

- W zakładzie produkcyjnym lub obrotu żywności należy zapewnić odpowiednią do potrzeb ilości bieżącej wody zimnej i ciepłej.
- Woda powinna być doprowadzona z wodociągu publicznego lub z ujęcia własnego.
- Woda musi spełniać wymaganiom przewidzianym dla wody pitnej i na potrzeby gospodarcze.
- Ujęcie wody i sieć ją rozprowadzająca powinny być zabezpieczone przed zanieczyszczeniami, z zachowaniem stref ochronnych dla ujęć.
- Jeżeli w zakładzie znajduje się tzw. Instalacja techniczna - wykorzystywana do zmywania powierzchni otoczenia zakładu, zraszania trawników i do celów przeciwpożarowych, winna wówczas być ona prawidłowo oddzielona od instalacji z wodą na potrzeby technologiczne oraz w odpowiedni sposób oznakowana.
- Stosowanie wody z instalacji technicznej jest dopuszczalne pod warunkiem, że jej użycie nie spowoduje ryzyka zanieczyszczenia żywności.
- Woda wykorzystywana do obróbki i przetwarzania żywności, mycia urządzeń i opakowań oraz na cele socjalno-bytowe musi spełniać wymogi wody pitnej.
- Para wodna używana do bezpośredniego kontaktu z artykułami spożywczymi oraz lód używany środków spożywczych bądź do powierzchni kontaktujących się z żywnością, powinny być wytwarzane z wody spełniającej wymogi wody pitnej.
- Jakość wody używanej w zakładzie przemysłu spożywczego, z wyjątkiem wody do celów przeciwpożarowych, zmywania powierzchni otoczenia zakładu, zraszania trawników innych celów technicznych, musi być potwierdzana wynikami badań laboratoryjnych.
- Wyniki badań powinny być przechowywane w teczce sanitarnej i udostępniane organom nadzoru sanitarnego.

.....  
(pieczęć zakładu)

.....  
(data i podpis)