

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

EDICIÓN	FECHA	MOTIVO

Elaborado por:

Firmado por FLOREZ ROBLES
IGNACIO - ***4493** el día
19/12/2025 con un certificado
emitido por AC FNMT Usuarios

Fdo.: Ignacio Flores Robles
Técnico Facultativo

Revisado por:

Firmado por JUAN
CARLOS VILLALON
BLANCO - DNI
***0777** el día
22/12/2025 con un

Fdo.: Juan Carlos Villalón Blanco
Jefe de Servicio de Seguridad
Alimentaria

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

INDICE	Página
1. INTRODUCCIÓN	3
2. OBJETO.....	3
3. ALCANCE	3
4. DEFINICIONES Y GLOSARIO DE SIGLAS	4
5. RESPONSABILIDADES	7
6. CRITERIOS PARA LA AUDITORIA DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL DEL AGUA DE CONSUMO	7
6.1 Calidad del agua de consumo.	7
6.2 Calificación sanitaria de las muestras de agua de consumo.	8
6.3 Punto de cumplimiento.	9
6.4 Puntos de muestreo.	9
6.5 Clasificación de las empresas.	9
6.6 Tipos de controles.	9
6.7 Tipos de análisis y frecuencia de los controles.....	10
6.7.1. Establecimientos con agua de red sin depósito intermedio. Flexibilidad. ...	11
6.7.2. Establecimientos con fuente de abastecimiento propia. Protocolo de Autocontrol del Abastecimiento.	12
6.7.3. Establecimientos con fuente de abastecimiento propia. Plan Sanitario del Agua.	12
6.8 Muestreo, laboratorios y métodos de análisis.....	13
7. SISTEMA DE INFORMACIÓN NACIONAL DE AGUA DE CONSUMO	13
8. EXENCIIONES EN EL ÁMBITO DE LA EMPRESA ALIMENTARIA.....	13
9. REQUISITOS DEL SUMINISTRO DE AGUA DE CONSUMO.....	13
10. ANEXOS Y REGISTROS	14
11. DOCUMENTACIÓN DE APOYO	14
12. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA	15

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

1. INTRODUCCIÓN

La aprobación de la *Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2020, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano*, hizo necesaria su incorporación al derecho español para integrar de forma clara y sistemática, la regulación aplicable a las aguas de consumo humano, incluidas las utilizadas en la empresa alimentaria.

Con la publicación del *Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro*, se transpone la directiva y se deroga al *Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano*, incluidas sus modificaciones.

El RD establece el marco jurídico para proteger la salud humana de los efectos adversos de cualquier contaminación del agua de consumo al garantizar que sea salubre y limpia. En ese contexto, establece los requisitos de calidad del agua utilizada en la empresa alimentaria para la fabricación de alimentos, o que entra en contacto con estos o con materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Como novedad, refuerza el enfoque preventivo basado en la evaluación de riesgos en el agua de consumo, que implica la integración de la evaluación y gestión del riesgo en todas las etapas del suministro, desde las zonas de captación hasta las instalaciones interiores.

Asimismo, contempla posibles exenciones para los operadores de empresas alimentarias que dispongan de su propia fuente de agua y la utilicen para fines específicos de su actividad, siempre que se garantice la seguridad de los procesos y de los alimentos que fabrican, de acuerdo con los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico.

El nuevo marco legislativo obliga a la adaptación de los criterios de referencia como herramienta de apoyo para los servicios de control oficial en la realización de las auditorías de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria de las empresas.

2. OBJETO

Unificar criterios para la auditoría de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria de industrias y establecimientos con la finalidad de proteger la salud de las personas de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación asociada al agua de consumo utilizada en la empresa alimentaria.

3. ALCANCE

La calidad sanitaria del agua de consumo utilizada en las empresas alimentarias ubicadas en Castilla y León.

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

Los requisitos de calidad están regulados por el *Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro*.

Es aplicable a las aguas de consumo en el ámbito de la empresa alimentaria.

No es aplicable (véase apartado definiciones) a:

- Aguas de proceso en la empresa alimentaria.
- Aguas de limpieza para uso en la empresa alimentaria.
- Aguas minerales naturales, aguas de manantial envasadas para consumo y aguas preparadas envasadas para el consumo.

Por tanto, se excluyen las aguas destinadas a la producción de vapor, a la extinción de incendios y a la refrigeración, siempre que las tuberías estén bien diferenciadas de las de aguas de consumo e impidiendo su uso para otros fines o que suponga un riesgo de contaminación de los productos.

4. DEFINICIONES Y GLOSARIO DE SIGLAS

Se encuentran reseñadas en el artículo 2 del RD 3/2023. Entre ellas a destacar:

Agua de consumo: agua para uso humano, ya sea en su estado original o después del tratamiento, utilizadas para beber, cocinar, preparar alimentos, higiene personal u otros fines domésticos, tanto en locales públicos como privados, independientemente de su origen y si se suministra desde redes de distribución, desde cisternas o en depósitos móviles y que sea salubre y limpia.

Agua de captación: aguas de la zona de captación en las masas de agua, que vayan a ser utilizadas para la producción de agua de consumo, independientemente de su origen y del tratamiento requerido, en su caso.

Autoridad sanitaria: administración sanitaria autonómica competente u otros órganos de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla en el ámbito de sus competencias. En Castilla y León: el/la Director/a General de Salud Pública.

Instalación interior: conjunto de tuberías, conexiones, depósitos, accesorios y aparatos, situados tras la acometida y cuya responsabilidad es del titular o propietario de la instalación y no del operador de la red de distribución. La instalación interior comprende, en su caso, la instalación general del edificio y las instalaciones particulares interiores.

Kit: conjunto de medios y productos, suficiente para un determinado fin, de tal forma que su presentación comercial constituye un método de análisis para su aplicación directa.

Material en contacto con agua: producto de construcción o material, de revestimiento o utilizado en los procesos de montaje de las infraestructuras que estén situadas desde la toma de captación hasta el grifo del usuario, incluidas las fuentes, cisternas y depósitos móviles y en contacto con el agua de consumo.

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

Punto de muestreo: lugar designado para la toma de muestras de agua de consumo para el autocontrol, control operacional y vigilancia sanitaria de la calidad.

Red de distribución: conjunto de tuberías diseñadas para la distribución del agua de consumo desde la ETAP o desde los depósitos de cabecera o distribución o regulación hasta la acometida del usuario.

Resultado: valor cuantificado de un parámetro con un método de análisis concreto y expresado en las unidades fijadas en el anexo XI, parte A.7.g).

Sustancia radiactiva: sustancia que contiene uno o más radionucleidos y cuya actividad o concentración no pueda considerarse despreciable desde el punto de vista de la protección radiológica.

Valor paramétrico: nivel máximo o mínimo fijado para cada uno de los parámetros a controlar.

Valor paramétrico para las sustancias radiactivas: valor de las sustancias radiactivas en aguas de consumo por encima del cual se evaluará si la presencia de sustancias radiactivas supone un riesgo para la salud humana que exige tomar medidas y, si es necesario, adoptar medidas correctoras para mejorar la calidad del agua hasta situarla en un nivel que cumpla los requisitos desde el punto de vista de la protección radiológica.

Valor de referencia: nivel máximo o mínimo de parámetros que no tienen definido un valor paramétrico.

Zona de abastecimiento: área geográficamente definida y censada por la autoridad sanitaria, no superior al ámbito provincial, en la que el agua de consumo provenga de una o varias captaciones y cuya calidad de las aguas distribuidas pueda considerarse homogénea en la mayor parte del año e incluye todo el conjunto de instalaciones desde la toma de captación, conducción, tratamiento de potabilización, almacenamiento, transporte y distribución del agua hasta las acometidas o punto de entrega a los usuarios. Los tipos de ZA se clasifican en función del volumen de agua suministrada por día:

ZA Tipo	Suministro (m ³ /día)	
	Mínimo	Máximo
1	-	≤10 con actividad pública o comercial
2	>10	≤100
3	>100	≤1.000
4	>1.000	≤10.000
5	>10.000	≤100.000
6	>100.000	-

Empresa alimentaria: toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

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

Operador de empresa alimentaria: las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.

Aguas de consumo en el ámbito de la empresa alimentaria: todas aquellas aguas utilizadas en la empresa alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo, así como las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos.

Aguas de proceso en la empresa alimentaria: todas aquellas aguas utilizadas durante el proceso de fabricación de los alimentos, con fines de refrigeración, o producción de vapor o agua caliente, en circuito cerrado, y que no entran en contacto con los alimentos.

Aguas de limpieza para uso en la empresa alimentaria: todas aquellas aguas destinadas a ese fin, distintas de las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos, y que no supongan una fuente de contaminación para los alimentos.

Agua de mar limpia: el agua de mar natural, artificial o purificada o el agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios.

Agua limpia: el agua de mar limpia o el agua dulce de calidad higiénica similar.

ACLARACIÓN

Cuando se utiliza el término "agua potable" debe entenderse como aquella que está controlada, cumpliendo con los requisitos de análisis y frecuencias y valores paramétricos que establece para cada caso el RD 3/2023. La terminología puede asimilarse a "agua salubre y limpia" o "agua apta para el consumo".

GLOSARIO DE SIGLAS:

ACEA: aguas de consumo en el ámbito de la empresa alimentaria

APPCC: análisis de peligros y puntos críticos de control

ETAP: estación de tratamiento de agua potable

GEPSA: gestión planes sanitarios del agua

OEA: Operador de empresa alimentaria

PA: protocolo de autocontrol

PSA: plan sanitario del agua

R: reglamento CE o UE

RD: real decreto

SINAC: sistema de información nacional de aguas de consumo

SOSP: Servicios Oficiales de Salud Pública

ZA: zona de abastecimiento

Anexo I, Anexo II, ...Anexo XI: se refieren a los anexos del RD 3/2023

Anexo 1, Anexo 2, ...Anexo 6: se refieren a los anexos de este procedimiento.

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

5. RESPONSABILIDADES

1. Del operador de empresa alimentaria:

- garantizar mediante la aplicación de autocontroles basados en los principios APPCC que el agua utilizada en la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos, y lavado de materiales destinados al contacto con los alimentos, cumpla con los criterios de calidad.
- si es suministrador de la empresa alimentaria que dispone de su propia fuente de agua y actúa como operador de agua, cumplir lo dispuesto en la normativa de la misma manera que cualquier otro operador de agua.
- mantener la calidad del agua desde el punto de entrega en la acometida en la empresa alimentaria que capta el agua directamente de una red pública o privada de distribución.
- en una empresa alimentaria que recibe el agua mediante suministro en cisternas o depósito móvil es responsable de todas aquellas fases que realice y que como tales estén descritas en los sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC.

2. De la autoridad sanitaria: la vigilancia sanitaria del agua de consumo, manteniendo actualizado el *Programa de Vigilancia Sanitaria del Agua de Consumo*.

Al Servicio de Salud Ambiental de la Dirección General de Salud Pública, le corresponde la elaboración, organización, gestión y evaluación de los programas de vigilancia y control oficial sanitario de las aguas de consumo humano, así como de sus sistemas de información, excepto cuando se trate de las utilizadas en la empresa alimentaria.

Al Servicio de Seguridad Alimentaria le corresponde la elaboración, organización, gestión y evaluación de los programas de vigilancia y control oficial sanitario de riesgos alimentarios, y de sus sistemas de información, así como la elaboración, organización, gestión y evaluación de los programas de supervisión y auditoría, y los derivados de la implantación de los sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC.

3. De los Servicios Oficiales de Salud Pública:

- auditar los procedimientos de autocontrol basados en los principios APPCC establecidos por los operadores para el agua de consumo utilizada en las empresas, en el marco de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
- documentar sus actuaciones y registrar los resultados conforme a los procedimientos e instrucciones sobre control oficial de establecimientos alimentarios.

6. CRITERIOS PARA LA AUDITORIA DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL DEL AGUA DE CONSUMO

6.1 Calidad del agua de consumo.

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

El agua de consumo en la empresa alimentaria deberá ser salubre y limpia en el punto de cumplimiento. Se considerará salubre y limpia cuando:

- a) Esté libre de microorganismo, parásito o sustancia, en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana;
- b) Se cumpla, al menos, con los requisitos especificados en el anexo I del RD 3/2023.

Las medidas para el cumplimiento estarán basadas en el principio de precaución y en ningún caso, podrán producir directa o indirectamente, un deterioro de su calidad ni aumentar la contaminación de las aguas destinadas a su producción.

No obstante, la empresa alimentaria podrá utilizar agua limpia para:

- los productos de la pesca enteros y para el lavado externo.
- para hacer el hielo que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros.

y agua de mar limpia para:

- los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos
- manipular y lavar los productos de la pesca, para preparar hielo destinado a refrigerar los productos de la pesca y para la refrigeración rápida de crustáceos y moluscos después de su cocción.
- en los centros de depuración de moluscos bivalvos vivos para la limpieza quitándoles el fango y demás materiales adheridos y lavado, en caso necesario antes de iniciarse el proceso de depuración.
- en los centros de expedición de moluscos bivalvos vivos para el lavado de las conchas antes de su expedición.

Cuando se utilice agua limpia, deberá disponerse de las instalaciones adecuadas para su suministro, de modo que se garantice que su uso no es fuente de contaminación del producto alimenticio.

6.2 Calificación sanitaria de las muestras de agua de consumo.

Las muestras de agua de consumo se podrán calificar como:

- a) **Apta:** cuando no contenga ningún tipo de microorganismo, parásito o sustancia en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana y cumpla con los valores paramétricos especificados en las partes A y B del anexo I y no superen los valores de aptitud que se indican en las notas de la Tabla 3 de la parte C del anexo I o con los valores paramétricos excepcionados por la autoridad sanitaria determinados en él;
- b) **No apta:** cuando no cumpla con los requisitos del párrafo a) o cuando se detecten o superen los valores de referencia de los parámetros de la Lista de observación.

En el caso de los parámetros del anexo I, parte C, la superación de los valores paramétricos no presupondrá una calidad no apta, y se deberán tomar las medidas correctoras adecuadas y cumplir lo dispuesto en las notas de la tabla 3 del anexo I.

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

En el caso de las sustancias radiactivas contempladas en el anexo I, parte E, se deberá seguir lo dispuesto en el anexo VI.

El documento adjunto “**ANEXO 1. Cuadro-resumen CALIFICACIÓN SANITARIA DE LAS AGUAS DE CONSUMO**” recoge los criterios respecto de los valores paramétricos, notas y valores de referencia para calificar las aguas de consumo.

6.3 Punto de cumplimiento.

El agua de consumo deberá cumplir los requisitos de calidad en:

1. Punto de envasado para agua de consumo envasada en botellas u otros recipientes.
2. Punto donde se utiliza para agua de consumo utilizada en la empresa.

6.4 Puntos de muestreo.

El OEA definirá los puntos de muestreo según los principios del APPCC.

La autoridad sanitaria podrá requerir el cambio de la localización de los puntos de muestreo o aumentar su número si no responden a la representatividad necesaria.

6.5 Clasificación de las empresas.

Atendiendo a los tipos de captación del agua, la empresa alimentaria se clasifica en:

- a) **Empresa que capta el agua directamente de una red pública o privada de distribución.**
- b) **Empresa que capta el agua de una red pública o privada y que cuenta con depósito intermedio antes del punto de cumplimiento.**

A efectos de esta clasificación, tiene la consideración de “**depósito intermedio**” aquel cuya finalidad sea tratar, almacenar, regular y/o distribuir el agua de consumo. No tiene la consideración de depósito intermedio el depósito de cabecera ni tampoco el que no realiza tratamiento de agua y no acumula agua por periodo superior a una jornada de trabajo de un día.

- c) **Empresa que capta el agua de una fuente propia de agua.**

El suministrador de la empresa alimentaria que disponga de su propia fuente de agua y actúe como operador de agua debe cumplir lo dispuesto en el RD 3/2023 de la misma manera que cualquier otro operador de agua (gestor).

De acuerdo con esta clasificación los roles de las empresas alimentarias, en cuanto a obligaciones de controles a realizar, se recogen en el siguiente cuadro:

	Agua de red sin depósito	Agua de red con depósito	Abastecimiento propio
Usuario	X	X	X
Gestor	-	-	X

6.6 Tipos de controles.

El OEA garantizará la calidad del agua de consumo mediante la realización de **autocontroles** a partir del punto de cumplimiento.

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

Los parámetros que, con arreglo a los procedimientos basados en los principios del APPCC sean analizados, deberán ser conformes con los valores establecidos en el anexo I, partes A a E, y la lista de observación del anexo IV del RD 3/2023.

Los distintos sectores de la empresa alimentaria podrán elaborar y aplicar guías nacionales de prácticas correctas de higiene (arts. 7 y 8 del R 852/2004), para el control específico del agua de consumo utilizada en las mismas, en el contexto de los sistemas de autocontrol basado en los principios del APPCC.

Las entidades responsables en cuanto a tipos de controles y vigilancia se reseñan en el documento “**ANEXO 2. Cuadro-resumen TIPOS DE CONTROLES Y VIGILANCIA**”.

6.7 Tipos de análisis y frecuencia de los controles.

El OEA asegurará la calidad del agua mediante la realización de distintos tipos de análisis:

Control de rutina: tiene por objeto la valoración de las características organolépticas del agua de consumo y el control de la desinfección;

Análisis de control: facilita al operador y a la autoridad sanitaria la información sobre la calidad organoléptica y microbiológica del agua de consumo, así como información sobre la eficacia del tratamiento de potabilización;

Análisis completo: facilita al operador y a la autoridad sanitaria la información necesaria para determinar el cumplimiento de los valores paramétricos de todos los parámetros de esta normativa;

Control de radiactividad: facilita información al operador y a la autoridad sanitaria sobre la presencia de sustancias radiactivas naturales o artificiales en el agua;

Control operacional: facilita al operador una visión rápida de la eficacia del tratamiento y los problemas de calidad del agua, y permite una acción correctora rápida previamente planificada;

Caracterización del agua: facilita al ciudadano las características generales del agua.

Control en grifo: facilita al titular de la instalación, al operador y a la autoridad sanitaria la información necesaria para determinar la calidad del agua de consumo en el punto de cumplimiento de las instalaciones interiores.

Los parámetros que se deben incluir en cada tipo de análisis se recogen en el documento “**ANEXO 3. Cuadro-resumen PARÁMETROS EN CADA TIPO DE ANÁLISIS**”

Los parámetros a controlar en cada tipo de análisis y las frecuencias de control deben tener en cuenta lo dispuesto en el anexo II del RD 3/2023, partes B y C, así como los volúmenes de agua utilizados.

Atendiendo a la clasificación de las empresas por tipo de abastecimiento, los análisis a realizar y las frecuencias mínimas se recogen en el documento adjunto “**ANEXO 4. Cuadro-resumen ANÁLISIS Y FRECUENCIAS MÍNIMAS POR TIPO DE ABASTECIMIENTO**”.

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

Todos los análisis y las frecuencias de control deben quedar recogidos en un plan de muestreo dentro del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa (plan de buenas prácticas de higiene y/o en el APPCC).

Para elaborar este plan de muestreo, el OEA además de tener en cuenta lo dispuesto en el anexo II, PARTES A, B y C del RD 3/2023, debe justificar en sus sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC, las decisiones referentes a tipos de análisis, parámetros de análisis y frecuencias.

Para el cálculo del número análisis y frecuencias mínimas en función la clasificación de las empresas y el volumen de agua (tratada, capacidad de depósito y/o distribuida según los casos) se pueden utilizar los documentos adjuntos:

"ANEXO 5.A. Cuadro-resumen ANÁLISIS Y FRECUENCIAS EN ESTABLECIMIENTOS CON AGUA DE RED SIN DEPÓSITO INTERMEDIO"

"ANEXO 5.B. Cuadro-resumen ANÁLISIS Y FRECUENCIAS EN ESTABLECIMIENTOS CON AGUA DE RED Y DEPÓSITO INTERMEDIO"

"ANEXO 5.C. Cuadro-resumen ANÁLISIS Y FRECUENCIAS EN ESTABLECIMIENTOS CON FUENTE DE ABASTECIMIENTO PROPIA"

En cualquiera de los casos, el número de muestras en el autocontrol deberá ser representativo de la cantidad de agua con la que se abastece la empresa para sus actividades y deben ser distribuidas de manera que el control sea uniforme y representativo en cualquier periodo del año.

Los SOSP, en base a la información y documentación facilitada por el OEA, y dependiendo del tipo de captación del agua, valorarán el contenido y los resultados de los planes de muestreo de la empresa alimentaria.

No obstante, cuando los SOSP consideren, en base a los datos proporcionados por el OEA, que pueda existir un riesgo que afecte a la calidad del agua de consumo, velará por que se modifiquen las frecuencias de control y de muestreo en aquellos parámetros que consideren indispensables.

6.7.1. Establecimientos con agua de red sin depósito intermedio. Flexibilidad.

Pueden acogerse a criterios de flexibilidad en la realización de los autocontroles, los OEA titulares de establecimientos "con agua de red sin depósito intermedio" (corresponde con el Anexo 5A), en cuyo caso será suficiente con justificar que están conectados a una red pública o privada de suministro de agua de consumo (por ejemplo, mediante la presentación de documento de pago).

Los OEA pueden controlar la calidad del agua consultando los datos del SINAC, disponible en *acceso ciudadano SINAC*, u obteniendo esta información de la entidad gestora.

La información sobre la calidad de agua debe formar parte de los registros del plan de control de agua. La actualización debe realizarse al menos anualmente teniendo en cuenta los tipos de análisis y frecuencias de control establecidos en función del volumen de agua utilizado.

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

La incidencia del material en las instalaciones interiores en la calidad del agua de la EA tendrá que verificarse mediante un control analítico en grifo al inicio de la actividad, cuando e realicen modificaciones en la instalación o en caso de alguna sospecha.

6.7.2. Establecimientos con fuente de abastecimiento propia. Protocolo de Autocontrol del Abastecimiento.

El OEA que disponga de su propia fuente de agua y actúe como operador de agua, como responsable de la zona de abastecimiento o parte de esta, debe contar con un Protocolo de Autocontrol del Abastecimiento que además estará a disposición de la autoridad sanitaria en formato electrónico y se actualizará al menos de forma anual o cuando existan cambios sustanciales en el abastecimiento.

El protocolo debe servir para comprobar que las medidas aplicadas en el control de los riesgos para la salud son eficaces y que el agua en el punto de cumplimiento es salubre y limpia, para demostrar el cumplimiento de las obligaciones y de los valores paramétricos y para determinar los medios más adecuados para reducir el riesgo sobre la salud.

Los contenidos mínimos del protocolo se enumeran el documento adjunto “**ANEXO 6. Cuadro-resumen REQUISITOS DEL PROTOCOLO DE AUTOCONTROL**”.

6.7.3. Establecimientos con fuente de abastecimiento propia. Plan Sanitario del Agua.

La evaluación y gestión del riesgo en una zona de abastecimiento realizada a través de un PSA, debe garantizar sistemáticamente que el agua es salubre y limpia.

El PSA implica un planteamiento integral de evaluación y gestión de los riesgos incluyendo todas las etapas del abastecimiento, de la captación, la potabilización, el almacenamiento y la distribución al punto de cumplimiento y las instalaciones interiores.

El Ministerio de Sanidad ha puesto a disposición de los operadores de infraestructuras una guía metodológica y una herramienta web (Gestor para el PSA - GEPSA) para facilitar la elaboración del PSA (ver apartado documentación de apoyo).

El PSA se basará en los resultados y experiencia del Protocolo implantado durante los años anteriores. Una vez implantado el PSA, el Protocolo pasará a ser un anexo del PSA.

En caso de implementar el PSA, el gestor deberá seguir con las líneas que describe el anexo VII del RD 3/2023 y estará integrado en sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Los operadores tendrán a disposición de la autoridad sanitaria, cuando ésta lo solicite, la documentación y registros relativos a su elaboración y aplicación. El operador revisará el PSA de forma continua y lo actualizará anualmente.

Están exentos de la elaboración del PSA, aquellas empresas alimentarias incluidas en el ámbito de aplicación del R 852/2004. En el caso de los establecimientos alimentarios sujetos a autorización en el ámbito de aplicación del R 853/2004, se debe tener en cuenta que la OMS desarrolla los PSA basándose en la metodología APPCC, ampliamente utilizada en la industria alimentaria.

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

Por tanto, la implementación de un PSA por los OEA con abastecimiento propio no es de obligado cumplimiento, siempre y cuando estén garantizados los requisitos de calidad del agua a través de los procedimientos basados en la metodología APPCC.

6.8 Muestreo, laboratorios y métodos de análisis.

El OEA debe documentar que los muestreos, laboratorios y métodos de análisis implicados en la realización de autocontroles, cumplan con lo dispuesto en el anexo III del RD 3/2023.

7. SISTEMA DE INFORMACIÓN NACIONAL DE AGUA DE CONSUMO

La obligación legal de registrarse en el SINAC sólo ha de aplicarse cuando el OEA actúe como proveedor o suministrador a terceros de un abastecimiento, no cuando el fin sea inherente a los usos del agua propios de la empresa alimentaria.

8. EXENCIOS EN EL ÁMBITO DE LA EMPRESA ALIMENTARIA.

La autoridad sanitaria competente puede eximir al OEA del cumplimiento, total o parcial, de lo dispuesto en el RD 3/2023 por lo que respecta al agua de consumo utilizada, en particular lo referente a tipos de análisis, parámetros y frecuencias de control.

Para ello, el OEA debe garantizar, en el marco de los procedimientos basados en los principios APPCC, que el agua utilizada en la empresa bajo su responsabilidad cumple con los criterios de agua apta para el consumo y que no pone en riesgo la seguridad del producto alimenticio final.

No obstante, el OEA no podrá disminuir la frecuencia de muestreo para los parámetros *E. coli*, enterococo intestinal y turbidez.

La SOSP deben realizar un seguimiento de las exenciones concedidas en base a la información suministrada por el OEA.

Cuando el OEA pueda probar que no hay riesgo de contaminación o de crecimiento microbiano a lo largo de toda la red de distribución hasta el punto de cumplimiento, podrá solicitar a la autoridad sanitaria, la exención de contener desinfectante residual o la exención de filtrar el agua, siempre que la turbidez del agua en la entrada del tratamiento sea menor a 1 UNF.

En la página web de la Sede Electrónica de Castilla y León se encuentra disponible el procedimiento de solicitud de "Autorización de exenciones de cumplimiento del Real Decreto 3/2023, en el ámbito del ACEA" con código IAPA 3684:

<https://www.tramitacastillayleon.jcyl.es/web/jcyl/AdministracionElectronica/es/Plantilla100Detalle/1251181050732/Tramite/1285495921728/Tramite>

9. REQUISITOS DEL SUMINISTRO DE AGUA DE CONSUMO.

Los OEA deben cumplir los requisitos establecidos en el capítulo III del RD 3/2023, en su caso, en lo referente a los elementos de la zona de abastecimiento incluyendo las

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

infraestructuras de toma de captación, tratamiento, almacenamiento y distribución de agua, a los requisitos técnicos e higiénicos del tratamiento de potabilización, de los materiales en contacto y de los aparatos de tratamiento y a la formación del personal.

10. ANEXOS Y REGISTROS

Código formato	Identificación	Anexos	Registros
IT08.PE001.SSAL.A01	CALIFICACIÓN SANITARIA DE LAS AGUAS DE CONSUMO	Sí	No
IT08.PE001.SSAL.A02	TIPOS DE CONTROLES Y VIGILANCIA	Sí	No
IT08.PE001.SSAL.A03	PARÁMETROS EN CADA TIPO DE ANÁLISIS	Sí	No
IT08.PE001.SSAL.A04	ANÁLISIS Y FRECUENCIAS MÍNIMAS POR TIPO DE ABASTECIMIENTO	Sí	No
IT08.PE001.SSAL.A05A	ANÁLISIS Y FRECUENCIAS EN ESTABLECIMIENTOS CON AGUA DE RED SIN DEPÓSITO INTERMEDIO	Sí	No
IT08.PE001.SSAL.A05B	ANÁLISIS Y FRECUENCIAS EN ESTABLECIMIENTOS CON AGUA DE RED Y DEPÓSITO INTERMEDIO	Sí	No
IT08.PE001.SSAL.A05C	ANÁLISIS Y FRECUENCIAS EN ESTABLECIMIENTOS CON FUENTE DE ABASTECIMIENTO PROPIA	Sí	No
IT08.PE001.SSAL.A06	REQUISITOS DEL PROTOCOLO DE AUTOCONTROL	Sí	No

11. DOCUMENTACIÓN DE APOYO

- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero. Guía para su implementación. AESAN. Edición julio'23.
https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadAmbiental/calidadAguas/aguasConsumoHumano/publicaciones/docs/2023_GUIA_RD_3_2023.pdf
- Documento guía para la aplicación armonizada del capítulo VI del Real Decreto 3/2023 sobre calidad del agua en la empresa alimentaria. AESAN. Aprobado C.I. de 12-3-2025.
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Guia_aplicacion_armonizada_RD_3_2023_industria_alimentaria.pdf
- Guía práctica para la elaboración de un Plan Sanitario del Agua en una zona de abastecimiento. Tomo I. Evaluación semicuantitativa.
https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadAmbiental/calidadAguas/aguasConsumoHumano/gepsa/docs/2023_PSA_SEMICUANTITATIVO.pdf
- Herramienta web de Gestión de Planes Sanitarios del Agua (GEPSA) Manual de Usuario Administrador. SGTI. Ministerio de Sanidad.
https://gepsa.mscbs.es/gepsa/pdf/MSCBS_GEPSA_Manual_Usuario.pdf
- Nota interpretativa sobre los requisitos sanitarios para la comercialización de agua de mar. SGGRA-AESAN. 3-4-2013.
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biológicas/Agua_de_mar_envasada.pdf

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

- Agua de consumo humano, filtrada y envasada en el canal HORECA. SGPSA-AESAN. 26-4-2017.
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Filtros_agua_HORECA.pdf
- 2022/C 355/01 Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias. Comisión Europea. 16-9-2022.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2022:355:FULL>
- Guía práctica para la elaboración de un Plan Sanitario del Agua en una zona de abastecimiento. Evaluación cuantitativa. 2024. Ministerio de sanidad.
https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadAmbiental/calidadAguas/aguasConsumoHumano/publicaciones/docs/2024_PSA CUANTITATIVO.pdf

12. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.
- Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.
- Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2020, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos.
- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Real Decreto 1085/2024, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de reutilización del agua y se modifican diversos reales decretos que regulan la gestión del agua.