**OBJETIVO**

* Evitar que el agua sea un medio de contaminación biológica y química para los mangos en la empacadora.

**MEDIDAS PREVENTIVAS**

* Toda el agua utilizada en los equipos y superficies de contacto durante el lavado o empacado de producto proviene de una fuente de agua segura y aprobada.
* La fuente se evalúa mensualmente. El análisis se lleva a cabo antes de comenzar la temporada e incluye análisis microbiológicos para *E. coli* genérica*.*
* Todas las fuentes de agua se encuentran protegidas de animales, escurrimientos y sustancias químicas.
* Cuando se utilizan agua de pozo profundo se realizan análisis anualmente en base a la NOM-003-CNA1996.
* Se valora la actividad fisicoquímica del agua de acuerdo a la NOM-127-SSA1-1994) sin rebasar los límites permisibles.
* Cuando no se cumplen las normas se aplican acciones correctivas.
* Todos los resultados se registran en la forma Resultados de Muestras (REG-RESULTS-1.5.3)
* El agua de enjuague proviene de una fuente calificada y aprobada.
* Los tanques de almacenamiento de agua se mantienen limpios e higiénicos.
* Los tanques se limpian y desinfectan al menos dos veces por año.
* Se realizan inspecciones visuales y análisis microbiológicos a intervalos apropiados para verificar las condiciones.
* En caso de utilizar agua recirculada, esta se trata con (Indique el agente antimicrobiano utilizado para tratar el agua recirculada) a una concentracion de (Indique la concentracion) para prevenir que ésta se convierta en una fuente de contaminacion.
* Los sistemas de suministro de agua se evalúan una vez al año, al inicio de la temporada o cuando se considera necesario (REG-EVSISAGUA-5.2.1) y reciben mantenimiento de tal forma que no se vuelvan una fuente de contaminación con patógenos para el producto, las fuentes de agua o los equipos, o creen condiciones anti-sanitarias (REG-MANT-2.5.2).