

**CRITERIOS DE REFERENCIA PARA EL
CONTROL OFICIAL DEL AGUA DE CONSUMO EN EMPRESAS ALIMENTARIAS DE CASTILLA Y LEÓN**

DATOS GENERALES

1. Identificación del documento. Fecha de actualización del Protocolo
2. Operador del abastecimiento.
3. Zona de Abastecimiento.
4. Suministro a otros usuarios.
5. Volumen de agua suministrada al día como media anual.
6. Equipo de trabajo.

I. ESQUEMA Y DESCRIPCIÓN DE LA ZONA DE ABASTECIMIENTO Y DE LAS INFRAESTRUCTURAS

1. Datos de la Zona de Abastecimiento.
2. Datos de las captaciones.
3. Datos del tratamiento de potabilización.
4. Datos de los depósitos.
5. Datos de las redes de distribución.

II. PROGRAMA DE MUESTREO:

Puntos de muestreo. Tipo de controles y análisis. Frecuencia del muestreo.

III. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

1. Programa de mantenimiento de las instalaciones.
2. Programa de limpieza de las instalaciones.

IV. PROVEEDORES DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA POTABILIZACIÓN DEL AGUA Y LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

V. PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS.

VI. PLAN DE FORMACIÓN

VII. SUMINISTRO ALTERNATIVO A UTILIZAR EN CASO DE EMERGENCIA, ALTERNATIVO O EXCEPCIONAL

VIII. ACREDITACIÓN DE LOS LABORATORIOS PROPIOS Y CONTRATADOS

IX. FECHA DE ACTUALIZACIÓN DEL PROTOCOLO

REGISTROS DEL PROTOCOLO DE AUTOCONTROL