

Rev.:	Data:	Motiu i Modificació:
[00]	[07/10/2014]	Creació de la instrucció
[01]	[08/05/2015]	Ampliació dels requisits sobre la higiene a tenir en compte pel personal en contacte amb l'aigua. Inclusió de nous requisits normatius
[02]	[17/10/2015]	Inclusió del punt 3.5 Verificació
[03]	[07/01/2019]	4.2 Inclusió requisit dels treballadors de comunicar possibles malalties de caire infeccios
[04]	[29/01/2019]	Apartat 4. Actualització de la normativa vigent
[ ]	[ ]	[ ]
<b>Elaborat:</b>	Agusti Colom Feliu 14/01/2019	<b>Revisat:</b> Josep Ruana;Mireia Campos;Josepa Fabregas 29/01/2019
		<b>Aprovat:</b> Josep Xavier Pujol 29/01/2019

## INDEX

<b>1</b>	<b>OBJECTIU</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>ABAST I PERSONAL AFECTAT</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>PROCÉS A SEGUIR</b>	<b>2</b>
3.1	SOBRE LA NORMATIVA LEGAL APLICABLES.....	2
3.2	SOBRE LA HIGIENE .....	3
3.3	COMUNICACIÓ.....	3
3.4	FORMACIÓ .....	3
3.5	VERIFICACIÓ.....	4
<b>4</b>	<b>REFERÈNCIES</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>REGISTRES I DOCUMENTACIÓ RELACIONADA</b>	<b>4</b>

## **1 OBJECTIU**

L'objectiu d'aquesta instrucció és difondre a tot el personal del Consorci d'Aigües de Tarragona (CAT), a proveïdors i a contractistes que realitzen feines per al CAT, ja sigui dins o fora de les seves instal·lacions, els requisits mínims d'obligat compliment en referència al sistema de gestió de la innocuïtat de l'aigua implantat. El compromís de rebut d'aquest document per part del proveïdor o contractista implica el coneixement i l'acceptació de tot el seu contingut.

## **2 ABAST I PERSONAL AFECTAT**

Aquesta instrucció aplica de manera específica al personal que realitza tasques en els que s'està en contacte amb l'aigua de consum humà (tractada o distribuïda), i que poden afectar als processos de tractament, transport i distribució, creant amb la seva intervenció aigua potencialment no innòcua.

També afecta als productes o additius per al tractament (procés de potabilització, rectoració, ...) i als materials, equips, instal·lacions i infraestructures, per les quals passa i està en contacte l'aigua de consum humà, des que es capta, es tracta i es distribueix en alta, incloent el seu disseny i posada en funcionament.

De manera genèrica també aplica al personal de qualsevol empresa que com a proveïdora o contractista presti els seus serveis al Consorci d'Aigües de Tarragona, ja sigui dins o fora de les seves instal·lacions, i que el seu servei pugui afectar a la innocuïtat de l'aigua.

Aquesta instrucció és completament afí a la resta de procediments i instruccions aprovades en els sistemes de Qualitat, Gestió Ambiental i Prevenció de Riscos Laborals. Per tant no només no es contradiu amb cap altre document aprovat, sinó que pretén contribuir a aconseguir una manera de treballar curosa i responsable que garanteixi la innocuïtat del producte que el Consorci d'Aigües de Tarragona gestiona en els seus processos, es a dir, l'aigua per al consum humà.

## **3 PROCÉS A SEGUIR**

### **3.1 SOBRE LA NORMATIVA LEGAL APLICABLES**

La normativa legal aplicable al Consorci d'Aigües de Tarragona, com a unitat operativa i que afecta a la innocuïtat de l'aigua, està detallada a la eina informàtica de recerca i acompliment dels requisits legals que s'actualitza periòdicament. (<https://www.evidenciasecoiuris.com>). Aquesta legislació aplica per extensió a tots els serveis i al personal que el Consorci d'aigües de Tarragona contracti. Quan sigui necessari el Consorci d'aigües de Tarragona oferirà informació sobre la normativa legal i altres requeriments aplicables a aquell qui ho necessiti i ho demani, i al mateix temps exigirà el ple compliment d'aquesta legislació en els desenvolupament dels serveis que contracti i els subministres que compri.

### 3.2 SOBRE LA HIGIENE

Mentre es realitzin tasques de manteniment d'obra civil o de distribució i abans de dur a terme operacions on es manipuli aigua de consum humà, serà obligatori assegurar que l'aigua no entra en contacte amb productes potencialment contaminants de qualsevol tipus com greixos, dissolvents, pintures, desinfectants que podrien contaminar l'aigua a través de les mans, les eines de treball, amb vessaments fortuïts, etc. Els productes que s'addicionin així com els materials que estiguin en contacte amb l'aigua han de ser aptes per aquesta finalitat, d'acord amb la legislació vigent establerta.

Quan s'instal·lin, millorin o es mantinguin equips, canonades, dipòsits i cambres d'aspiració, abans de posar-los en marxa, ens assegurar que no hi ha cap producte o material que pugui contaminar l'aigua (com matèria orgànica, sers vius, elements bruts,...). Deixar qualsevol instal·lació en contacte amb l'aigua neta i desinfectada.

Assegurar-se que no s'entra en contacte amb l'aigua potable en cas de tenir ferides obertes. Es obligatori tractar i cobrir aquestes ferides abans de continuar amb la feina.

Durant les tasques de manteniment i reparació de possibles avaries, es prohibeix fumar. A més, i d'acord amb l'establert al Codex Alimentari, els treballadors han de comunicar al seu responsable malalties o l'existència de símptomes de malestar rellevants, com per exemple febre, vòmits, diarrea, icterícia, angines, lesions de la pell infectades o supuració de l'oïda, nas o ulls u altres que podessin afectar a la innocuïtat de l'aigua. En aquest casos, es valorarà per part del responsable de l'actuació la conveniència de que el treballador pugui desenvolupar o no les tasques assignades.

### 3.3 COMUNICACIÓ

Assumir que la actitud personal y la col·laboració de cadascú pot contribuir a reduir el risc potencial que té la innocuïtat de l'aigua de consum humà i que per tant cal actuar seguint les directrius de la política d'innocuïtat.

Comunicar als immediats superior la detecció de nous perills que amenacin la innocuïtat de l'aigua així com qualsevol incidència sobre els perills ja detectats.

Quan es detecti que algú no està complint les pautes de conducta establertes i que per tant està augmentant el perill sobre la innocuïtat de l'aigua se li recordarà que es tracta de normes de seguretat d'obligat compliment. Quan es consideri necessari es comunicaran aquestes incidències als Caps de Departament o als Responsables de Secció afectat o a la Direcció.

### 3.4 FORMACIÓ

Complint amb el que diu la legislació vigent (Llei 17/2009, de 23 de novembre i Real Decret 109/2010 de 5 de febrer), el Consorci d'Aigües de Tarragona proporcionarà a tot el seu personal, que estigui en contacte amb l'aigua potable per al consum humà, la formació necessària en manipulació d'aliments i higiene alimentària, i poder-ho evidenciar-ho davant d'una visita de control per part d'un organisme oficial

### 3.5 VERIFICACIÓ

El CAT verifica el compliment amb els requeriments de les bones pràctiques d'innocuitat en la realització de la seva activitat, segons s'ha establert al document [FSST-004-014](#). En cas de detectar-se incompliments o incidències al respecte, aquests s'hauran de comunicar al líder d'innocuitat, qui avaluarà les mesures ha prendre.

## 4 REFERÈNCIES

- Llei 17/2009, de 23 de novembre sobre el lliure accés a les activitats de servei i el seu exercici
- Real Decret 109/2010 de 5 de febrer pel que es modifiquen diversos reals decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la llei 17/2009
- Real Decret 140/2003 pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat per l'agua de consum humà
- Real Decret 314/2016 de 29 de juliol que modifica el RD 140/2003 pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat per l'agua de consum humà
- Real Decret 902/2018 de 20 de juliol que modifica el RD 140/2003 pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat per l'agua de consum humà
- Còdex Alimentarius. Higiene de los alimentós. Textos básicos CAC/RCP 1-1969 Quarta Edició. Organització Mundial de la Salut (OMS)
- Eina requisits legals <https://www.evidenciasecoiuris.com>

## 5 REGISTRES I DOCUMENTACIÓ RELACIONADA

DOCUMENT	DENOMINACIÓ
FSST-004-014	Check-list comprovació activitats preventives