

Rev.:	Fecha:	Motivo y Modificación:
00	07/10/2014	Creación de la instrucción
01	08/05/2015	Ampliación de los requisitos sobre la higiene a tener en cuenta para el personal en contacto con el agua. Inclusión de Nuevos requisitos normativos
02	17/10/2015	Inclusión del punto 3.5 Verificación
03		4.2 Inclusión requisito de los trabajadores de comunicar posibles enfermedades infecciosas
<b>Elaborado:</b>	Agusti Colom Feliu 21/12/2018	<b>Revisado:</b> Josep Ruana;Mireia Campos;Josepa Fabregas 28/12/2018
		<b>Aprovado:</b> Josep Xavier Pujol 07/01/2019

## INDEX

<b>1</b>	<b>OBJECTIVO</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>ABASTO Y PERSONAL AFECTADO</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>PROCESO A SEGUIR</b>	<b>2</b>
	3.1 SOBRE LA NORMATIVA LEGAL APLICABLES.....	2
	3.2 SOBRE LA HIGIENE .....	2
	3.3 COMUNICACIÓN .....	3
	3.4 FORMACIÓN .....	3
	3.5 VERIFICACIÓN.....	3
<b>4</b>	<b>REFERENCIAS</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>REGISTROS Y DOCUMENTACIÓN RELACIONADA</b>	<b>4</b>

## 1 OBJECTIVO

El objetivo de esta instrucción es difundir a todo el personal del Consorcio de Aguas de Tarragona (CAT), a proveedores y a contratistas que realizan trabajos para el CAT, ya sea dentro o fuera de sus instalaciones, los requisitos mínimos de obligado cumplimiento en referencia al sistema de gestión de la inocuidad del agua implantado. El compromiso de recibo de este documento por parte del proveedor o contratista implica el conocimiento y la aceptación de todo su contenido.

## 2 ABASTO Y PERSONAL AFECTADO

Esta instrucción aplica de manera específica al personal que realiza tareas en las que se está en contacto con el agua de consumo humano (tratada o distribuida), y que pueden afectar a los procesos de tratamiento, **transporte** y distribución, creando con su intervención agua potencialmente no inocua.

También afecta a los productos o aditivos para el tratamiento (proceso de potabilización, recloración, ...) y a los materiales, equipos, instalaciones e infraestructuras, por las cuales pasa y está en contacto el agua de consumo humano, desde que se capta, se trata y se distribuye en alta, incluyendo su diseño y puesta en funcionamiento.

De manera genérica también aplica al personal de cualquier empresa que como proveedora o contratista preste sus servicios al Consorcio de Aguas de Tarragona, ya sea dentro o fuera de sus instalaciones, y que su servicio pueda afectar a la inocuidad del agua.

Esta instrucción es completamente afín al resto de procedimientos e instrucciones aprobadas en los sistemas de Calidad, Gestión Ambiental y Prevención de Riesgos Laborales. Por lo tanto no solo no se contradice con ningún otro documento aprobado, sino que pretende contribuir a conseguir una manera de trabajar cuidadosa y responsable que garantice la inocuidad del producto que el Consorcio de Aguas de Tarragona gestiona en sus procesos, es decir, el agua para el consumo humano.

## 3 PROCÉS A SEGUIR

### 3.1 SOBRE LA NORMATIVA LEGAL APLICABLES

La normativa legal aplicable al Consorcio de Aguas de Tarragona, como unidad operativa y que afecta a la inocuidad del agua, está detallada en la herramienta informática de investigación y desempeño de los requisitos legales que se actualiza periódicamente. (<https://www.evidenciasecoiuris.com>). Esta legislación aplica por extensión a todos los servicios y al personal que el Consorcio de Aguas de Tarragona contrate. Cuando sea necesario el Consorcio de Aguas de Tarragona ofrecerá información sobre la normativa legal y otros requerimientos aplicables a aquel quienes lo necesite y lo pida, y al mismo tiempo exigirá el pleno cumplimiento de esta legislación en los desarrollo de los servicios que contrate y los suministra que compre.

### 3.2 SOBRE LA HIGIENE

Mientras se realicen tareas de mantenimiento de obra civil o de distribución y antes de llevar a cabo operaciones donde se manipule agua de consumo humano, será obligatorio asegurar que el agua no entra en contacto con productos potencialmente contaminantes de cualquier tipo como grasas, disolventes, pinturas, desinfectantes que podrían contaminar el agua a través de las manos, los instrumentos de trabajo, con derrames fortuitos, etc. Los productos que se adicionen así como los materiales que estén en

contacto con el agua tienen que ser aptos por esta finalidad, de acuerdo con la legislación vigente establecida.

Cuando se instalen, mejoren o se mantengan equipos, cañerías, depósitos y cámaras de aspiración, antes de ponerlos en marcha, ente asegurar que no hay ningún producto o material que pueda contaminar el agua (como materia orgánica, seres vivos, elementos brutos,...). Dejar cualquier instalación en contacto con el agua limpia y desinfectada.

Asegurarse que no se entra en contacto con el agua potable en caso de tener heridas abiertas. Es obligatorio tratar y cubrir estas heridas antes de continuar con el trabajo.

Durante las tareas de mantenimiento y reparación de las posibles averías, se prohibió fumar. Además, y de acuerdo con lo establecido en el Codex Alimentario, los trabajadores tienen que comunicar a su responsable la existencia de síntomas de malestar relevantes, como por ejemplo fiebre, vómitos, diarrea, ictericia, anginas, lesiones de la piel infectadas o supuración del oído, nariz u ojos u otros que podaran afectar a la inocuidad del agua. En estos casos, se valorará por parte del responsable de la actuación la conveniencia de que el trabajador pueda desarrollar o no las tareas asignadas.

### 3.3 COMUNICACIÓN

Asumir que la actitud personal y la colaboración de cada uno puede contribuir a reducir el riesgo potencial que tiene la inocuidad del agua de consumo humano y que por lo tanto se tiene que actuar siguiendo las directrices de la política de inocuidad.

Comunicar a los inmediatos superiores la detección de nuevos peligros que amenacen la inocuidad del agua así como cualquier incidencia sobre los peligros ya detectados.

Cuando se detecte que alguien no está cumpliendo las pautas de conducta establecidas y que por lo tanto está aumentando el peligro sobre la inocuidad del agua se le recordará que se trata de normas de seguridad de obligado cumplimiento. Cuando se considere necesario se comunicarán estas incidencias a los Jefes de Departamento o a los Responsables de Sección afectado o a la Dirección.

### 3.4 FORMACIÓN

Cumpliendo con lo que dice la legislación vigente (Ley 17/2009, de 23 de noviembre y Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero), el Consorcio de Aguas de Tarragona proporcionará a todo su personal, que esté en contacto con el agua potable para el consumo humano, la formación necesaria en manipulación de alimentos e higiene alimentaria, y poderlo evidenciarlo ante una visita de control por parte de un organismo oficial

### 3.5 VERIFICACIÓN

El CAT verifica el cumplimiento con los requerimientos de las buenas prácticas de inocuidad en la realización de su actividad, según se establece en el documento FSST-004-014. En caso de detectarse incumplimientos o incidencias al respecto, estas se tendrán que comunicar al líder de inocuidad, quien evaluará las medidas a tomar en cuenta.

#### 4 REFERENCIAS

- Ley 17/2009, de 23 de noviembre sobre el libre acceso a las actividades de Servicio y su ejercicio
- Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero por el que se modifican varios reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la ley 17/2009
- Orden SSI/304/2013, de 19 de febrero, sobre sustancias para el tratamiento de agua destinada a la producción de agua de consumo humano
- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen criterios sanitarios de calidad del agua para el consumo humano
- [Codex Alimentario. Cuarta Edición. Organización Mundial de la Salud \(OMS\)](#)

#### 5 REGISTROS Y DOCUMENTACIÓN RELACIONADA

DOCUMENTO	DENOMINACIÓN
<a href="#">Requisit Legal</a>	<a href="https://www.evidenciasecoiuris.com">https://www.evidenciasecoiuris.com</a>
<a href="#">FSST-004-014</a>	<a href="#">Check-list comprovació activitats preventives</a>