



PROCEDIMIENTO GENERAL

Control de agua de red

G-PG-003
Fecha: 12-07-2023
Revisión: 001
Página 1 de 5




PROCEDIMIENTO GENERAL

CONTROL DE AGUA DE RED

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios
001	12-07-2023	Se cambian a sugerencias las fechas de análisis microbiológicos y fisicoquímico

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 26-06-2019	Revisado. Fecha: 12-07-2023	Aprobado. Fecha: 12-07-2023
		
Ma. Agostina Mellano Analista Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria



PROCEDIMIENTO GENERAL

Control de agua de red

G-PG-003
Fecha: 12-07-2023
Revisión: 001
Página 2 de 5

OBJETIVOS

Establecer una metodología de control de la calidad del agua de red utilizada en las sucursales y centros de distribución para el consumo humano, la higiene de las instalaciones y la elaboración de los productos, según corresponda.

Dar cumplimiento a las exigencias establecidas para el agua potable según la Legislación Nacional vigente (Código Alimentario Argentino).

ALCANCE

A todas las sucursales y centros de distribución zonales y regionales, exceptuando la base de transferencia.

RESPONSABILIDADES

Gerente de sucursal / gerente de depósito / gerente de ventas: es responsable de velar por el cumplimiento del presente procedimiento. A su vez, es responsable de la lectura del protocolo de análisis de laboratorio. En caso de que se detecte algún valor por fuera del rango establecido, será el responsable de avisar a seguridad alimentaria para evaluar las acciones (correcciones, acciones preventivas o correctivas) a tomar.

Es responsable de almacenar los protocolos de análisis de agua en la carpeta verde de seguridad alimentaria.

Auditor externo: es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de la supervisión de los protocolos de análisis de agua durante sus auditorías.

Personal de seguridad alimentaria: es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de la supervisión de los protocolos de análisis de agua durante sus visitas o auditorías. A su vez, es responsable de la toma y del transporte de la muestra de agua, en caso de ser necesario. Así como también de definir las acciones preventivas o correctivas (en caso de ser necesario) y verificar el cumplimiento de estas.

Personal de seguridad e higiene / personal de mantenimiento: es responsable de la toma y el transporte de la muestra de agua (en caso de ser necesario).

Laboratorio tercerizado: es responsable de la toma y del transporte de la muestra de agua (en caso de ser necesario). A su vez, es responsable de realizar los análisis de agua físicoquímicos y/o microbiológicos, según corresponda.

DEFINICIONES

Reservorio: Se denomina reservorio a los tanques en altura y/o tanques cisterna que contienen agua en su interior.



PROCEDIMIENTO GENERAL

Control de agua de red

G-PG-003
Fecha: 12-07-2023
Revisión: 001
Página 3 de 5

DESARROLLO

1. Introducción

El Código Alimentario Argentino (Artículo 982) define al **agua potable de suministro público y agua potable de uso domiciliario**, como aquella que es apta para la alimentación y uso doméstico. Esta **no debe contener sustancias o cuerpos extraños** de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivo en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. A su vez, debe presentar sabor agradable y ser prácticamente **incolora, inodora, límpida y transparente**.

El agua potable de uso domiciliario es el agua proveniente de un suministro público, de un pozo o de otra fuente, ubicada en los reservorios o depósitos domiciliarios.

Ambas deberán **cumplir con ciertas características fisicoquímicas y microbiológicas**. Para dar cumplimiento a este requisito se debe realizar la **higiene de los reservorios de agua** (Ver G-PG-004 *Higiene de los reservorios de agua*) y los **análisis de laboratorio** correspondientes de manera periódica.

2. Análisis de laboratorio

Los análisis (microbiológicos/fisicoquímicos) se realizan en un **laboratorio tercerizado habilitado que se contrata localmente (*)**.

(*) Tanto para habilitar al laboratorio por la actividad que realiza como para emitir el permiso de ingreso de este a los establecimientos, se debe cumplir con ciertos procedimientos. A saber:

- Las zonas que se encuentren bajo el control del área de servicios tercerizados: deben cumplir con los requisitos implementados por esta área para la contratación de servicios externos.
- Las zonas que no se encuentren bajo el control del área de servicios tercerizados: deben cumplir con el procedimiento de contratación de servicios de seguridad e higiene. El mismo se puede encontrar en intranet (http://128.1.1.7/uploads/11269/24894/Contratacion_de_Servicios_Rev_3Diciembre_2018.pdf).

2.1 Tipo y frecuencia de análisis

- ✓ **Análisis microbiológicos:** permiten determinar **el tipo y la cantidad de bacterias** que contiene el agua.

La **frecuencia** establecida para realizar este tipo de análisis es **semestral**.

Se sugiere realizarse en los siguientes meses **y al menos un análisis debe realizarse después de la higiene del tanque, para verificar la correcta limpieza de este:**

- **Abril.**
- **Octubre.**

En caso de que la autoridad sanitaria indique una frecuencia de análisis mayor, esta debe ser respetada.

- ✓ **Análisis fisicoquímico:** permiten conocer las **características físicas y químicas** del agua.

La **frecuencia** establecida para realizar este tipo de análisis es **anual**. Se sugiere realizarse durante el mes de **octubre**.

En caso de que la autoridad sanitaria indique una frecuencia de análisis mayor, la misma debe



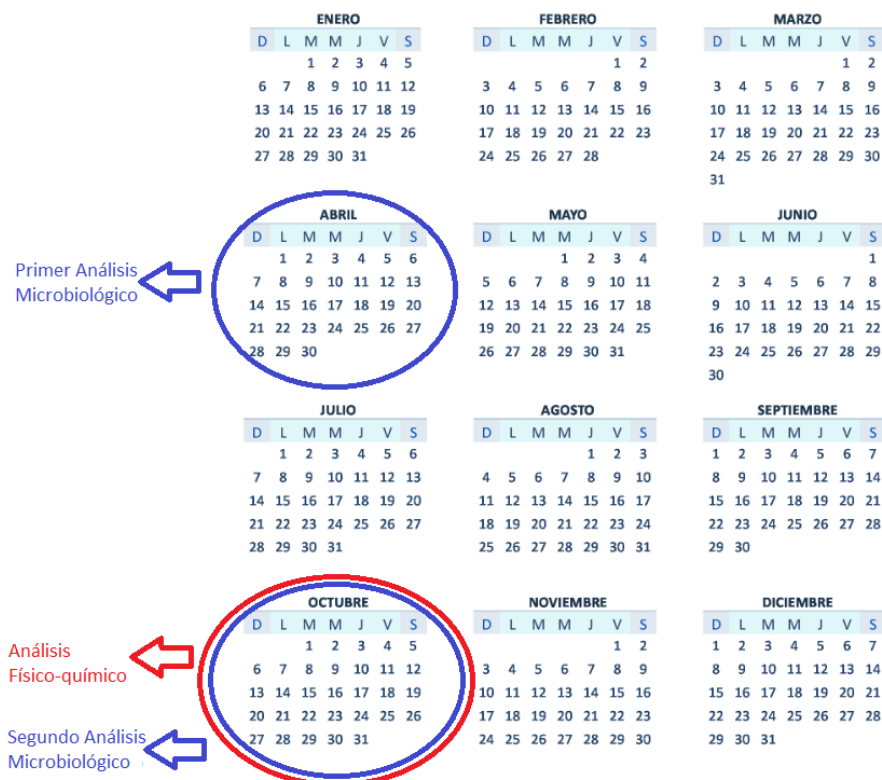
PROCEDIMIENTO GENERAL

Control de agua de red

G-PG-003
Fecha: 12-07-2023
Revisión: 001
Página 4 de 5

ser respetada.

Figura I: Cronograma anual sugerido de análisis



2.2 Toma de muestra

La **toma de muestra** en las sucursales y/o centros de distribución pueden estar a cargo de: el **personal representante del laboratorio externo contratado**, el **personal de seguridad alimentaria**, el **personal de seguridad e higiene** y/o el **personal de mantenimiento**.

Tanto en las sucursales como en los centros de distribución, se deben realizar **dos tomas de muestra (*)** siguiendo el instructivo "*Toma de muestra de agua*" (IT 01-G-PG-002).

(*) **Nota:** Si la exigencia de las autoridades sanitarias difiriera de lo indicado, se debe tomar tantas muestras de agua como se requiera.

Para aquellas **sucursales** que elaboran alimentos: **una** toma debe corresponder a un **sector de elaboración** y **otra** a un **área común** (baños, vestuarios, comedor, etc.).

En las sucursales donde exista **más de un sector de elaboración**, se debe tomar la muestra de manera **alternada**.

Para los **análisis microbiológicos**, las muestras deben ser recolectadas en **envases estériles** (recipientes plásticos de 300 ml/500 ml para análisis clínicos, bolsas estériles, etc.) y para los



PROCEDIMIENTO GENERAL

Control de agua de red

G-PG-003
Fecha: 12-07-2023
Revisión: 001
Página 5 de 5

análisis físicoquímicos se deben recolectar en **recipientes de plástico de al menos 2 litros**, pudiendo utilizar para tal fin botellas que contuvieran originalmente agua mineral o agua envasada (no se deben utilizar recipientes de bebidas gasificadas o saborizadas).

Las **muestras** son **analizadas** por el laboratorio externo a través de las **técnicas exigidas por la legislación vigente (C.A.A)**. Aquellas muestras que son destinadas a análisis microbiológicos no deben exceder las 24 horas desde su recolección hasta su análisis y las que son destinadas a análisis físicoquímicos no deben superar las 48 horas. Las mismas deben ser conservadas en frío desde el momento de su recolección hasta el momento del análisis en el laboratorio.

2.3 Parámetros para analizar y valores permitidos

Los **parámetros y los límites establecidos que exige el C.A.A** se detallan en el *ANEXO 01-G-PG-003*.

Tanto en las sucursales como en los depósitos no se realizan todos los análisis físicoquímicos exigidos por el C.A.A., sino que se toma como referencia la ley de Higiene y Seguridad en el trabajo (Decreto 351/79 – art. 57 y 58) y las recomendaciones de SENASA (Circular DIPPyA N° 12), excepto que alguna otra resolución u ordenanza del lugar donde está ubicada la sucursal exija otros parámetros y/o admita valores diferentes.

Si el **resultado** de alguno de los parámetros se encuentra por **fuera de los límites establecidos**, el gerente de la sucursal/depósito o gerente de ventas debe **contactarse con seguridad alimentaria**, quien indicará las acciones a realizar (higiene del tanque de agua y/o desinfección de los pozos de agua, repetición del análisis, etc.).

DOCUMENTOS ASOCIADOS

ANEXO 01-G-PG-003 Análisis de agua – Parámetros analizados
IT 01-G-PG-003 Toma de muestra de agua

DOCUMENTOS RELACIONADOS

G-PG-004 Higiene de los reservorios de agua
RG 01-G-PG-004 Higiene de los reservorios de agua