Se distinguen las siguientes situaciones:

A .- INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS CONECTADOS A UNA RED GENERAL DE ABASTECIMIENTO DE AGUA DE CONSUMO HUMANO

Las industrias alimentarias conectadas a una red de distribución, con el fin de justificar la calidad del agua de consumo que utilizan, en calidad de usuarios del servicio, **podrán solicitar por escrito y de forma motivada, al municipio, gestor o gestores de la zona de abastecimiento**, certificados analíticos de la calidad del agua del abastecimiento, correspondientes al último año. Cuando las entidades gestoras hayan introducido sus datos en SINAC, podrán ser consultados directamente en la dirección de internet <http://sinac.msc.es>, apartado de “acceso al ciudadano”.

a) **Las industrias alimentarias conectadas a una red general de agua de consumo sin depósitos interiores, quedan excluidas de realizar el sistema de autocontrol de agua previsto en el artículo 18**, para los responsables de los abastecimientos de agua (artículo 4), teniendo en cuenta que las industrias alimentarias tienen la consideración de usuarios de este servicio; ello **sin perjuicio de que por parte de las industrias alimentarias:**

- ✍ Se realicen los autocontroles de agua que se deriven del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), previsto en el artículo 3 del Real Decreto 2207/1995, por el que *se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios*, y de conformidad con la autoridad sanitaria.
- ✍ Se establezcan los sistemas de tratamiento necesarios, derivados del APPCC.
- ✍ Se realice el llamado “análisis de control en el grifo del consumidor” (artículo 20), dirigido a valorar la influencia en el agua de los materiales de la instalación interior. El plazo para su realización es hasta el 1 de enero de 2012 (disposición transitoria segunda). Se programaría una sola vez, siguiendo la técnica de muestreo prevista a estos efectos. Este tipo de análisis se repetirá en caso de que se modifiquen las instalaciones interiores.

-
- ✍ Se responsabilicen de mantener en buen estado de conservación la instalación interior, a efectos de evitar modificaciones de la calidad del agua de consumo humano desde la acometida hasta los grifos (artículo 4, punto 7).

b) Las industrias alimentarias conectadas a una red general de agua de consumo, con algún depósito en sus instalaciones interiores, les corresponde:

- ✍ Realizar los mismos controles señalados en el apartado a) anterior, y además:
- ✍ Realizar un examen organoléptico y control de cloro libre residual con una frecuencia semanal.
- ✍ Realizar los **análisis de control** que correspondan al volumen del depósito, según lo previsto en el **anexo V, parte A, punto 1 b**, con los parámetros descritos en la página 27 y aquellos otros parámetros relacionados con los materiales de construcción del depósito (artículo 18.4.2º. último párrafo). Punto de muestreo: a la salida del depósito (en el supuesto de no existir una toma en este punto, las muestras se tomarán en el grifo más próximo a la salida del depósito).
- ✍ Cumplir con los requisitos y obligaciones establecidos en el artículo 11 para los depósitos y en el artículo 14 para los materiales de construcción.
- ✍ Cuando se constate la ausencia de cloro residual libre y se detecten incumplimientos de los parámetros microbiológicos, se instalará un sistema automatizado de desinfección de agua.

B .- INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS QUE SE ABASTECEN TOTAL O PARCIALMENTE DE AGUA DE FUENTES O CAPTACIONES PROPIAS.

a) En este caso le será de aplicación los autocontroles previstos el artículo 18 del R.D. 140/2003, que resulten de aplicación, y en concreto:

- ✍ **Examen organoléptico** (parámetros descritos en la página 27 **y control de cloro residual libre**: Frecuencia: se realizará con carácter previo a la elaboración/fabricación de cada lote de producción o día de fabricación.- Puntos de muestreo: grifos de agua que se incorpore a los alimentos como ingrediente y/o que pueda entrar en contacto con los alimentos, y como mínimo 2 veces a la semana.
- ✍ **Análisis de control** (parámetros descritos en la página 27, incorporando aquellos otros parámetros (Anexo I) que la autoridad sanitaria considere determinantes para la seguridad de los productos alimenticios.- Frecuencia: el número de análisis de control será como mínimo el que corresponda en función del volumen de agua utilizada por la industria alimentaria y se ajustará a las frecuencias previstas en el Anexo V, parte A, punto 1, apartados b) y c) - Puntos de muestreo: grifos de agua que se incorpore a los alimentos como ingrediente y/o que pueda entrar en contacto con los alimentos.

-
- ✍ **Análisis completo** (parámetros del Anexo I).- Frecuencia: se realizará un análisis inicialmente, y en los años sucesivos, la autoridad sanitaria determinará la frecuencia en función del volumen de agua utilizada por la industria alimentaria, prevista en el anexo V, parte A, punto 2, apartado c), si bien con posibilidad de reducción de la misma, según lo previsto en el artículo 18.4.3º. - Puntos de muestreo: grifos de agua que se incorpore a los alimentos como ingrediente y/o que pueda entrar en contacto con los alimentos, y a la salida del depósito (en el supuesto de no existir un punto de toma específico, se tomarían en el grifo más próximo y directo de la salida del depósito).
 - ✍ **Análisis de “control en el grifo del consumidor”** (artículo 20), dirigido a valorar la influencia en el agua de los materiales de la instalación interior. El plazo para su realización es hasta el 1 de enero de 2012 (disposición transitoria segunda). Se programaría una sola vez, siguiendo la técnica de muestreo prevista a estos efectos. Este tipo de análisis se repetirá en caso de que se modifiquen las instalaciones interiores.
 - ✍ No obstante, según establece el artículo 21.1.último párrafo, cuando la autoridad sanitaria juzgue que pudiera existir un riesgo para la salud de la población (o lo que se interpreta en este caso, una insuficiente seguridad sobre los productos alimenticios), ésta velará para que el gestor (en este caso, la industria alimentaria) **incremente la frecuencia de muestreo** de aquellos parámetros que ésta considere oportuno.
 - ✍ Los análisis de autocontrol habrán de realizarse por **laboratorio certificado** por la norma ISO 9001, **o acreditado** por la norma ISO/IEC 17025, según se establece en el artículo 16.

b) Además, las instalaciones del abastecimiento deberán cumplir:

- ✍ Con los requisitos de captación previstos en el artículo 7.
- ✍ Con los requisitos de la conducción previstos en el artículo 8.
- ✍ Con los requisitos de las sustancias de tratamiento, previstas en el artículo 9 y anexo II.
- ✍ Con el tratamiento de potabilización del agua, previsto en el artículo 10.
- ✍ Con los requisitos y obligaciones establecidos para los depósitos en el artículo 11.
- ✍ Con los requisitos de distribución previstos en el artículo 12.
- ✍ Con los requisitos de los materiales de construcción, señalados en el artículo 14.
- ✍ Con los criterios de calidad del agua previstos en el artículo 5.
- ✍ Con la gestión de los incumplimientos y medidas correctoras que señala el artículo 27.