

## 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/](http://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](http://www.gencat.net/salut/aigua/previb.htm)

### Amb la participació de:



## Els prerequisits, camí cap a la seguretat alimentària

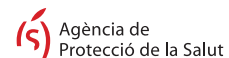


Per un entorn i una vida saludables

### 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](mailto:aps.salut@gencat.cat)



[www.gencat.cat/salut](http://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

### 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.

### 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.

