

HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

A higienização do reservatório é importante, pois garante que a água utilizada no estabelecimento esteja limpa e segura para sua utilização nas etapas de preparação dos alimentos, higienização das mãos dos manipuladores, das áreas, dos equipamentos, móveis e utensílios.

É importante salientar, que a água está envolvida em todas as etapas do processo de produção dos alimentos e ela não pode ser uma via de contaminação, assim como o reservatório de água. De acordo com a legislação vigente, a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, o reservatório de água deve ser:

- ✓ Edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água;
- ✓ Estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos;
- ✓ Em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado;
- ✓ Ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos os registros da operação.

ATENÇÃO! A Higienização do Reservatório de Água deve ser realizada quando for instalado e a cada seis meses.

COMO HIGIENIZAR O RESERVATÓRIO DE ÁGUA?

A higienização do reservatório de água pode ser realizada por uma empresa especializada (o estabelecimento deve exigir o certificado de execução

do serviço) ou por colaborador treinado para realização do procedimento, seguindo o passo a passo:

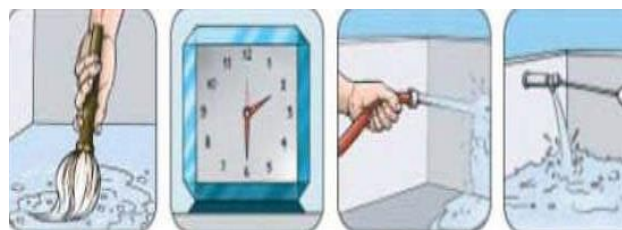
- 1º passo:** Esvaziar a caixa;
- 2º passo:** Escovar bem as paredes e o fundo com uma escova de nylon. Não pode ser escova de aço;
- 3º passo:** Lavar bem a caixa com um jato forte de água tratada ou potável;
- 4º passo:** Colocar num balde limpo um litro de água sanitária e 5 litros de água tratada;
- 5º Passo:** Com uma brocha ou um pano, espalhar a solução de água sanitária no fundo e nas paredes da caixa.



6º Passo: Esperar meia hora para que a solução de água sanitária faça a perfeita desinfecção da caixa d'água;

7º passo: Lavar novamente a caixa com um jato forte de água. É importante deixar toda a água escorrer. A caixa deve ficar vazia.

8º passo: Encher novamente a caixa e repetir toda a operação daqui a seis meses.



IMPORTANT! Os estabelecimentos devem descrever e implementar o POP (Procedimento Operacional Padronizado) de Higienização do Reservatório de Água.