

## **Passo a passo - controle de qualidade da água**

1 - O primeiro passo é se certificar que o seu negócio de alimentação seja abastecido com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos.

2 - Anualmente, procure um laboratório que faça análise da água do seu estabelecimento. As análises mais comuns a serem realizadas são físico-químicas e microbiológicas. Essa análise terá como resultado um laudo que deve ser guardado junto à documentação do seu negócio.

3 - De 6 em 6 meses a caixa d'água do seu estabelecimento deve ser lavada e desinfetada (higienizada).

4 - Siga o POP de Higienização da Caixa d'água:

1. Feche o registro, retire toda a água da caixa d'água.
2. Feche a saída de água da caixa d'água.
3. Retire a sujeira.
4. Lave as paredes e o fundo da caixa d'água com água e sabão. Os utensílios, como vassoura, escova, rodo e pano, devem ser de uso exclusivo.
5. Abra a saída de água e retire todo o sabão com água corrente.
6. Feche a saída de água.
7. Prepare a solução desinfetante, diluindo 1 litro de água sanitária em 5 litros de água. Esse volume é apropriado para uma caixa d'água de 1000 litros.
8. Espalhe a solução nas paredes e fundo da caixa d'água com uma broxa ou pano. Aguarde por 30 minutos.
9. Enxágue a caixa d'água com água corrente, retirando todo o resíduo de desinfetante.
10. Esgote toda a água acumulada.
11. Encha a caixa d'água.

### **Importante:**

A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.  
lados.