



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

<b>Procedimento:</b> HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS E MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DA ÁGUA	<b>Número/ano:</b> 08/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 28/09/2020.
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Trabalhadores terceirizados/prestadores de serviços, manipuladores de alimentos.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 14/10/2020.
<b>Responsável pela elaboração:</b> Grupo de Trabalho para Gerenciamento da Covid-19 da UFOB	

**1. Conceito:**

**Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

**Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

**2. Objetivo:**

Definir critérios de higienização de bebedouros.

**3. Aplicação:**

Bebedouros.

**4. Registro:**

Não se aplica.

**5. Documentos complementares:**

Procedimento Operacional Padrão de Higienização das mãos.

Cartilha UFOB - Coronavírus: medidas de precaução e utilização de EPI durante a pandemia de Sars-CoV-2 (Covid-19).

**6. Materiais:**

- EPI (máscara, luvas de borracha e botas);
- Detergente;
- Hipoclorito de sódio 0,5% ou álcool 70%;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS E MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DA ÁGUA	<b>Número/ano:</b> 08/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 28/09/2020.
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Trabalhadores terceirizados/prestadores de serviços, manipuladores de alimentos.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 14/10/2020.
<b>Responsável pela elaboração:</b> Grupo de Trabalho para Gerenciamento da Covid-19 da UFOB	

- Pano de limpeza;
- Esponja;
- Balde.

## 7. Procedimentos:

### PARA REALIZAR HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS

1. Proceder com a higienização das mãos;
2. Utilizar EPIs adequados (máscara, luvas de borracha e botas);
3. Desligar o bebedouro;
4. Iniciar a limpeza interna abrindo a tampa para acessar a parte interna, observar a existência de objetos estranhos e removê-los;
5. Remover a sujeira interna com pano úmido: primeiro com uma solução de água e detergente, depois com solução de hipoclorito de sódio 0,5%;
6. Enxaguar com água pura;
7. Secar com pano limpo;
8. Remover o filtro de água;
9. Se possível, deixar solução de hipoclorito de sódio 0,5% na tubulação de molho, por 10 min.;
10. Escoar a solução pelas torneiras e colocar água pura na tubulação e escoar novamente;
11. Reposicionar o filtro;
12. Iniciar a limpeza externa pelas torneiras de saída de água e, em seguida, as paredes externas. Realizar com água, detergente neutro e esponja;
13. Enxaguar com água pura e secar com pano limpo;
14. Friccionar álcool 70% (3 vezes) em todo o bebedouro, especialmente nas torneiras de saída de água;
15. Anotar data de limpeza e responsável em planilha de controle.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

**Procedimento:** HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS E MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DA ÁGUA

**Número/ano:** 08/2020.

**Data de elaboração:** 28/09/2020.

**Data de revisão:**

**Executante:** Trabalhadores terceirizados/prestadores de serviços, manipuladores de alimentos.

**Data de atualização:**

**Data de aprovação:** 14/10/2020.

**Responsável pela elaboração:** Grupo de Trabalho para Gerenciamento da Covid-19 da UFOB

### 8. Orientações:

- Interditar ou substituir nos bebedouros as torneiras a jato inclinado por dispositivos que permitam a retirada da água em recipiente de uso individual (copos e/ou garrafas), de forma que seja evitado o contato da boca com o dispositivo;
- As luvas de borracha e materiais de limpeza (ex. pano, flanela, esponja, etc.) devem ser de uso exclusivo para higienização do bebedouro.

### 9. Histórico de modificações:

Descrição de alterações realizadas durante a revisão do Procedimento Operacional Padrão.

Data	Item modificado	Descrição da modificação	Revisão

### 10. Referências:

ANVISA, Nota Técnica nº 34/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA – **Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção de locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19.**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

**Procedimento:** HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS E MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DA ÁGUA

**Número/ano:** 08/2020.

**Data de elaboração:** 28/09/2020.

**Data de revisão:**

**Executante:** Trabalhadores terceirizados/prestadores de serviços, manipuladores de alimentos.

**Data de atualização:**

**Data de aprovação:** 14/10/2020.

**Responsável pela elaboração:** Grupo de Trabalho para Gerenciamento da Covid-19 da UFOB

**11. Anexos:**

Tabela 1. Preparo de solução diluída de Hipoclorito de Sódio.

Concentração comercial (%)	Concentração a ser utilizada na higienização (%)	Volume de NaOCl* (mL)	Volume de água (mL)
1,0	0,1	100	900
	0,5	500	500
2,0	0,1	50	950
	0,5	250	750
5,0	0,1	20	980
	0,5	100	900
10,0	0,1	10	990
	0,5	50	950

\* Hipoclorito de Sódio