



AGUA FILTRADA. Agua apta para el consumo humano según el Real Decreto 140/2003, filtrada en el establecimiento. Para ser consumida en el mismo.

01/06/2016

HISTORIA Y TENDENCIA MUNDIAL

El suministro de agua filtrada en el canal HORECA es actualmente una práctica absolutamente habitual y ampliamente extendida en muchos países avanzados desde hace más de 30 años. Especialmente en la Unión Europea, en América del Norte y en los países punteros de Asia, líderes en soluciones de tratamiento del agua.

El aumento en los últimos años de la concienciación por el medio ambiente y especialmente del ahorro de costes en el acceso y en el uso del agua, ha generado un auge de la demanda de soluciones para disponer de agua filtrada, primeramente, en los hogares y edificios colectivos, y posteriormente en el canal HORECA, que desde hace unos pocos años ha cogido especial fuerza también en España.

QUE ES EL AGUA FILTRADA

El agua filtrada en el canal HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering) conocida como *agua filtrada apta para el consumo humano*, es aquella agua procedente de la red de suministro público o propia, ya potable, que en el establecimiento se somete a un filtrado mediante equipos con sistemas de filtración, para mejorar su calidad organoléptica, cumpliendo los requisitos legales de calidad en el punto de suministro, de tal forma que garantiza la salud pública de los consumidores.

Así, un sistema de filtración pretende mejorar la calidad organoléptica del agua potable de la red, reduciendo la concentración de sales, impurezas en suspensión, olores y sabores, enfriarla, y/o incluso gasificarla.

TRATAMIENTO Y CONSUMO DE PROXIMIDAD

El agua filtrada apta para consumo humano en el canal HORECA se filtra en el propio establecimiento y está destinada para ser consumida en el mismo, en un plazo máximo de 48 horas desde su filtración.

El agua filtrada se ofrece en un recipiente que permite garantizar las condiciones higiénicas adecuadas para el consumo humano.

AGUA SEGURA

La correcta selección, instalación y mantenimiento de los equipos de tratamiento de agua en el establecimiento HORECA es fundamental para asegurar, no tan solo su correcta operación, sino, mucho más importante, la garantía sanitaria del agua tratada.



En España el agua filtrada en el canal HORECA está contemplada en la legislación vigente con el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, *por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano*, que en su artículo 2 apartado c) establece los criterios sanitarios de la calidad del agua que deben cumplir *“Todas aquellas aguas suministradas para consumo humano como parte de una actividad comercial o pública, con independencia del volumen medio diario de agua suministrado”*. Legislación en cuyo redactado AQUA ESPAÑA participó activamente junto con el Ministerio de Sanidad.

La actualización del artículo 10 del Real Decreto 140/2003 a través del Real Decreto 742/2013 (en adelante referenciado como RD140/2003) establece los requerimientos que esos equipos deben cumplir para su instalación en punto de uso y punto de entrada. Dichos requerimientos incluyen el cumplimiento del Código Técnico de la Edificación (CTE) Sección HS 4 (para los equipos en la entrada interior), así como de la norma UNE 149101 u otra equivalente para los equipos de punto de uso, los cuales son de obligado cumplimiento desde el 11 de diciembre 2015.

El cumplimiento de esos requerimientos son la base de la garantía de un agua sanitariamente correcta. Y junto con los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) nº852/2004 para unas prácticas higiénicas correctas, proporcionan una forma de trabajo (para todos los agentes implicados) para garantizar la calidad del agua dispensada a lo largo de la vida útil del equipo.

Por todo ello es especialmente importante contar con el asesoramiento y servicio de empresas profesionalmente solventes en esta temática.

ALGUNAS CONSIDERACIONES PRÁCTICAS

A fin de facilitar el conocimiento sobre el agua filtrada en el canal HORECA y así su correcta oferta y uso, consideramos importante destacar:

El agua filtrada ofrecida en el establecimiento HORECA está destinada a ser consumida dentro de la propiedad del establecimiento.

El agua filtrada en el canal HORECA debe filtrarse y consumirse en el mismo establecimiento y en un plazo breve o conservarse en frío durante un plazo máximo de 48 horas en las condiciones higiénicas adecuadas antes de su consumo.

El recipiente con el que se sirve el agua filtrada no debe estar precintado.

El establecimiento HORECA tiene libertad para diseñar el formato del recipiente en el que ofrece el agua filtrada. Lo único que se establece es que dicho recipiente no puede precintarse, ya que en tal caso se entraría en el ámbito del agua envasada, que atiende a otros requisitos de manipulación y control, que no aplican en el agua filtrada.

El recipiente con el que se sirve el agua filtrada debería identificar que dicha agua es “Agua filtrada para consumo humano, según el Real Decreto 140/2003”.

La legislación actual aplicable al agua filtrada no obliga a hacer tal mención, pero AQUA ESPAÑA recomienda realizarla para evitar cualquier confusión al consumidor con otro tipo de agua (como puede ser la mineral o la de manantial, entre otras), que pudiera considerarse un presunto



intento de engaño al mismo, y así un posible caso de publicidad engañosa al cliente del establecimiento HORECA.

El establecimiento HORECA NO tiene obligación de analizar el agua diariamente, NI debe automatizar el proceso de envasado, NI envasar en zonas separadas del resto de las instalaciones, NI realizar cierre hermético de la botella.

El agua filtrada apta para consumo humano en el canal HORECA es un agua ya potable que se obtiene de la red o de recursos propios, y sometida a una potabilización previa en este caso. El agua que se consigue de un agua ya potable se considera legalmente “agua de consumo humano”. Y este tipo de agua viene regulada por el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, *por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano*, que en ningún caso exige estos requisitos mencionados de análisis, automatización, etc.

Los equipos de filtración deben cumplir la norma UNE149101 u otra norma o estándar análogo que garantice un nivel de protección de la salud, al menos, equivalente, y el proveedor disponer de la debida solvencia técnica en la instalación y mantenimiento de los equipos, ofreciendo un calendario de revisiones de mantenimiento de los mismos.

El Real Decreto 140/2003 (en su modificación por el Real Decreto 742/2013) establece que “...Los fabricantes de aparatos de tratamiento de agua en instalaciones interiores deberán cumplir con: a) ... el Código Técnico de la Edificación en particular...si los aparatos de tratamiento de agua se instalan en la entrada de los edificios.” Y “b) La norma UNE 149101. Equipo de acondicionamiento de agua en el interior de los edificios. Criterios básicos de aptitud de equipos utilizados en el tratamiento del agua de consumo humano en el interior de edificios, u otra norma o estándar análogo que garantice un nivel de protección de la salud, al menos, equivalente, si los aparatos de tratamiento de agua se instalan en los grifos.”

Cualquier proveedor de equipos técnicamente solvente ofrecerá al establecimiento HORECA la debida información de cumplimiento con dichos requisitos, y le aportará un calendario de revisiones de los equipos y análisis del agua a realizar para garantizar su buen funcionamiento en el tiempo.

En caso de dudas AQUA ESPAÑA y sus empresas asociadas pueden informarle y asesorarle.

AQUA ESPAÑA, la Asociación Española de Empresas de Tratamiento y Control de Aguas, ha sido partícipe de la legislación y normativa técnica española y europea en la materia, y aglutina las empresas de referencia del sector, que son proveedores de confianza de estos equipos y servicios.

Para más información y para consultar/verificar las empresas asociadas a AQUA ESPAÑA acceda a www.aquaespana.org