

Real Decreto 140/2003 sobre Aguas de Consumo Humano en la Empresa Alimentaria

Esta documentación es de carácter informativo y no tiene por tanto valor jurídico.

A efectos legales, deben utilizarse los textos publicados en el Boletín Oficial del Estado, en el Diario Oficial de la Unión Europea, etc. según el documento del que se trate.

ACMS Centro

C/ Jerez de los Caballeros 2
28042 Madrid
Telf: (+34) 91 3750680
Fax: (+34) 91 7544760
Mail: madrid@grupoacms.com

ACMS Norte

C/Ofic. 23 Edif. Centro de Empresas
Aeropuerto de Burgos 09007 - Burgos
Telf: (+34) 947041645
Mail: castillaleon@grupoacms.com

ACMS Centro-Sur

Bjda. de Castilla-La Mancha, s/n.
45003 - Toledo
Telf: (+34) 925282181
Fax: (+34) 925226801
Mail: castillalamancha@grupoacms.com

TEL +34 902 362 247

EMAIL informacion@grupoacms.com

www.grupoacms.com



SUBDIRECCIÓN GENERAL
DE GESTIÓN DE RIESGOS
ALIMENTARIOS
40/DH

Aplicación del Real Decreto 140/2003 sobre aguas de consumo humano en la Empresa Alimentaria

El Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, BOE 21 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, según señala el artículo 2 ,es de aplicación a:

“

- 1) Todas las aguas utilizadas en la industria alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo humano, así como a las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos.
- 2) Todas aquellas aguas suministradas para consumo humano como parte de una actividad comercial o pública, con independencia del volumen medio diario de agua suministrado.”

Quedan excluidas

- “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” (artículo 3.e).

Con estas premisas, esta Agencia de Seguridad Alimentaria y el Grupo de Consenso Técnico, en la reunión celebrada el 24-05-2004 y consensado el 30-06-2004, alcanzaron un acuerdo de interpretación para su aplicación a la empresa alimentaria, con los siguientes requisitos:

1. “El control de calidad del agua de consumo humano (artículo 17.2) engloba los siguientes apartados:

- a) Autocontrol del agua de consumo humano
 - b) Vigilancia sanitaria
 - c) Control del agua en grifo del consumidor”
- El apartado b incumbe a la autoridad sanitaria competente de la CCAA.



SUBDIRECCIÓN GENERAL
DE GESTIÓN DE RIESGOS
ALIMENTARIOS

ESPECIFICACIONES GENERALES:

2. Todas las empresas alimentarias (EA) deben cumplir unos requisitos para poder iniciar la actividad y tienen obligación de llevar a cabo un sistema de autocontrol basado en programas de prerrequisitos, de acuerdo con el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios. Entre dichos prerrequisitos uno de ellos debe ser el que el agua utilizada en la EA cumpla con lo establecido en el Real Decreto 140/2003.

“Los puntos de muestreo para el autocontrol de la industria alimentaria serán determinados por ella con supervisión de la autoridad sanitaria” (artículo 18.3.B).

- Se considera que deben ser los puntos en los que tenga incidencia en los productos alimenticios y en los trabajadores.

En cualquier caso, las EA conectadas a una red de distribución, para poner en práctica su autocontrol, podrán solicitar al gestor de la red de distribución un certificado analítico de la calidad del agua, a no ser que dichas entidades gestoras hayan comunicado sus datos analíticos recientes al SINAC.

Los análisis y frecuencia de los mismos dependerán del tipo de empresa, tamaño de la misma, si tiene depósito intermedio o no, capacidad del mismo, volumen de agua distribuido por día y si realiza tratamientos en el agua que va a utilizar dentro de dicha empresa.

Las situaciones de excepción sólo están previstas para los parámetros químicos de la parte B del anexo I, según dispone el artículo 22.

SEGUN EL TIPO DE EMPRESA

3. Empresa alimentaria conectada a una red de distribución pública o privada, sin depósito intermedio ni tratamiento del agua en la EA:

- Comprobación del desinfectante residual en el agua del grifo: Cloro libre residual si se utiliza cloro o sus derivados y cloro combinado residual si se utiliza la cloraminación en el tratamiento de desinfección de la red → Frecuencia semanal o la que establezca la Autoridad Sanitaria competente (ASC), teniendo en cuenta los históricos del abastecimiento y los resultados de la aplicación del autocontrol en el establecimiento, así como otra circunstancia que tenga incidencia en la EA.
- Control en grifo de los parámetros señalados en el artículo 20, con objeto de valorar la influencia de los materiales de la instalación interior, así como otras posibles incidencias que puedan ocurrir en dicha instalación (estanqueidad del agua, posible acumulación de sedimentos o bacterias en empalmes, juntas, codos, válvulas...):
Olor, sabor, color, turbidez, Conductividad, PH, amonio, Bacterias coliformes, Escherichia Coli (E.coli), Cobre, cromo, níquel, hierro, plomo u otro parámetro relacionado con el material de la instalación: cuando se sospeche que la instalación interior tiene este tipo de material instalado y Cloro libre residual y/o cloro combinado residual: cuando se utilice cloro o sus derivados para el tratamiento potabilizador del agua.
→ Frecuencia: Al comienzo de la actividad de la empresa y cuando haya modificaciones en las instalaciones internas y siempre que la ASC lo considere pertinente. Las empresas que estén ya funcionando en esta fecha, deben hacer un control inicial para conocer la influencia de los materiales de la instalación y en que estado se encuentra dicha instalación.

4. Empresa alimentaria conectada a una red de distribución pública o privada, con depósito intermedio:

- Comprobación del desinfectante residual en el agua del grifo: Cloro libre residual si se utiliza cloro o sus derivados y cloro combinado residual si se utiliza la cloraminación en el tratamiento de desinfección de la red → Frecuencia semanal o la que establezca la Autoridad Sanitaria competente (ASC), teniendo en cuenta los históricos del abastecimiento y los resultados de la aplicación del autocontrol en el establecimiento, así como otra circunstancia que tenga incidencia en la EA.

- Análisis de control. A la salida del depósito de regulación o distribución, con los parámetros señalados en el artículo 18 para el análisis de control, en número de acuerdo con la capacidad del depósito, según señala el Anexo V A.1.b).
- En la red de distribución, según sea el volumen de agua distribuido por día, debe realizarse el análisis de control con los parámetros citados anteriormente más los parámetros relacionados con la instalación interior: cobre, níquel, cromo, hierro, plomo etc con el número mínimo de muestras que señala el Anexo V A.1.c).
- Análisis completo. Frecuencia→ según dispone el Anexo V A.2.b) y A.2.c).
No obstante, como mínimo, se realizará un análisis en la red de distribución al comienzo de la actividad de la empresa y siempre que haya modificaciones en: los materiales utilizados en el depósito o en las instalaciones internas o en los tratamientos efectuados en el agua o cambios en los productos utilizados para la limpieza del depósito o la instalación y siempre que la ASC lo considere pertinente.

Las empresas que estén ya funcionando en esta fecha, deben hacer un control inicial para conocer la influencia de los materiales de la instalación y el estado en que se encuentra dicha instalación, así como la influencia de los tratamientos efectuados y productos de limpieza utilizados.

- En el caso de que la EA efectúe algún tipo de tratamiento de potabilización tras el punto de entrega del gestor de la red de distribución, la EA deberá realizar los controles de los posibles subproductos del tratamiento utilizado: control de Bromatos en caso de ozonización; control de THM en caso de Cloración etc. (Anexo I parte B, notas 1, 7 y 8)

Las empresas alimentarias podrán solicitar al fabricante o comercializador de los materiales empleados en el depósito e instalaciones interiores fijas (tuberías, empalmes, juntas, codos, válvulas...) una certificación de conformidad de acuerdo con la Decisión de la Comisión de 13 de mayo de 2002, sobre procedimiento de certificación de la conformidad de productos de construcción en contacto con el agua destinada al consumo humano.

Asimismo podrán solicitar al fabricante o comercializador de los materiales empleados en los equipos y cisternas móviles utilizados por la industria, una certificación de conformidad de acuerdo con el artículo 6 de la Directiva 89/109/CEE del Consejo de 21 de diciembre de 1988, relativa a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios.

5. Empresa alimentaria con abastecimiento propio

El agua distribuida por la red privada para su utilización en la EA debe ser desinfectada. Los subproductos derivados de la desinfección deberán tener los niveles más bajos posibles sin comprometer en ningún momento la eficacia de la desinfección, pudiendo solicitar a la autoridad sanitaria exención de contener desinfectante residual, si no hay riesgo de contaminación o crecimiento microbiano a lo largo de toda la red de distribución hasta el grifo del consumidor (artículo 10.2). Asimismo se deben realizar los tratamientos de potabilización necesarios para que el agua cumpla con los requisitos establecidos en el Anexo I, sin producir una contaminación o degradación de la calidad del agua, según dispone el artículo 10.3.

Hay que tener en cuenta que ,en el caso de la EA ,el cloro combinado residual y el cloro libre residual no se contemplará en el agua de proceso (agua después del tratamiento y antes de utilizarse en la EA). (Anexo I parte C, nota 2)

Los aparatos de tratamiento utilizados no podrán transmitir al agua sustancias, gérmenes o propiedades indeseables o perjudiciales para la salud y los materiales utilizados en los mismos deben estar autorizados de acuerdo con la normativa correspondiente de materiales en contacto con alimentos.

Se debe realizar:

- Comprobación del cloro libre residual o del sistema utilizado para la desinfección, en el agua del grifo → Frecuencia una vez /día de producción.



SUBDIRECCIÓN GENERAL
DE GESTIÓN DE RIESGOS
ALIMENTARIOS

- Análisis de control .A la salida del depósito de regulación y/o de distribución, en función de la capacidad del depósito, según establece el Anexo V.A.1b).En la red de distribución, en función del volumen de agua distribuido por día, análisis de control con la frecuencia que señala el Anexo V.A.1.c).
- Análisis completo .A efectos de este Real Decreto, los establecimientos deberán realizar en la red de distribución un análisis completo al iniciar la actividad y después en función del volumen de agua distribuido por día, con la frecuencia señalada en el Anexo V.A.2.c).

Las empresas alimentarias podrán solicitar al fabricante o comercializador de los materiales empleados en el depósito e instalaciones interiores fijas(tuberías, codos, válvulas...) una certificación de conformidad de acuerdo con la Decisión de la Comisión de 13 de mayo de 2002, sobre procedimiento de certificación de la conformidad de productos de construcción en contacto con el agua destinada al consumo humano.

Asimismo podrán solicitar al fabricante o comercializador de los materiales empleados en los equipos y cisternas móviles utilizados por la industria, una certificación de conformidad de acuerdo con el artículo 6 de la Directiva 89/109/CEE del Consejo de 21 de diciembre de 1988, relativa a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios.

Madrid, 30 de junio de 2004