

Para evitar que los productos terminados sean violados, falsificados o alterados, le deben colocar tapa inviolable tapa con sello o banda de garantía.



Durante todo el proceso evitar la mezcla de materia prima (agua potable) con el agua purificada, manteniendo la tubería separada e identificada por colores.



Deben existir procedimientos escritos para la realización de las operaciones de limpieza y desinfección. Los controles que se apliquen para el proceso deben documentarse en bitácoras de registro.



Los análisis microbiológicos y químicos deberán realizarse para determinar si el proceso garantiza la calidad sanitaria de acuerdo a lo establecido en la NOM-201-SSA-2015.



#### Especificaciones sanitarias del producto terminado

Especificaciones	Límite al máximo
Olor	Inodoro
Sabor	Insípido
Coliformes totales	< 1.1 NMP/100 ml
Cloro residual libre	< 0.1 mg/ 1*

#### RECUERDA:

La calidad sanitaria del agua que produces es tu responsabilidad.

Para mayor Información sobre disposiciones y especificaciones sanitarias consulta:

#### Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015

Productos y servicios.  
Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.



## GOBIERNO DEL ESTADO DE **VERACRUZ** 2024 - 2030

### Servicios de Salud de Veracruz

Dirección de Protección  
contra Riesgos Sanitarios

Soconusco No. 31  
Col. Aguacatal C.P. 91130  
Xalapa, Ver.

Tel. 22 88 42 30 00  
Ext. 2770

# AGUA

## PARA USO Y CONSUMO HUMANO PREENVASADA



DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**VERACRUZ**  
2024 - 2030

SS

SERVICIOS DE SALUD

**SESV**  
SERVICIOS DE SALUD  
DE VERACRUZ



POR AMOR A  
**VERACRUZ**

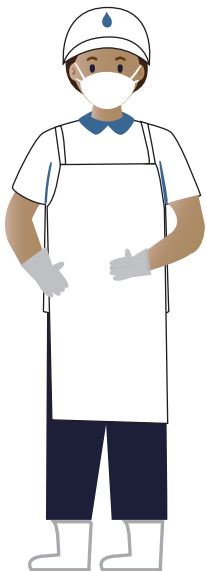
**Durante el proceso de agua para consumo humano preenvasada, se deberá cumplir lo siguiente:**

Utilizar como materia prima agua que cumpla con las especificaciones señaladas en la NOM-127-SSA1-2021.



El personal que está en contacto con materias primas (agua potable), material de empaque, (envase y tapa), producto en proceso y terminado, equipo y utensilios, debe:

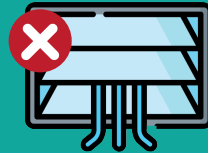
- mantener la limpieza en su persona y ropa de trabajo.
- usar cubre pelo y cubre boca.
- tener manos limpias sin heridas.
- uñas sin barniz, recortadas al ras.
- no utilizar accesorios y joyería.



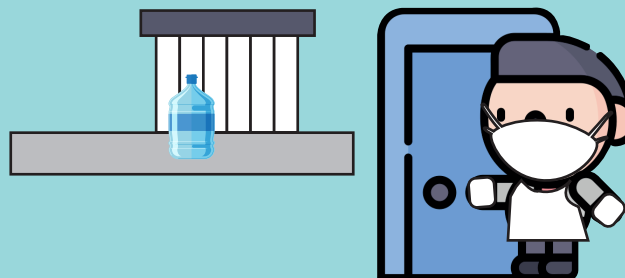
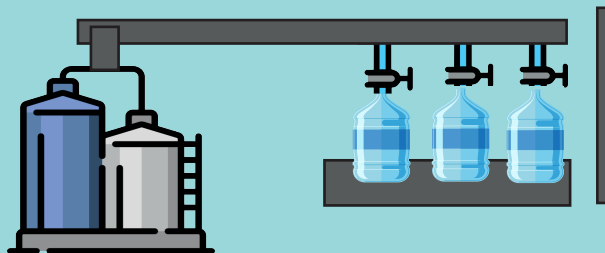
**1** El establecimiento debe estar construido con materiales de fácil limpieza y desinfección y mantenerse en condiciones higiénicas.



**2** Para evitar la posible contaminación del producto por corrientes de aire provenientes de otras áreas, el área de llenado debe mantenerse aislada de piso a techo con material sanitario resistente.



**3** Las áreas de lavado y llenado deben estar aisladas de las demás áreas y los accesos deben estar protegidos de manera que se evite la contaminación.



Las cisternas o tanques de almacenamiento deben mantenerse limpios y estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Su interior debe estar revestido de material impermeable, liso, fácil de lavar y desinfectar.



El tratamiento al que sea sometida el agua deberá ser suficiente para eliminar microorganismos y materia extraña que puedan causar daño a la salud del consumidor.

Constatar que los garrafrones no hayan sido utilizados para contener sustancias tóxicas.



Los envases retornables deben ser lavados y desinfectados en su interior y exterior, para garantizar que no queden residuos de las sustancias utilizadas para el lavado.

Los tapones deberán ser nuevos, de materiales no tóxicos, lavarse y desinfectarse antes de su uso.