

**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**