



**Servicio de Control Oficial, Calidad y
Seguridad Alimentaria
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número:

Inf26124

Consulta:

**Criterios de flexibilidad para la reducción de
analíticas de agua en restauración**

10/07/26

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 10/07/26

Número:	
Inf26124	
Asunto:	
Criterios de flexibilidad para la reducción de analíticas de agua en restauración	

TEXTO CONSULTA

Una cadena de restauración comercial realizó consulta al Departamento de Seguridad Alimentaria en relación con cómo solicitar la reducción de analíticas de agua anuales para la cadena de restauración para la que trabaja, situada en Madrid, cuyos locales se abastecen del Canal de Isabel II, en los siguientes términos:

“Me gustaría saber cuáles son exactamente los pasos a seguir, tengo entendido que se requiere la siguiente documentación, quiero saber si se necesita algo más, y como tramitar su presentación:

- *Carta de solicitud de reducción de analíticas de agua al ayuntamiento*
- *Informe técnico de la consultora*
- *Plan de Limpieza y Desinfección*
- *Registros de Cloro y pH diarios o semanales del restaurante*
- *Ultima factura de aguas*
- *Plano de la instalación interior de tuberías*
- *Histórico de resultados de analíticas de agua favorables*
- *Documento de acciones correctoras”.*

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Dado que la cadena de restauración dispone de locales ubicados tanto en territorio municipal como autonómico, se dio traslado de dicha solicitud a la Comunidad de Madrid, que ha contestado en los siguientes términos:

“Ante la consulta planteada por la representante de la empresa, sobre la posibilidad de reducción de las analíticas de agua anuales para los establecimientos situados en Madrid de esta cadena de restauración, con abastecimiento del Canal de Isabel II, les informamos lo siguiente:

El artículo 71 del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, establece que la autoridad sanitaria competente podrá eximir al operador de la empresa alimentaria del cumplimiento total o parcial de lo establecido en el Real Decreto 3/2023, en particular lo referente a tipos de análisis, parámetros y frecuencias de control.

En el Documento Guía para la aplicación armonizada del capítulo VI del Real Decreto 3/2023 sobre calidad del agua en la empresa alimentaria (17/12/2025), se ha establecido que las exenciones han de solicitarlas la Empresa Alimentaria (EA) y estudiadas caso por caso, valorándose el estudio de riesgos y las garantías de seguridad que aporte la empresa, sus características y procesos, los históricos de mediciones de los parámetros, etc.

La autoridad sanitaria, en función de la justificación presentada, será quien dictamine que esas exenciones no menoscaban la calidad ni la seguridad de los alimentos elaborados y, por lo tanto, no son un riesgo para la salud del consumidor.

En el caso de establecimientos que se abastecen de una red pública y no tienen depósito, podrían acogerse a criterios de flexibilidad per se (siempre a criterio de la autoridad sanitaria). Al ser el gestor ajeno a la empresa alimentaria, se podría controlar la calidad el agua por medio del Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC).

Para acogerse a esta flexibilidad per se, la EA debe poder argumentar los datos del operador que le suministre el agua y así quedar garantizado documentalmente y reflejado en su Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria. De todas formas, la calidad de la instalación interior de la EA tendrá que verificarse mediante un control analítico en grifo al inicio de la actividad.

En el documento guía se recoge, que esta flexibilidad per se, la podría aplicar el inspector directamente a través de las inspecciones (con el acta), sin necesidad de que el operador tenga que presentar solicitud.

Para el resto de exenciones, el operador de la EA, ha de presentar una solicitud ante la autoridad sanitaria, en la que se justifiquen los parámetros, análisis o frecuencias para los que solicita la exención y demostrar mediante el APPCC que se puede aplicar esa exención. Previo a solicitar la exención, la empresa alimentaria habrá tenido que cumplir con un número mínimo de análisis.

Que ha quedado establecido en un periodo de 3 años de manera general y posibilidad de aceptar un histórico de 2 años para las pequeñas empresas o aquellas de menor riesgo.

No se podrán conceder exenciones que afecten a los parámetros: E. coli, Enterococo intestinal y turbidez.

Las exenciones se conceden por un periodo de tiempo limitado, establecido de forma general en 3 años y en 2 años para las pequeñas empresas. Este plazo de exención ha de indicarse en el informe de pronunciamiento de exención por la autoridad sanitaria.

Por tanto, el operador solicitará por escrito a la autoridad sanitaria la situación de exención sobre los análisis, parámetros y/o frecuencias de control para los que desea le sea concedida una exención. Para ello, ha de aportar, al menos:

- Motivo de la solicitud, explicado por el operador.*
- Parámetros a muestrear o frecuencias para los que se solicita la exención: justificado documentalmente.*
- Histórico de análisis y controles en la empresa.*
- Condiciones y plazo de renovación: para su renovación, el operador de la EA deberá presentar la información necesaria para garantizar que el agua utilizada en la empresa sigue cumpliendo con los criterios de agua apta para el consumo.”*

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

- 1.- El Documento Guía para la aplicación armonizada del capítulo VI del Real Decreto 3/2023 sobre calidad del agua en la empresa alimentaria (17/12/2025), establece las exenciones a las que pueden acogerse los distintos tipos de Empresas Alimentarias (EA) y como pueden solicitarlas.**
- 2.- En el caso de establecimientos que se abastecen de una red pública y no tienen depósito, podrían acogerse a criterios de flexibilidad per se sin necesidad de que el operador tenga que presentar solicitud (siempre a criterio de la autoridad sanitaria), controlando la calidad el agua por medio del Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC), siempre que acredite en su Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria los datos del operador que le suministre el agua, eximiéndose de realizar semanalmente el control de rutina, salvo por circunstancias sobrevenidas a criterio de la autoridad competente.**

No obstante, la calidad de la instalación interior tendrá que verificarse mediante un control analítico en grifo al inicio de la actividad y después de modificaciones de la instalación interior.

3.- Para el resto de las exenciones, el operador de la EA ha de presentar una solicitud ante la autoridad sanitaria, en la que se justifiquen los parámetros, análisis o frecuencias para los que solicita la exención y demostrar mediante el APPCC que se puede aplicar esa exención, presentando un histórico de análisis realizados en los 3 últimos años, de manera general, con posibilidad de 2 años para las pequeñas empresas o aquellas de menor riesgo.

En estos casos, la autoridad sanitaria realizará un seguimiento de las exenciones concedidas en base a la información suministrada por el operador de empresa alimentaria.