LABORATORIO

DEZALAB

AGUAS DE CONSUMO, POZO, INDUSTRIA ALIMENTARIA, OSMOSIS, ETC.

LABORATORIO

DEZALAB

A PARTICULARES CON POZOS PRIVADOS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, HOTELES, RESTAURANTES, COMEDORES ESCOLARES Y CUALQUIER ACTIVIDAD RELACIONADA CON EL ABASTECIMIENTO DE AGUA

Con el fin de proteger la salud de los consumidores, todas las **aguas de consumo**, entre las que se incluyen las que se utilizan en la industria alimentaria, tienen que tener un control de calidad que asegure el cumplimiento de la normativa específica para este objeto, cuyas exigencias vienen reflejadas en el *RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.*

Asimismo, para garantizar una buena calidad del agua de **riego agrícola**, y asegurar que el rendimiento de los cultivos sea el óptimo, para **llenado de piscinas** u otras actividades que se estimen oportunas, en muchas ocasiones se aprovecha agua extraída de pozos y existen una serie de parámetros a valorar que dan información sobre la aptitud de dicha agua en función del uso al que se va a destinar.

LABORATORIO
DEZALAB

- **¿Qué es el agua de consumo?**

  Todas aquellas aguas, ya sea en su estado original, ya sea después del tratamiento, utilizadas para **beber**, **cocinar**, **preparar alimentos**, **higiene personal** y para **otros usos domésticos**, así como todas las aguas utilizadas en la **industria alimentaria** para fines de tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo humano y las utilizadas en la limpieza de superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos.

- **¿Qué es el agua de riego?**

  Es el agua que se usa en la **agricultura** para satisfacer las necesidades hídricas de los cultivos que no fueron cubiertas mediante la precipitación. Generalmente proviene de ríos, pozos o balsas habilitadas.

LABORATORIO
DEZALAB

- **¿Me afecta la normativa?**

  Se ven afectadas todas las actividades y productos que, directa o indirectamente, puedan tener consecuencias negativas para la salud en relación con el abastecimiento de agua, ya sean hoteles, restaurantes, residencias, comedores escolares, industrias alimentarias, etc.

- **¿Qué parámetros se incluyen?**

  Los análisis **físico-químicos** incluyen: antimonio, arsénico, benceno, benzopireno, boro, bromato, cadmio, cianuro, cobre, cromo, 1,2-Dicloroetano, fluoruro, hidrocarburos policíclicos aromáticos (HPA), mercurio, microcistina, residuos de plaguicidas, niquel, nitratos, nitritos, plaguicidas, plomo, selenio, trihalometanos (THMs), tricloroeteno, tetracloroeteno, acrilamida, epiclorhidrina, cloruro de vinilo, aluminio, amonio, carbono orgánico total, cloro combinado residual, cloro libre residual, cloruro, color, conductividad, hierro, manganeso, olor, oxidabilidad, pH, sabor, sodio, sulfato, turbidez, entre otros.

  Entre los parámetros **microbiológicos** cabe destacar: bacterias coliformes, recuento de colonias a 22ºC, Clostridium perfringens, Escherichia coli, enterococos intestinales, etc.