

	<b>MAZI FOODS</b>	Elaboração:23/01/2025
	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>	Versão: 002/2025 Revisão:25/07/2025
	<b>CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA</b>	Página 1 de 8
<b>Documento Confidencial</b>	<b>cópia controlada 1 de 2</b>	Código: POP 02

## 1. OBJETIVO

Garantir que a água utilizada nos processos produtivos, higienização e consumo esteja em conformidade com os padrões de potabilidade definidos na legislação vigente, prevenindo a contaminação dos alimentos e assegurando a saúde dos consumidores.

## 2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- RDC nº 275/2002 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para a Indústria de Alimentos.
- Portaria GM/MS nº 888/2021 – Padrões de qualidade da água para consumo humano.
- RDC nº 722/2022 – Estabelece limites para contaminantes em alimentos.
- RDC nº 623/2022 – Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos.
- IN nº 160/2022 e IN nº 351/2025 – Estabelecem limites máximos de contaminantes e orientações de monitoramento.
- MQ01.POP02.IT06 – Instrução de Trabalho: Aferição do Teor de Cloro Livre – Cloro Tester AKSO.
- Manual técnico do Cloro Tester AKSO.
- Instrução de trabalho: Aferição do pH da água

## 3. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se ao controle da água utilizada para:

- Processos de fabricação;
- Higienização de equipamentos e utensílios;
- Lavagem de mãos de manipuladores;
- Abastecimento de bebedouros e pias.

## 4. RESPONSABILIDADES

- **Responsável Técnico / Controle de Qualidade:** Executar os monitoramentos, preencher os registros, tomar medidas corretivas e garantir a conformidade com a legislação.
- **Gerência:** Garantir os recursos necessários para análises e manutenção dos sistemas.

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos  
**Daniela Dias** (auxiliar da qualidade)

Revisão: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos  
**Regiele Pedroso Higye** (Responsável Técnico da empresa Mazi Foods)

Aprovação: Cristiano Luis Salmazi  
(Responsável legal)

	<b>MAZI FOODS</b>	Elaboração:23/01/2025
	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>	Versão: 002/2025 Revisão:25/07/2025
	<b>CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA</b>	Página 1 de 8
<b>Documento Confidencial</b>	<b>cópia controlada 1 de 2</b>	Código: POP 02

- **Colaboradores:** Cumprir os procedimentos e comunicar eventuais anormalidades.

## 5. PROCEDIMENTOS

### 5.1 Monitoramento de Cloro e pH da Água

- Realizar aferição de cloro livre e pH conforme a IT06 – Cloro Tester AKSO.
- Os resultados devem ser registrados diariamente na **Planilha MQ01.POP.02.PL03 – Controle de Água de Abastecimento (Cloro e pH)**.
- Faixa de referência:
  - o **Cloro Residual Livre:** 0,2 a 2,0 mg/L
  - o **pH:** 6,0 a 9,5

### 5.2 Higienização dos Reservatórios

- Realizar higienização semestral dos reservatórios conforme procedimentos definidos em plano específico.
- Registrar em **MQ01.POP.11.PL01 – Registro de Higienização do Reservatório**.

### 5.3 Coleta para Análises Laboratoriais

- Contratar laboratório externo acreditado para análises físico-químicas e microbiológicas conforme:
  - o Frequência mínima **semestral** ou conforme plano da empresa.
  - o Padrões conforme Portaria GM/MS nº 888/2021.

CRONOGRAMA DE ANÁLISE LABORATORIAL DA ÁGUA Período: 10/10/2025 a 10/10/2026					
Frequência: Semestral					
Referência: Portaria GM/MS nº 888/2021					
Nº	TIPO DE ANÁLISE	FREQUÊNCIA	DATA PROGRAMADA	RESPONSÁVEL	LABORATÓRIO CONTRATADO
01	Análise Físico-Química	Semestral	10/10/2025	RT / Controle de Qualidade	UNIMAR
02	Análise Microbiológica	Semestral	10/10/2025	RT / Controle de Qualidade	UNIMAR
03	Análise Físico-Química	Semestral	10/04/2026	RT / Controle de Qualidade	UNIMAR

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos <b>Daniela Dias</b> (auxiliar da qualidade)	Revisão: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos <b>Regiele Pedroso Higye</b> (Responsável Técnico da empresa Mazi Foods)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi (Responsável legal)
---	--	--

	<b>MAZI FOODS</b>	Elaboração:23/01/2025
	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>	Versão: 002/2025 Revisão:25/07/2025
	<b>CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA</b>	Página 1 de 8
<b>Documento Confidencial</b>	<b>cópia controlada 1 de 2</b>	Código: POP 02

04	Análise Microbiológica	Semestral	10/04/2026	RT / Controle de Qualidade	UNIMAR
<b>Observações:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>As análises devem seguir os parâmetros exigidos pela Portaria GM/MS nº 888/2021.</li> <li>A frequência poderá ser ajustada conforme plano de amostragem ou solicitação dos órgãos competentes.</li> <li>Os laudos deverão ser arquivados na pasta de registros de controle da água por no mínimo 5 anos.</li> </ul>					

5.4

#### Documentação do Fornecedor de Água

- Quando houver fornecimento por caminhão-pipa ou terceiros:
  - Solicitar e arquivar laudos atualizados.
  - Solicitar FISPQ e fichas técnicas de produtos utilizados no tratamento da água (quando aplicável).

#### 6. MONITORAMENTO

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?	PRIORIDADE
Cloro e pH da água	Aferição com Cloro Tester AKSO e anotação em PL03	Diariamente	Controle de Qualidade	Alta
Higienização dos reservatórios	Aplicação do Procedimento Interno	Semestral	Responsável Técnico	Alta
Coleta para análises laboratoriais	Coleta e envio de amostras	Semestral	Laboratório Terceirizado	Alta
Documentação do fornecedor de água	Verificação dos laudos e FISPQ	A cada fornecimento	Controle de Qualidade	Média

#### 7. AÇÃO CORRETIVA

- Sempre que houver resultado fora da faixa:
  - Registrar na **Planilha MQ01.POP.02.PL02 – Relatório de Não Conformidade em Água**;
  - Acionar a equipe técnica para verificação da causa;
  - Afastar o uso da água até correção;
  - Repetir o teste após correção da falha;
  - Documentar a tratativa adotada.

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos <b>Daniela Dias</b> (auxiliar da qualidade)	Revisão: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos <b>Regiele Pedroso Higye</b> (Responsável Técnico da empresa Mazi Foods)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi (Responsável legal)
---	--	--



	<b>MAZI FOODS</b>	Elaboração:23/01/2025
	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>	Versão: 002/2025 Revisão:25/07/2025
	<b>CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA</b>	Página 1 de 8
<b>Documento Confidencial</b>	<b>cópia controlada 1 de 2</b>	Código: POP 02

## 8. VERIFICAÇÃO

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?
Conformidade dos registros de cloro e pH	Avaliação da planilha PL03	Semanal	RT/Qualidade
Eficácia da higienização dos reservatórios	Conferência dos registros e inspeção visual	Semestral	RT
Acompanhamento laboratorial	Verificação dos laudos e prazos	Semestral	RT
Registro de não conformidades	Conferência de preenchimento e ações adotadas	Mensal	RT/Qualidade

## 9. REGISTROS E ARQUIVAMENTO

DOCUMENTO	LOCAL DE ARQUIVO	TEMPO DE RETENÇÃO
MQ01.POP.02.PL02 – Relatório de Não Conformidade em Água	Pasta “Água – POP 02”	3 anos
MQ01.POP.02.PL03 – Controle de Cloro e pH	Pasta “Água – POP 02”	3 anos
MQ01.POP.02.PL04 – Higienização dos Reservatórios	Pasta “Água – POP 02”	3 anos
Laudos laboratoriais	Pasta de Análises Externas	5 anos
FISPQ e documentos do fornecedor	Pasta da empresa da empresa de tecedorização da higienização dos reservatório de Água	5 anos

## 10. ANEXOS

- MQ01.POP.02.PL02 – Relatório de Não Conformidade em Água
- MQ01.POP.02.PL03 – Planilha de água de abastecimento (Cloro residual livre e /Ph)
- MQ01.POP.02.PL04 – Higienização dos Reservatórios
- MQ01.POP.02.IT06 – Instrução de Trabalho: Aferição do Teor de Cloro Livre com Cloro
- MQ01.POP.02.IT07 - Instrução de trabalho: Aferição do pH da água

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos <b>Daniela Dias</b> (auxiliar da qualidade)	Revisão: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos <b>Regiele Pedroso Higye</b> (Responsável Técnico da empresa Mazi Foods)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi (Responsável legal)
---	--	--