

**NORMA INTERNA Nº 05, DE 23 DE
SETEMBRO DE 2024**

PARÂMETROS – ÁGUA

INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM PARÂMETROS – ÁGUA		NÚMERO: 05
VERSÃO	DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
00	23/09/2024	Elaboração inicial.
Elaborado por:		Aprovado por:
Ivan Luiz dos Santos Secretário Executivo Codevar		Lucio Mauro Orlandini Coordenador SIM Codevar

1. Objetivo

Estabelecer os parâmetros de qualidade da água consumidos pelas empresas fabricantes de produtos de origem animal com registro no SIM-CODEVAR que garantam a qualidade necessária para não colocar em risco a produção dos alimentos.

2. Aplicação

Parâmetros que garantam o padrão de potabilidade conforme legislação vigente para o trabalho do Serviço de Inspeção na avaliação dos programas de qualidade da água dos estabelecimentos.

3. Metodologia

- Devem ser utilizados os métodos oficiais publicados pelo MAPA, podendo ser utilizados outros métodos de controle operacional, desde que conhecidos os seus desvios e correlações em relação aos respectivos métodos de referência.
- A coleta de amostras deve ser seguida os procedimentos recomendados na Instrução Normativa CODEVAR nº 003/2024.

4. Parâmetros físicoquímicos

- Turbidez: 5,0uT (unidade de turbidez) – Valor máximo permitido
- Cor aparente: 15uH (unidade Hazen) – Valor máximo permitido
- pH: 6,0 a 9,0
- Cloro Residual livre: 5mg/L – Valor máximo permitido. É obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mg/L de cloro residual livre ou 2 mg /L de cloro residual combinado ou de 0,2 mg /L de dióxido de cloro nos pontos de consumo.

5. Parâmetros microbiológicos

- Coliformes totais: ausência em 100mL
- E. coli: ausência em 100mL
- Bactérias heterotróficas: 5 x 10²UFC/100mL- Valor máximo permitido.

6. Considerações finais

A manutenção do controle de qualidade da água utilizada para a elaboração de alimentos, na higienização de instalações, equipamentos e de utensílios das áreas de produção industrial de produtos comestíveis, e para higienização e o consumo de colaboradores, independente da forma de

abastecimento ou de captação, é de responsabilidade do estabelecimento, devendo constar de seus programas de autocontrole, além de cumpridas as demais exigências perante aos Órgãos de Saúde Pública.

Sempre que achar necessário, o fiscal poderá solicitar a(s) análise(s) que julgar conveniente, mesmo não fazendo parte das análises contidas nessa norma interna e a interpretação seguirá as normas vigentes.