



UNIDADE DE GESTÃO DE AGRONEGÓCIO, ABASTECIMENTO E TURISMO DO MUNICÍPIO DE
JUNDIAÍ

DEPARTAMENTO DE AGRONEGÓCIO / DIVISÃO DE AGROINDÚSTRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM JUNDIAÍ

PPHO - Procedimento de Controle da Água

Comentário 1. Este documento visa facilitar ao estabelecimento a elaboração dos seus próprios procedimentos de Controle da Higiene dos Colaboradores, porém é importante ressaltar que há necessidade de adaptação deste material-guia às necessidades intrínsecas de cada estabelecimento.

1. Objetivo

Este documento visa estabelecer as diretrizes e procedimentos para garantir a qualidade da água utilizada na fabricação de produtos, em todas as áreas de processamento, limpeza e sanitização, bem como no armazenamento e tratamento da água, assegurando que esta atenda aos padrões de segurança do alimento e requisitos regulatórios.

2. Embasamento legal

- **Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021:** dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- **Lei nº 10.098 de 21 de fevereiro de 2024:** Institui e regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal de Jundiá – SIM Jundiá
- **(PARA AGROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) Decreto nº 33.951 de 18 de abril de 2024:** Regulamenta as atividades do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SIMPOA
- **(PARA AGROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL) Decreto nº 33.952 de 18 de abril de 2024:** Regulamenta as atividades do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – SIMPOV

Comentário 2. No item “Embasamento legal”, além de utilizar as normativas previstas pelo SIM Jundiá, poderão ser elencadas outras normativas relacionadas a este PPHO.

3. Definições

- **Água Potável:** Água que atende aos padrões de qualidade para consumo humano e uso industrial.
- **Tratamento da Água:** Conjunto de processos utilizados para remover contaminantes e garantir que a água esteja adequada para o uso previsto.
- **Limpeza dos Reservatórios:** Conjunto de processos utilizados para higienizar os reservatórios de água potável para garantir que a água esteja adequada para o uso previsto.



UNIDADE DE GESTÃO DE AGRONEGÓCIO, ABASTECIMENTO E TURISMO DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

DEPARTAMENTO DE AGRONEGÓCIO / DIVISÃO DE AGROINDÚSTRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM JUNDIAÍ

4. Responsáveis

- **Responsável por monitorar, testar a água regularmente, garantir que os padrões de qualidade sejam atendidos e registrados:** **INSERIR O(s) NOME(s).**
- **Responsável por assegurar que os sistemas de tratamento e distribuição de água estejam em bom estado de funcionamento:** **INSERIR O(s) NOME(s)** (OBS.: Item obrigatório para o caso de captação e tratamento de fonte própria de água, como poços, por exemplo).
- **Responsável pelo controle dos filtros de água:** **INSERIR O(s) NOME(s).**
- **Responsável pelo controle dos reservatórios de água, das tubulações e dos registros:** **INSERIR O(s) NOME(s).**

5. Procedimentos

5.1. Fontes de Água

- **Fonte de Água Potável:** Descrever de onde provém a água utilizada, por exemplo, se é de abastecimento público ou um poço monitorado.

5.2. Tratamento da Água

- **Sistema de filtragem:** Descrever este item no caso em que há filtros, 1. qual o objetivo de sua instalação dos filtros (por exemplo: remoção de impurezas e contaminantes ou remoção do cloro); 2. onde se encontram; 3. qual a frequência de troca; 4. como é controlada a frequência de troca e/ou outra ação necessária para garantir o adequado funcionamento do sistema de filtragem.
- **Desinfecção:** 1. Descrever os métodos de desinfecção (por exemplo a cloração ou ozonização) empregados para garantir a ausência de microrganismos patogênicos. (Item obrigatório para fonte própria e para sistemas em que há a perda do cloro livre)
- **Manutenção e Verificação:** 1. Descrever como é realizada a manutenção preventiva dos sistemas de tratamento e 2. como é verificada a eficácia do tratamento (por exemplo, através de testes rápidos diários ou semanais, sendo estes obrigatórios se a fonte de água é própria).

5.3. Controle do Armazenamento da Água

- **Reservatórios de Água e Tubulações:** 1. Descrever a quantidade de reservatórios, sua capacidade em litros e 2. onde estão localizados.
- **Limpeza dos Reservatórios e Tubulações:** Descrever a técnica de como os reservatórios de água são limpos, a frequência de limpeza e desinfecção dos reservatórios.
- **Conservação dos Reservatórios de Água e Tubulações:** 1. Descrever como são controladas as condições de conservação dos reservatórios de água e das tubulações, 2. onde é registrado esse controle, e 3. com que frequência é realizado esse controle.



UNIDADE DE GESTÃO DE AGRONEGÓCIO, ABASTECIMENTO E TURISMO DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

DEPARTAMENTO DE AGRONEGÓCIO / DIVISÃO DE AGROINDÚSTRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM JUNDIAÍ

5.4. Monitoramento e Testes

- **Testes de Qualidade:** 1. Descrever quais análises microbiológicas e físico-químicas da água são realizadas (por exemplo o pH, a turbidez, o cloro residual e a pesquisa de presença de contaminantes microbiológicos); 2. a frequência em que é realizado cada tipo de teste e 3. o(s) laboratório(s) responsável(is).
- **Registro de Dados:** Descrever onde e como são registrados os resultados dos testes da água feitos no estabelecimento (Atenção: o registro deve incluir a data, hora, o tipo de aparelho usado).

5.5. Procedimentos em Caso de Contaminação

- **Interrupção do Uso:** 1. Descrever as ações que devem ser tomadas em caso de constatação de contaminação da água (por exemplo, comunicar imediatamente à pessoa “INSERIR O(s) NOME(s)”).
- **Investigação e Ação Corretiva:** 1. Descrever como o estabelecimento atuará após identificar uma contaminação na água. 2. Quais as ferramentas e os meios pelos quais a empresa conseguirá identificar uma possível contaminação. 3. Descrever as ações corretivas que serão adotadas. 4. Descrever como será feito o registro da não conformidade ocorrida e de todas as ações tomadas. 5. Descrever como serão implementadas ações preventivas para impedir a reincidência da contaminação.

6. Treinamento

- **Capacitação:** Descrever como os funcionários indicados no item 4 deste documento recebem informações sobre os procedimentos de controle de água, práticas de higiene e protocolos de resposta a emergências.
- **Atualização:** Descrever como são atualizados periodicamente o treinamento dos funcionários indicados no item 4 para refletir as mudanças nos procedimentos ou nas regulamentações.

7. Documentação e Registros

- **Manutenção de Registros:** Descrever como e onde o estabelecimento realiza a organização e armazenamento dos registros da qualidade da água. OBS.: Todos os registros relacionados à qualidade da água, tratamento, armazenamento e manutenção devem ser armazenados por um período mínimo de 5 anos, podendo ser mantidos digitalizados.
- **Revisão do PPHO:** Revisar e atualizar o PPHO anualmente ou sempre que houver alterações significativas nos processos ou regulamentações.

8. Revisão e Atualização

- **Responsável pela Revisão:** A revisão do PPHO (descrever quem será o responsável pela revisão do PPHO).
- **Periodicidade:** Indicar a periodicidade em que o PPHO deverá ser revisado (sugestão: anualmente ou sempre que necessário para garantir conformidade com regulamentações e melhores práticas).