

Els prerequisits

- 01 **Pla de control de l'aigua**
 - 02 Pla de neteja i desinfecció
 - 03 Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
 - 04 Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
 - 05 Pla de control de proveïdors
 - 06 Pla de traçabilitat
- Altres prerequisits de suport:**
- 07 Pla de control de temperatures
 - 08 Pla de manteniment d'instal·lacions i equips
 - 09 Pla de control dels al·lèrgens
 - 10 Pla de control dels subproductes

Per a més informació, consulteu:

- La Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.
www.gencat.cat/salut/acsa/
- La Vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya.
www.gencat.net/salut/aigua/previb.htm

Amb la participació de:



Els prerequisits, camí cap a la seguretat alimentària

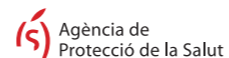


Per un entorn i una vida saludables

Agència de Protecció de la Salut

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

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 aps.salut@gencat.cat



www.gencat.cat/salut

Agència de Protecció de la Salut

01 PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS
ELS PREREQUISITS



Què cal fer per evitar que...

... l'aigua sigui una font de
contaminació dels aliments?

1

El Programa de control de l'aigua

Preguntes clau

*Per a què feu
servir l'aigua?*

*D'on ve o qui
us dona l'aigua?*

*Teniu dipòsits
d'aigua o altres
instal·lacions?*

Aspectes que heu de descriure

1. Els usos de l'aigua:
 - Neteja d'instal·lacions i equips.
 - Neteja personal.
 - Neteja de roba de treball.
 - Preparació i elaboració d'aliments.
 - Elaboració de gel.

2. La font o fonts de subministrament de l'aigua:
 - Xarxa pública.
 - Captació pròpia (subterrània o superficial).
 - Cisternes.

Amb les acreditacions que corresponguin (contractes de subministrament o concessions).

3. Les instal·lacions de distribució, i emmagatzematge de l'aigua de l'establiment (dipòsits, conduccions, bombes i altres elements).

Indiqueu:

- El nombre i capacitat dels dipòsits.
- El material de les instal·lacions.
- La despesa d'aigua.

1

El Programa de control de l'aigua

Preguntes clau

Sabeu on són les aixetes o altres instal·lacions?

Cloreu descalcifiqueu o feu altres tractaments de l'aigua?

Aspectes que heu de descriure

- Identifiqueu en un plànol:
 - Les instal·lacions de distribució i emmagatzematge.
 - Punt d'entrada de l'aigua a la indústria o lloc de la captació.
 - Punts de tractament.
 - Punts de sortida d'aigua potable freda, calenta i barrejada.
- Els tractaments que es realitzen a l'establiment (cloració, ozonització, filtració, descalcificació...):
 - El mètode i equips de tractament.
 - El producte o productes utilitzats.
 - La dosificació.
 - El temps de contacte.
 - El responsable.
 - Altra informació complementària.

Preguntes clau

Netegeu i manteniu en bon estat les instal·lacions i elements de tractament?

Què feu per comprovar que l'aigua és adequada?

Aspectes que heu de descriure

- Les operacions de manteniment i neteja de les instal·lacions i equips de tractament.
 - Captacions i elements de distribució.
 - Dipòsits i cisternes.
 - Aparells de tractament de l'aigua.

Indiqueu la periodicitat, els productes, la forma i temps d'aplicació i el responsable.
- Les activitats de comprovació permeten saber que el control de l'aigua:
 - Es fa com està previst.
 - És eficaç.
 - L'aigua és acceptable.

El Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya marca la periodicitat i tipus de control que s'ha de fer.



2

Els registres

Anoteu el que feu i guardeu els registres

Exemples de registres:

- Registre del control del clor residual lliure.
- Registre del control de cloracions.
- Registre dels anàlisis dels laboratoris.
- Registres del control de la neteja dels dipòsits d'aigua.
- Registres de la revisió del manteniment del clorador automàtic.

Exemple:

Registre del control del clor residual lliure:

Dia i hora	Núm. aixeta	Resultat (mg/l)	Signatura responsable

Nivells de clor residual lliure mínims:

- 0,5 mg/l a la sortida dels tractaments de desinfecció.
- 0,2 mg/l en la xarxa de distribució.

Interval recomanat de clor residual lliure en la xarxa de distribució: 0,2 - 0,6 mg/l.

Descripció de cada activitat de comprovació

7a. Procediments:

Què es comprova?

- El nivell de desinfectant residual present a l'aigua.
- El funcionament dels equips de tractament.
- L'aplicació i el resultat de les operacions de neteja i manteniment de les captacions i dels elements de distribució, emmagatzematge i tractament de l'aigua.
- Els paràmetres microbiològics, químics i indicadors de la qualitat de l'aigua.

Com es comprova?

Expliqueu els mètodes de comprovació que utilitzeu:

- Controls visuals.
- Tests ràpids de determinació del clor residual lliure.
- Revisió dels registres d'execució de la neteja i el manteniment.
- Realització d'anàlisis laboratorials.

On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació. Per exemple, en les aixetes de sortida d'aigua potable, en el punt de captació, en els dipòsits intermedis...

7b. Freqüència:

Definiu la periodicitat dels controls tenint en compte la utilització de l'aigua, el cabal utilitzat, el tipus de captació, les característiques i materials de la xarxa interna i els tractaments de l'aigua.

7c. Persona encarregada:

Designeu els responsables d'efectuar cada una de les activitats de comprovació.

7d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema que utilitzareu per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades.