

**CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS AGUAS POTABLES
EMBOTELLADAS/ENVASADAS (DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES
NATURALES)**

CAC/RCP 48-2001

Página

SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN DEL DOCUMENTO Y DEFINICIONES	2
1.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	2
1.2 UTILIZACIÓN DEL DOCUMENTO.....	2
1.3 DEFINICIONES.....	3
SECCIÓN 2. PRODUCCIÓN PRIMARIA.....	3
2.1 HIGIENE DEL MEDIO	3
2.1.1 <i>Precauciones que deben adoptarse al seleccionar la fuente de recursos</i>	3
2.2 ABASTECIMIENTO HIGIÉNICO DE AGUA.....	4
2.2.1 <i>Protección del abastecimiento de aguas subterráneas</i>	4
2.2.1.1 Consideraciones en relación con el abastecimiento de aguas subterráneas	4
2.2.2 <i>Protección del abastecimiento de aguas superficiales</i>	4
2.2.2.1 Consideraciones en relación con el abastecimiento de aguas superficiales	4
2.3 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL AGUA DESTINADA AL EMBOTELLADO.....	4
2.3.1 <i>Extracción o captación higiénica del agua</i>	4
2.3.1.1 En el punto de origen.....	4
2.3.1.2 Protección de la zona de origen.....	4
2.3.1.3 Mantenimiento de las instalaciones de extracción o captación.....	5
2.3.2 <i>Almacenamiento y transporte del agua destinada al embotellado</i>	5
2.3.2.1 Requisitos.....	5
2.3.2.2 Utilización y mantenimiento.....	5
SECCIÓN 3. ESTABLECIMIENTO: DISEÑO E INSTALACIONES	5
3.1 LOCALES Y SALAS.....	6
3.2 INSTALACIONES.....	6
3.2.1 <i>Abastecimiento de agua que no se destina al embotellado</i>	6
SECCIÓN 4. ESTABLECIMIENTO: CONTROL DE LAS OPERACIONES	6
4.1 ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LA HIGIENE	6
4.2 ENVASADO.....	7
4.2.1 <i>Lavado y desinfección de los recipientes</i>	7
4.2.2 <i>Llenado y cierre de los recipientes</i>	7
4.2.3 <i>Recipientes y cierres para los productos</i>	8
4.2.4 <i>Utilización de los cierres</i>	8
SECCIÓN 5. ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO	8
SECCIÓN 6. ESTABLECIMIENTO: HIGIENE PERSONAL.....	8
SECCIÓN 7. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL AGUA EMBOTELLADA.....	8
SECCIÓN 8. INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES	8
SECCIÓN 9. CAPACITACIÓN.....	8
APÉNDICE 1: ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y DE OTRA ÍNDOLE.....	9

INTRODUCCIÓN

El comercio internacional de agua embotellada ha aumentado durante los últimos años, tanto en cantidad como en diversidad. Debido a la mayor capacidad de transporte, actualmente es posible distribuir el agua embotellada no sólo por barco, ferrocarril o carretera, sino también por vía aérea, si bien esta última posibilidad se utiliza principalmente en situaciones de crisis debido a su alto costo. La disponibilidad de todos estos medios de transporte ha permitido remediar los problemas de escasez de agua cuando los sistemas de suministro local fallan por causas naturales (como las sequías o los terremotos) o catástrofes sociales (como asedios o sabotajes), y el agua embotellada, tanto el agua mineral natural como de otro tipo, se ha utilizado para satisfacer las necesidades en esas situaciones de urgencia.

Además de la escasez de agua, la necesidad real o percibida de mejorar la salud ha contribuido también a intensificar el comercio de agua embotellada. Poco a poco se ha ido reconociendo que los proveedores tradicionales de agua potable, como los servicios públicos y privados de abastecimiento de agua, no siempre pueden estar en condiciones de garantizar la inocuidad microbiológica, química y física de sus productos en la medida en que se consideraba posible anteriormente.

La contaminación del agua con virus y protozoos parasitarios constituye una grave preocupación para todos los consumidores, en especial para las personas en estado de inmunodeficiencia. Estos patógenos son difíciles de detectar y los indicadores de su posible presencia no siempre son confiables. Por tanto, convendría que los consumidores recibieran información sobre las medidas de control que se hayan aplicado al agua. Entre las medidas de control utilizadas para inactivar, eliminar o brindar protección frente a posibles contaminantes del agua como los oocistos de *Cryptosporidium parvum*, *Cyclospora cayentanensis* y *Toxoplasma gondii* y los quistes de otros protozoos parasitarios transmitidos por el agua como *Giardia (lamblia) intestinalis* y *Entamoeba histolytica*, cabe mencionar la protección de los recursos naturales y tratamientos como la ebullición, la pasteurización, la destilación, la filtración por ósmosis inversa, o la filtración de partículas de diámetro inferior a un micrón o un submicrón.

Puede resultar necesario que en los productos de agua potable con una determinada composición química se facilite información sobre su consumo y/o directrices en cuanto a su utilización en la alimentación de los lactantes y en la rehidratación de los preparados a ellos destinados.

SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN DEL DOCUMENTO Y DEFINICIONES

1.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

En el presente Código se recomiendan técnicas generales para captar, elaborar, envasar, almacenar, transportar, distribuir y ofrecer a la venta diversas aguas potables (distintas del agua mineral natural) para el consumo directo. Las recomendaciones relativas al agua mineral natural figuran en otro Código (*Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales* (CAC/RCP 33-1985)). El presente Código se refiere a todas las aguas potables embotelladas/envasadas distintas de las aguas minerales naturales.

1.2 UTILIZACIÓN DEL DOCUMENTO

Hay que subrayar que el presente documento debe utilizarse conjuntamente con el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), incluido el Anexo sobre el HACCP, del que se han mantenido la numeración de los párrafos y los títulos de las secciones, complementándolos o aplicándolos específicamente a las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales). Este documento deberá utilizarse también conjuntamente con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos en los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

1.3 DEFINICIONES

Estas definiciones complementan las que se ofrecen en la Sección 2.3 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997). Las definiciones referentes a los *alimentos* y la *manipulación de los alimentos* se aplican únicamente al presente Código.

Agua potable envasada embotellada - Agua utilizada para llenar recipientes herméticamente cerrados, de materiales, formas y capacidades diversos, y que es inocua y apta para el consumo directo sin que sea necesario un tratamiento ulterior. El agua potable embotellada se considera un alimento. Las expresiones “de beber” y “potable” se usan indistintamente con respecto al agua.

Redes de agua potable - Redes públicas o privadas que proporcionan al consumidor agua corriente inocua y apta para el consumo directo.

Establecimiento - Todo edificio o edificios, zona o zonas o sus inmediaciones, en los que se capta, elabora y embotella agua destinada a ser embotellada.

Alimentos - Para los fines del presente Código, el término incluye el agua potable embotellada/envasada.

Manipulación de alimentos - Toda operación relacionada con la captación, elaboración, embotellado, empaquetado de botellas, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de agua potable embotellada.

Aguas subterráneas - Aguas como las de manantial, las artesianas y las de pozo, que tienen su origen en acuíferos subterráneos. Las aguas subterráneas pueden clasificarse, en general, en aguas protegidas y no protegidas. Las aguas subterráneas protegidas no están directamente influenciadas por las aguas superficiales ni por el medio ambiente superficial.

Ingrediente - Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplea en la fabricación o preparación de alimentos, añadida intencionalmente, a veces en forma modificada, a un producto acabado (y que puede ser o no inocua y apta para el consumo humano sin tratamiento ulterior).

Aguas superficiales - Aguas en contacto con la atmósfera, como las de arroyos, ríos, lagos, estanques y embalses.

SECCIÓN 2. PRODUCCIÓN PRIMARIA

Estas directrices complementan las que se ofrecen en la Sección 3 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997).

Antes de utilizar un agua con fines de embotellado, deberá establecerse su composición química y su inocuidad microbiológica durante un lapso de tiempo apropiado para tener en cuenta las variaciones que puedan producirse.

2.1 HIGIENE DEL MEDIO

2.1.1 Precauciones que deben adoptarse al seleccionar la fuente de recursos

Los datos hidrogeológicos deberán determinar la zona de captación y el perímetro (es decir, la zona que circunda la masa de agua de la que procede el suministro, o punto de origen del agua) que pueden ser fuentes de contaminación. Estas zonas de vital importancia deberán protegerse en la mayor medida posible.

Dentro del perímetro protegido (zona de protección) se adoptarán todas las precauciones posibles para evitar cualquier contaminación o factor externo que influya en la calidad de las aguas subterráneas o superficiales. Deberá controlarse la evacuación de desechos líquidos, sólidos o gaseosos que pudieran contaminar las aguas subterráneas o superficiales. Además, deberá evitarse la evacuación en la cuenca de contaminantes como microorganismos, fertilizantes, hidrocarburos, detergentes, plaguicidas, compuestos fenólicos, metales tóxicos, sustancias radiactivas y otras sustancias solubles orgánicas e inorgánicas. Los recursos de agua potable no deberán estar situados en la vía de posibles fuentes de contaminación subterránea como cloacas, fosas sépticas, estanques para desechos industriales, depósitos de gas o de sustancias químicas, tuberías y vertederos de desechos sólidos.

2.2 ABASTECIMIENTO HIGIÉNICO DE AGUA

2.2.1 Protección del abastecimiento de aguas subterráneas

2.2.1.1 Consideraciones en relación con el abastecimiento de aguas subterráneas

No es fácil distinguir entre aguas subterráneas protegidas y no protegidas. Las aguas subterráneas deberán ser objeto de pruebas periódicas para determinar el mantenimiento de las características biológicas (comprendidas las microbianas), químicas, físicas y, cuando sea necesario, radiológicas. La frecuencia de las pruebas se determinará en función de la evaluación hidrogeológica, la cantidad de agua captada, y las pautas observables a lo largo del tiempo en cuanto al mantenimiento de las mencionadas características. Si se detecta una contaminación, la producción de agua embotellada deberá interrumpirse hasta que las características del agua vuelvan a ajustarse a los parámetros establecidos. La fuente subterránea de captación de agua deberá ser aprobada por un organismo oficial competente o por un tercero capacitado para aprobar este tipo de abastecimiento subterráneo.

2.2.2 Protección del abastecimiento de aguas superficiales

Las aguas superficiales destinadas al embotellado deben estar protegidas de la contaminación por todos los medios posibles, aun cuando se sometan a tratamientos ulteriores. Como las aguas superficiales pueden ser muy variables, los abastecimientos deben ser objeto de pruebas frecuentes.

2.2.2.1 Consideraciones en relación con el abastecimiento de aguas superficiales

Se deberá actuar con sumo rigor al determinar qué aguas superficiales son adecuadas para ser embotelladas, incluso cuando está previsto que se someterán a tratamiento.

2.3 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL AGUA DESTINADA AL EMBOTELLADO

2.3.1 Extracción o captación higiénica del agua

2.3.1.1 En el punto de origen

La extracción o captación de agua destinada al embotellado deberá efectuarse de tal manera que se impida que agua distinta de la prevista entre en el dispositivo de extracción o captación. La extracción o captación de agua destinada al embotellado deberá efectuarse también de manera higiénica para evitar cualquier contaminación. Si fuese necesario establecer puntos de muestreo, éstos deberán proyectarse y utilizarse de manera que el agua no se contamine.

2.3.1.2 Protección de la zona de origen

Deberán protegerse las inmediaciones de la zona de extracción o captación permitiendo únicamente el acceso de las personas autorizadas. Se protegerán las cabeceras de los pozos y el caudal de salida de los manantiales mediante una estructura adecuada para impedir la entrada de personas no autorizadas, plagas, polvo y otras fuentes de contaminación como materias extrañas, material de drenaje, aguas de inundación y agua de infiltración.

2.3.1.3 Mantenimiento de las instalaciones de extracción o captación

Los métodos y procedimientos utilizados para mantener las instalaciones de extracción deberán ser higiénicos y no constituir un posible peligro para los seres humanos o una fuente de contaminación para el agua. Los pozos deberán desinfectarse adecuadamente cuando se hayan construido y explotado nuevos pozos en las cercanías, y después de la reparación o sustitución de bombas o de cualquier actividad de mantenimiento de los pozos, como los ensayos para verificar la existencia en el agua de organismos indicadores o patógenos o la detección de los mismos, o de recuentos anómalos en placa, y siempre que la proliferación biológica impida un buen funcionamiento. Las cámaras de captación del agua deberán desinfectarse antes de su utilización. Los dispositivos de extracción, como por ejemplo los que se utilizan en las perforaciones, deberán construirse y mantenerse de manera que se evite la contaminación y se reduzcan al mínimo los peligros para la salud humana.

2.3.2 Almacenamiento y transporte del agua destinada al embotellado

Cuando sea necesario almacenar y transportar agua destinada al embotellado desde su punto de origen hasta la planta de elaboración, estas operaciones deberán realizarse de manera higiénica para evitar cualquier contaminación.

Véase también las secciones 2.3.2.1 y 2.3.2.2 *infra*. Las directrices establecidas en la Sección 3 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) se complementan con las del *Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados* (CAC/RCP 47-2001). Uno de los procedimientos que pueden aplicarse para evitar los riesgos de contaminación en el transporte a granel consiste en canalizar el agua mediante tuberías desde el punto de origen, siempre que sea posible.

2.3.2.1 Requisitos

Cuando sean necesarios, los recipientes y medios de transporte a granel, como cisternas, tuberías y camiones cisterna, deberán proyectarse y construirse de manera que:

- no contaminen el agua destinada al embotellado;
- puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente;
- proporcionen una protección eficaz contra la contaminación, incluidos el polvo y los humos; y
- permitan detectar fácilmente cualquier dificultad que pudiera surgir.

2.3.2.2 Utilización y mantenimiento

Los medios de transporte del agua destinada al embotellado deberán mantenerse en condiciones apropiadas de limpieza y en buen estado. Lo más indicado es que los recipientes y medios de transporte, especialmente a granel, se utilicen únicamente para transportar agua destinada al embotellado. Cuando ello no sea posible, se utilizarán exclusivamente para transportar alimentos y se limpiarán y desinfectarán en la forma necesaria para impedir la contaminación. Véase también el *Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados* (CAC/RCP 47-2001).

SECCIÓN 3. ESTABLECIMIENTO: DISEÑO E INSTALACIONES

Estas directrices complementan las que se ofrecen en la Sección IV del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997).

3.1 LOCALES Y SALAS

Respecto a las zonas del establecimiento de elaboración donde los recipientes están expuestos al medio ambiente externo (por ejemplo, en los muelles de carga), especialmente antes del llenado y cierre, en el proyecto de las instalaciones se deberá estipular la adopción de medidas preventivas concretas para evitar la contaminación de los recipientes utilizados para el agua embotellada.

3.2 INSTALACIONES

3.2.1 *Abastecimiento de agua que no se destina al embotellado*

Esta sección se refiere al agua utilizada con fines de limpieza y desinfección, y no al agua destinada al embotellado.

El agua destinada al embotellado deberá conducirse por tuberías completamente separadas de las del agua no destinada al embotellado. Estas tuberías deberán identificarse, preferentemente mediante colores diferentes. No deberá haber ninguna conexión transversal. El agua destinada a la limpieza y desinfección deberá ser potable (las normas de potabilidad no deberán ser menos estrictas que las indicadas en la edición más reciente de las *Directrices para la Calidad de Aguas Potables* de la OMS) cuando exista la posibilidad de que entre en contacto directo o indirecto con la destinada al embotellado; de no ser así, podrá no ser potable (si se utiliza cuando no exista contacto directo ni indirecto con el agua destinada al embotellado). En lo que concierne al almacenamiento, se aplican las disposiciones del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997).

SECCIÓN 4. ESTABLECIMIENTO: CONTROL DE LAS OPERACIONES

Las presentes directrices complementan las que se ofrecen en la Sección V del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997).

El agua es un excelente vehículo para el transporte de sustancias en solución, dispersión o emulsión. En todas las fases de la elaboración deberán tomarse medidas de control para asegurar que no se comprometan la inocuidad y e idoneidad de los alimentos debido a la existencia de peligros o contaminantes durante las operaciones.

4.1 ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LA HIGIENE

Las aguas destinadas al embotellado procedentes de redes de abastecimiento de agua potable deberán cumplir todas las normas (químicas, microbiológicas, físicas y radiológicas) aplicables a los servicios públicos de abastecimiento de agua potable que haya establecido el organismo oficial competente. Para obtener documentación de una fuente autorizada, las empresas que utilicen aguas procedentes de redes de abastecimiento de agua potable podrán recurrir a los resultados de pruebas aplicadas a dichas redes que demuestren el pleno cumplimiento de las normas para el agua potable establecidas por el organismo oficial competente, de conformidad con las Directrices de la OMS.

Un establecimientos no deberá aceptar aguas destinadas al embotellado si se sabe que contienen patógenos o residuos excesivos de plaguicidas u otras sustancias tóxicas.

El agua destinada al embotellado deberá ser de tal calidad (microbiológica, química, física y radiológica) que los tratamientos (incluidos tratamientos de barreras múltiples, como una combinación de filtración, desinfección química, etc.) de esa agua durante la elaboración den como resultado un producto final consistente en agua potable embotellada inocua y apta para el consumo. Por lo general, cuanto mayor sea la calidad del agua destinada al embotellado, menor será el tratamiento necesario para obtener productos consistentes en agua potable embotellada totalmente inocuos. Deberá comprobarse

con frecuencia la inocuidad de las aguas superficiales, y se aplicará el tratamiento que se considere necesario.

Deberá realizarse un análisis de peligros que tome en consideración a los patógenos y las sustancias tóxicas, en el contexto de la aplicación de principios como los del HACCP a la producción de agua embotellada. Esto deberá proveer la base para determinar la combinación apropiada de medidas de control encaminadas a reducir, eliminar o prevenir, cuando proceda, peligros microbiológicos, químicos o radiológicos para la producción de agua embotellada inocua. Será menos probable que necesiten tratamiento las aguas procedentes de sistemas subterráneos protegidos que las aguas procedentes de fuentes superficiales o de fuentes subterráneas no protegidas.

En caso resulte necesario, el tratamiento de las aguas destinadas al embotellado para reducir, eliminar o evitar la proliferación de patógenos podrá incluir la aplicación de procesos químicos (por ejemplo, cloración, ozonización, carbonatación) y de agentes o procesos físicos (por ejemplo, temperatura elevada, radiación ultravioleta o filtración). Estos tratamientos podrán aplicarse de forma aislada o conjuntamente como barreras múltiples. Los tratamientos difieren en su eficacia contra determinados organismos. Será menos probable que las aguas embotelladas producidas mediante una técnica apropiada de tratamiento de barreras múltiples contengan microorganismos peligrosos para la salud pública.

Cuando sea necesario, los tratamientos para eliminar o reducir sustancias químicas podrán incluir la filtración química y la filtración (mecánica) de partículas, como la que se realiza con filtros de superficie (por ejemplo, filtros de membrana plegada) o de profundidad (por ejemplo, filtros con cartucho de arena o de fibra prensada), la filtración con carbón activado, la desmineralización (desionización, ablandamiento del agua, ósmosis inversa, nanofiltración) y la aireación. Es posible que la aplicación de estos tratamientos a sustancias químicas no reduzca o elimine suficientemente los microorganismos, y que, del mismo modo, la aplicación de estos tratamientos a microorganismos no reduzca o elimine suficientemente las sustancias químicas y las partículas.

Todos los tratamientos del agua destinada al embotellado deberán realizarse en condiciones controladas para evitar todo tipo de contaminación, incluida la formación de subproductos tóxicos (en particular, los bromatos) y la presencia de residuos de las sustancias químicas utilizadas para tratar el agua en cantidades que puedan afectar a la salud, de conformidad con las directrices pertinentes de la OMS.

4.2 ENVASADO

Las disposiciones del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) regulan esta cuestión.

4.2.1 Lavado y desinfección de los recipientes

El lavado y desinfección de los recipientes reutilizados y, cuando sea necesario, de otros recipientes, deberá efectuarse con un sistema apropiado, y luego se colocarán en la planta de elaboración para reducir al mínimo la contaminación después la desinfección y antes de llenarlos y cerrarlos herméticamente. Es posible que los recipientes desechables estén listos para su utilización sin necesidad de lavarlos y desinfectarlos previamente. Determinése si ése es el caso y, de si no es así, procédase con el mismo cuidado que con los recipientes reutilizables.

4.2.2 Llenado y cierre de los recipientes

Las operaciones de embotellado (es decir, el llenado y cierre de los recipientes) deberán efectuarse utilizando procedimientos que ofrezcan protección contra la contaminación. Entre las medidas de control aplicables figuran la utilización de una zona cerrada y de un recinto cerrado para realizar las operaciones de embotellado, separándolas de las demás operaciones que tienen lugar en la planta de elaboración como protección contra la contaminación. Deberá controlarse y vigilarse la presencia de polvo, suciedad, microorganismos en el aire y condensación.

4.2.3 Recipientes y cierres para los productos

Los recipientes reutilizables no deberán haberse empleado para ningún fin que pudiera dar lugar a la contaminación del producto y se inspeccionarán uno por uno para comprobar su idoneidad. Los recipientes nuevos deberán inspeccionarse y, cuando proceda, limpiarse y desinfectarse.

4.2.4 Utilización de los cierres

Generalmente, los cierres se suministran listos para ser utilizados y deberán ser resistentes a la apertura; no son reutilizables.

SECCIÓN 5. ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

Las disposiciones del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), regulan esta cuestión.

SECCIÓN 6. ESTABLECIMIENTO: HIGIENE PERSONAL

Las disposiciones del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) regulan esta cuestión.

SECCIÓN 7. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEL AGUA EMBOTELLADA

En el *Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados* (CAC/RCP 47-2001) se dan directrices que complementan las que figuran en la Sección 8 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997). En lo que concierne al almacenamiento, se aplicarán las disposiciones que figuran en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos*.

SECCIÓN 8. INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

Las disposiciones del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) regulan esta cuestión. Véase también el texto de la Introducción en el presente documento.

SECCIÓN 9. CAPACITACIÓN

Las disposiciones del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) regulan esta cuestión.

APÉNDICE 1: ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y DE OTRA ÍNDOLE

Se aplicará la Sección 5.2.3 Especificaciones microbiológicas y de otra índole del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997).

Se aplicarán las disposiciones de *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

Las especificaciones microbiológicas y de otra índole para las aguas potables embotelladas (distintas de las aguas minerales naturales) son las indicadas por la Organización Mundial de la Salud en sus *Directrices para la calidad del agua potable*.