

LOGO DA EMPRESA	INFORMAÇÕES DA EMPRESA	DATA DO INÍCIO DA UTILIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PELA EMPRESA
-----------------	-------------------------------	---

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

POP 1 – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Objetivo

Estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a segurança da água que entra em contato direto ou indireto com os alimentos ou a ser consumida pelos comensais.

Campos de Aplicação

Aplica-se aos reservatórios destinados a armazenar água fornecida aos setores de manipulação de alimentos, atenção a criança, serviços de saúde e de interesse à saúde.

Definições

Higienização: Qualquer procedimento aplicado ao controle que elimine ou reduza os perigos, minimizando os riscos de transmissão de agentes causadores de doenças.

Responsabilidades

O responsável técnico ou proprietário do estabelecimento deverá solicitar formalmente a execução dos serviços de análise da potabilidade da água, acompanhar e assegurar o cumprimento do trabalho realizado pelo laboratório contratado.

A equipe de manutenção é responsável pela higienização e reparos dos reservatórios de água, bem como das linhas de distribuição.

A empresa contratada deverá executar o serviço de limpeza e higienização de reservatórios de água de acordo com o estabelecido pela ANVISA em seus manuais. Deverá emitir laudos comprobatórios devidamente certificados atestando a qualidade do serviço realizado.

ELABORAÇÃO MODELO PROPOSTO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE PREFEITURA DE PORTO VELHO	RESPONSÁVEL TÉCNICO	SUPERVISÃO
--	---------------------	------------

LOGO DA EMPRESA	INFORMAÇÕES DA EMPRESA	DATA DO INÍCIO DA UTILIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PELA EMPRESA
-----------------	------------------------	---

Descritivo Técnico

- O reservatório de água deverá ser protegido e sem problemas de vazamento;
- Os reservatórios de água serão lavados e desinfetados semestralmente;
- O exame microbiológico da água será realizado semestralmente;
- O controle do teor de cloro será feito no ponto de entrada da água na empresa e nos pontos de saída (caixa d'água e torneiras) da água nas áreas de produção, nos casos de fonte alternativa.
- A dosagem de cloro será realizada conforme recomendações do Ministério da Saúde (Art. 34, Portaria nº 2.914/11 – MS).
- Os estabelecimentos que utilizarem água proveniente do sistema público de abastecimento deverão armazenar em reservatório de água adequado de material permitido;

Procedimento

- Fechar o registro de abastecimento;
- Esvaziar o reservatório deixando água suficiente para lavagem das paredes;
- Escovar as paredes internas e o fundo do reservatório, utilizando esponjas;
- Retirar sujidades que se formar no fundo do reservatório com baldes e pá de plástico para não danificar as paredes;
- Retirar manualmente os resíduos finais;
- Abrir a entrada de água do reservatório, e com um balde enxaguar as paredes do reservatório até completar a limpeza;
- Enxaguar todo o reservatório com água limpa;
- Verificar o funcionamento das boias e as condições das tampas, se estão com boa vedação, impossibilitando a entrada de poeira, insetos, etc;
- Preparar uma solução contendo 200 mg/l de cloro;
- Encher o reservatório até a altura de 30 cm, colocar a solução clorada e deixar por duas horas

ELABORAÇÃO MODELO PROPOSTO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE PREFEITURA DE PORTO VELHO	RESPONSÁVEL TÉCNICO	SUPERVISÃO
--	---------------------	------------

LOGO DA EMPRESA	INFORMAÇÕES DA EMPRESA	DATA DO INÍCIO DA UTILIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PELA EMPRESA
-----------------	-------------------------------	---

para a desinfecção;

- Esvaziar o reservatório novamente e enchê-lo até a altura de 1m;
- Abrir todas as torneiras, válvulas de descarga de banheiro, deixando esvaziar o reservatório;
- Encher o reservatório novamente.

Verificação

Nos casos de fonte alternativa, a potabilidade da água deve ser verificada através dos laudos emitidos após análises laboratoriais. A água utilizada pela empresa para o consumo direto ou no preparo dos Alimentos será oriunda de sistema de abastecimento público que abastecerá reservatórios tampados e vedados. A empresa realizará a higienização do reservatório a cada seis meses, sendo o controle microbiológico feito semestralmente. A inspeção de limpeza das caixas d'água será realizada pelo proprietário ou responsável técnico da empresa.

Registro

A verificação do cumprimento do procedimento de higienização será realizada pelo funcionário treinado e capacitado para a atividade proposta, através da checagem dos registros efetuados no formulário "Registro de Higienização de Reservatório de Água" (ANEXO).

Documentação de referência

- Portaria 518/ 2004 – MS / ANVISA;
- Resolução – RDC nº 216 / 2004 – MS / ANVISA;
- Portaria nº 2.914/11 – MS.
- Resolução nº 275/02 – MS.

ELABORAÇÃO MODELO PROPOSTO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE PREFEITURA DE PORTO VELHO	RESPONSÁVEL TÉCNICO	SUPERVISÃO
--	---------------------	------------

