	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 1/4
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POTABILIDADE DA ÁGUA HPD-NP-POP-05	

1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos a serem adotados para manter a qualidade e a potabilidade da água utilizada na produção de alimentos no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Porto Dias (HPD).

2. RESPONSABILIDADES

A Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) tem a responsabilidade de acompanhar o cumprimento do cronograma de coleta de água para análise microbiológica e físico-química e, incluir a análise dos laudos no sistema eletrônico para posterior envio via e-mail aos gestores.

O setor de Infraestrutura e Manutenção do HPD é responsável por acompanhar e assegurar a realização das coletas de amostras para análise microbiológica e físico-química dos pontos estabelecidos pela CCIH. Assim como pela higienização e reparos dos reservatórios de água e das linhas de distribuição.

A empresa terceirizada é responsável por executar o serviço de coleta de amostras, enviar para laboratório e, após liberação dos laudos enviar para o hospital.


3. ABRANGÊNCIA

Este procedimento aplica-se aos pontos de saída de água que se destinem ao contato direto com os alimentos: área de preparo de bebidas e massas, área de pré-preparo de hortifrúti, área de pré-preparo de proteínas e, área de produção.

4. DESCRIÇÃO

A água utilizada para o preparo de alimentos deve ser potável para o consumo humano, atendendo aos critérios estabelecidos pelas legislações vigentes. A qualidade da água utilizada pode interferir na sanidade dos alimentos

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 2/4
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POTABILIDADE DA ÁGUA HPD-NP-POP-05	

(principalmente os consumidos crus) e bebidas fornecidas, assim como na higienização de utensílios, ambiente e na lavagem de mãos dos manipuladores.

A água potável é a água utilizada para o consumo humano cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde.

É realizada análise da água físico-química semestralmente e microbiológica mensalmente por empresa terceirizada, através da coleta de amostras de um dos pontos de consumo da produção: filtro de água da área de preparo de bebidas e massas, máquina de gelo, forno combinado, área de produção.

Os padrões de potabilidade estão descritos no documento interno vigilância do ambiente.

Para evitar a contaminação dos alimentos através da água, um controle de limpeza e substituição dos filtros é realizada regularmente, da seguinte forma:


O processo de retrolavagem do filtro da copa é realizada uma (01) vez por semana, executada por um colaborador do setor de Infraestrutura, em qualquer horário e/ou quando for detectada a necessidade.

A substituição do filtro da máquina de gelo é realizada a cada três (03) meses, conforme cronograma de manutenção preventiva ou através do acionamento do setor de Infraestrutura se necessidade de manutenção corretiva.

A substituição dos filtros de água dos fornos combinados é realizada uma (01) vez a cada três (03) meses, conforme cronograma de manutenção preventiva ou através do acionamento do setor de Infraestrutura se necessidade de manutenção corretiva.

Os controles e registros dos procedimentos são realizados através de sistema eletrônico, no qual é aberto e atualizado os status das Ordens de Serviços.

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 3/4
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POTABILIDADE DA ÁGUA HPD-NP-POP-05	

Quando da evidência de possível contaminação da água ou de laudo impróprio, a ação imediata é trocar o abastecimento por água potável mineral de fornecedores qualificados ou água fervida (5 minutos em ebulição), para uso emergencial.


5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. Brasília: **Ministério da Saúde**, 2004. Disponível em: <
http://189.28.128.100/dab/docs/legislacao/portaria518_25_03_04.pdf>. Acesso em: maio, 2024.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro de 2004. Disponível em: <
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>. Acesso em: maio, 2024.

BRASIL. Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Brasília: **Ministério da Saúde**, 2011. Disponível em: <
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt2914_12_12_2011.html>. Acesso em: maio, 2024.

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf. ^a Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---

	HOSPITAL PORTO DIAS	Data 1ª versão: 25/05/2020
		Ult. Revisão: 26/08/2024
		Vencimento: 26/08/2026
		Versão: 03
		Nº Páginas: 4/6
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POTABILIDADE DA ÁGUA HPD-NP-POP-05	

6. ANEXOS

Não se aplica.

7. QUADRO RECAPITULATIVO

Descrição da Revisão	Versão	Data
Emissão inicial	01	25/05/2020
Revisão Geral para atualizações de rotinas e conforme norma zero do Hospital Porto Dias, 2021 e Manual JCI, 7ª Edição, 2021.	02	07/06/2022
Atualização das atribuições.	03	26/08/2024

Revisão: Nutricionista Amanda Garça Coordenação Serviço de Nutrição e Dietética	Validação: Dra. Márcia Milene Presidente CCIH	Aprovação: Enf.ª Drielly Costa Coordenadora da Qualidade
--	--	---