



Prefeitura do Município de São Paulo

São Paulo, 15 de junho de 2015.

GABINETE DO PREFEITO

Ofício A. I. L. nº 294/15-C

Ref.: OF. SGP-12 nº 222/2015

DOCREC

523/2015

Senhor Presidente

Em atenção ao pedido de subsídios da Comissão de Política Urbana, Metropolitana e de Meio Ambiente, encaminho a Vossa Excelência cópia da manifestação da Secretaria Municipal da Saúde sobre o Projeto de Lei nº 115/14, que dispõe sobre a realização de coleta de amostras das águas dos reservatórios das escolas, creches e unidades de saúde do Município de São Paulo, para análise.

Na oportunidade, renovo a essa Presidência meus protestos de apreço e consideração.

FRANCISCO MACENA DA SILVA
Secretário do Governo Municipal

Ao

Excelentíssimo Senhor

ANTONIO DONATO

Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

JAM/MMO/drs
Resp 115-14

308 - 38.22 - 14/06/2015 - 12:48 - 000246 - 1/1



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

do processo 2015-0.121.437-0

Folha de Informação nº 11 02/06/2015

COVISA/GVPSIS
Sr. Gerente


CREUSA MARIA GOMES RAMOS
AGPP - RF 524.192.8

CÓPIA

Em atendimento ao solicitado à fls. 010, informamos o que segue:

O Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde - LCQS da COVISA é um laboratório oficial e parte integrante da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária (RNLVISA). Tal serviço desenvolve suas atividades realizando análises laboratoriais de amostras de alimentos e água nas áreas de microbiologia, microscopia, físico-química e de aditivos e contaminantes, identificando possíveis riscos à Saúde Pública e assegurando a disponibilidade de produtos que cumpram com os requisitos de garantia da qualidade quanto à Segurança Alimentar. A análise laboratorial subsidia a tomada de decisões da equipe técnica, pois possibilita o monitoramento da qualidade de produtos oferecidos à população, visando à preservação e promoção da saúde pública. O Laboratório participa de programas/projetos federais, estaduais e municipais, bem como, realiza análise de amostras oriundas de surtos. Como um dos programas de maior relevância, destaca-se o "VIGIAGUA/Capital".

O Programa de Vigilância da Qualidade da Água (VIGIÁGUA) na cidade de São Paulo tem como objetivo realizar a vigilância da qualidade da água para consumo humano, bem como detectar situações de risco à saúde relacionadas ao seu consumo. Para tanto, o programa desenvolve as seguintes ações:

- monitorar a qualidade da água fornecida pelo Sistema de Abastecimento Público, pelas Soluções Alternativas Coletivas (poços profundos e caminhão-pipa) e pelas Soluções Alternativas Individuais (poços rasos, minas e bicas), através de análises mensais de amostras de água coletadas pela vigilância (laudos);
- acompanhar e avaliar as análises de água (laudos) realizadas pelos responsáveis pelas Soluções Alternativas Coletivas, pela Concessionária de Abastecimento de Água (SABESP) e pela vigilância em Saúde Ambiental;
- realizar inspeções no Sistema de Abastecimento e nas Soluções Alternativas;
- identificar áreas de abastecimento com risco à saúde humana;
- conceder e acompanhar os cadastros do sistema de Abastecimento e de Soluções Alternativas Coletivas, incluindo orientação técnica aos responsáveis legais e técnicos das soluções alternativas coletivas de água, através de atendimento telefônico e pessoal na praça de atendimento da COVISA;
- realizar o monitoramento dos contaminantes em áreas com histórico de contaminação do solo, conforme cadastro de áreas contaminadas publicado anualmente pela CETESB e Parecer Técnico emitido pela mesma e pela Secretaria Municipal do Verde e Meio Ambiente;
- efetuar análise dos indicadores da qualidade da água pactuados com o Ministério da Saúde;
- investigar denúncias provenientes dos canais de comunicação com o cidadão e de outros órgãos;



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

Creusa Maria Gomes RA
 AGPP - RF 524.192.8

do processo 2015-0.121.437-0

Folha de Informação nº 12 02/06/2015

- em ocasiões de surtos de doenças de veiculação hídrica, desenvolver ações de investigação conjunta com a vigilância epidemiológica em nível central e local;
- articulação com CETESB e Secretaria do Verde e Meio Ambiente para troca de informação, monitoramento e interrupção de prováveis rota de exposição das águas subterrâneas contaminadas;
- articulação com Departamento de Água e Energia Elétrica (DAEE) na utilização e monitoramento da qualidade da água para consumo humano proveniente de poços artesianos.

O VIGIÁGUA está pactuado entre as esferas federal, estadual e municipal, e sua atuação está embasada na Portaria do Ministério da Saúde nº 2914, de 12 de dezembro de 2011 que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Além dessa portaria, outras legislações específicas embasam as ações do programa:

- Portaria SMS Nº 2.755/2008, que disciplina os procedimentos necessários à inscrição de estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde no cadastro municipal de vigilância em saúde (CMVS), bem como à alteração e atualização dos dados constantes do referido cadastro. Para as atividades compreendidas no CNAE 3600-6/01 – Captação, tratamento e distribuição de água (para consumo humano) e CNAE 3600-6/02 – Distribuição de água por caminhões (para consumo humano), segundo esta Portaria é obrigatória o requerimento do cadastro junto à vigilância.
- Resolução SS - 65, De 12 De Abril De 2005 – Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo (Centro De Vigilância Sanitária (CVS): estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano no Estado de São Paulo;
- Resolução Conjunta Nº 3, De 21 De Junho De 2006 – Secretaria Do Meio Ambiente / Secretaria de Energia, Recursos Hídricos e Saneamento / Secretaria de Estado da Saúde: Dispõe sobre Procedimentos Integrados para Controle e Vigilância de Soluções Alternativas Coletivas de Abastecimento de Água para Consumo Humano proveniente de Mananciais Subterrâneos;
- Resolução SS – 48, de 31 de Março de 1999 – Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária (CVS): Dispõe sobre o Transporte e Comercialização de Água Potável através de Caminhões-Pipa;
- Comunicado CVS - 60, de 08 de Março de 2007 – Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária (CVS): Define procedimentos integrados para controle e vigilância de soluções alternativas coletivas de abastecimento de água para consumo humano proveniente de mananciais subterrâneos.

A Diretriz Nacional do Plano de Amostragem da Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano dispõe acerca da elaboração e implementação do plano de amostragem, determinando os parâmetros a serem analisados, o quantitativo mínimo de amostras, a frequência de

**CÓPIA**

Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

Creusa Maria Gomes Ram
CREUSA MARIA GOMES RAM
AGPP - RF 524.192.6

do processo 2015-0.121.437-0

Folha de Informação nº 13 02/06/2015

monitoramento e os critérios de seleção de locais, com objetivo de avaliar a qualidade da água consumida pela população

Tabela 1 – Número mínimo mensal de amostras analisadas para os parâmetros Cloro residual livre, Turbidez, Coliformes totais/*Escherichia coli*, segundo faixa populacional do município⁽¹⁾.

Parâmetros	População (hab.)					
	0 a 5.000	5.001 a 10.000	10.001 a 50.000	50.001 a 200.000	200.001 a 500.000	Superior a 500.001
Cloro residual livre ⁽²⁾						
Turbidez						
Coliformes totais <i>Escherichia coli</i>	6	9	8+(1 para cada 7,5 mil habitantes)	10 +(1 para cada 10 mil habitantes)	20+(1 para cada 20 mil habitantes)	35+(1 para cada 50 mil habitantes)

(1) Para o DF, as Regiões Administrativas foram consideradas na a lógica de Município.

(2) Análise do composto residual ativo, caso o agente desinfetante utilizado não seja o cloro.

Tabela 2 – Número mínimo mensal de amostras analisadas para o parâmetro fluoreto, segundo a faixa populacional do município⁽¹⁾.

Parâmetro	População (hab.)					
	0 a 50.000	50.001 a 100.000	100.001 a 200.000	200.001 a 500.000	500.001 a 1.000.000	Superior a 1.000.001
Fluoreto	5	7	9	13	18	27

(1) Para o DF, as Regiões Administrativas foram consideradas na a lógica de Município.

Fonte: Diretriz Nacional de Amostragem da Vigilância da Qualidade da Água para consumo humano

Critérios do Plano de amostragem:

Distribuição geográfica	Saída do tratamento ou entrada no sistema de distribuição.
	Saída na rede de distribuição: . rede nova e antiga . zonas altas e zonas baixas . pontas de rede
	Áreas mais densamente povoadas
	Pontos não monitorados pelo controle: . soluções alternativas . fontes individuais no meio urbano . escolas na zona rural
Locais estratégicos	Áreas com populações em situação sanitária precária
	Consumidores mais vulneráveis (hospitais, escolas, creches, serviços de saúde, etc.)
	Áreas próximas a pontos de poluição (indústrias, lixões, pontos de lançamento de esgoto, cemitérios, etc.)
	Áreas sujeitas à pressão negativa na rede de distribuição

**CÓPIA**

Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

Creusa Maria Gomes RA
CREUSA MARIA GOMES RA
AGPP - RF 524.192.8

do processo 2015-0.121.437-0

Folha de Informação nº 14 02/06/2015

	Pontos em que os resultados do controle indiquem problemas recorrentes
	Soluções alternativas desprovidas de tratamento, de rede distribuição ou sem identificação de responsável
	Veículo transportador
	Áreas que, do ponto de vista epidemiológico, justifiquem atenção especial (por exemplo, ocorrência de casos de doenças de transmissão hídrica)

As coletas realizadas pelas 26 Supervisões de Vigilância em Saúde - SUVIS, subdivididas em 06 CRS (norte, sul, centro, oeste, leste, sudeste) são feitas no cavalete de entrada de locais selecionados de acordo com os critérios estabelecidos pela Diretriz Nacional do Plano de Amostragem da Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano. A distribuição mensal definindo os dias de coleta para cada SUVIS é determinado em um cronograma elaborado pelo Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde da COVISA e aprovado pelo Programa VIGIAGUA. Esse cronograma é encaminhado eletronicamente às SUVIS e CRS no início de cada semestre.

O Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde da COVISA realiza análise da água para os seguintes parâmetros, mensalmente: cor, odor, turbidez, pH, amônia, nitrato, nitrito, flúor, ferro, bactérias heterotróficas, coliformes totais, coliformes termotolerantes e Escherichia coli.

Atualmente são coletadas mensalmente no Município de São Paulo cerca de 350 amostras de água, provenientes do sistema público de abastecimento na sua maioria, e também de soluções alternativas. Foram inseridos no plano de amostragem do município, desde setembro de 2014, mais 30 coletas suplementares, com o objetivo de ampliar o monitoramento da qualidade da água fornecida pelos diversos Sistemas de Tratamento e verificar se há presença de metais pesados acima do valor máximo permitido pela legislação. Nestas amostras, além dos ensaios rotineiros, realiza-se também o monitoramento dos metais pesados Cádmio, Chumbo, Cobre, Cromo, Manganês, Mercúrio e Zinco.

Foram analisadas, no período de janeiro a dezembro de 2014, 3.572 amostras de água perfazendo um total de 39.292 ensaios laboratoriais. Neste total estão incluídas, além das amostras do Programa VIGIAGUA/Capital, amostras provenientes da investigação de surtos.

Referências:

- . Portaria nº 2914/ MS de 12/12/2011, Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- . Portaria nº 2031/ MS de 23/09/2004 Dispõe sobre a organização do Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública.
- . Resolução SS 250/95, publicada em 15 de agosto de 1995, DOE que define teores de concentração de íon fluoreto nas águas para consumo humano, fornecido por sistemas públicos de abastecimento.

Margarida A. Marques Ferreira
MARGARIDA A. MARQUES FERREIRA
Med. Veterinário Sanitarista
Resp. Lab. Controle de Qualidade em Saúde
CRMV-SP/3930 / RF 601 214 1



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

Do Processo 2015-0.121.437-0

Folha de Informação nº 16 03/06/2014

NEUSA A. O. CHAGASHI
 Assessoria Técnica

Manifestação: Parecer técnico referente ao Projeto de Lei nº 115/14

Em atendimento ao solicitado em folha 09, bem como, considerando o parecer técnico em folhas 11 a 14 do Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde – LCQS, reiteramos que, o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde do Município de São Paulo realiza monitoramento da qualidade da água por meio de coletas mensais que são feitas no cavalete de entrada de locais selecionados de acordo com os critérios estabelecidos pela Diretriz Nacional do Plano de Amostragem do Programa Municipal de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano de São Paulo (VIGIAGUA) pelas 26 Supervisões de Vigilância em Saúde – SUVIS, distribuídas nas 06 Coordenadorias Regionais de Saúde – CRS, norte, sul, leste, centro, oeste e sudeste.

O Programa que abrange as cinco regiões do Município de São Paulo está pactuado entre as esferas federal, estadual e municipal e sua atuação está embasada na Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde (MS) que “Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade”.

Cabe destacar que a coleta de água proveniente do abastecimento público é preconizada no cavalete, já que a responsabilidade de manter a limpeza e a integridade do reservatório e da rede interna de distribuição é do consumidor. Apenas em casos excepcionais como em investigações epidemiológicas, realizamos coletas no reservatório e em pontos da rede interna do consumidor.

A distribuição mensal definindo os dias de coleta para cada Supervisão de Vigilância em Saúde - SUVIS é determinada em um cronograma elaborado pelo Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde - LCQS e aprovado pelo Programa VIGIAGUA.

O Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde - LCQS realiza análise da água mensal nos seguintes parâmetros: cor, odor, turbidez, pH, amônia, nitrato, nitrito, flúor, ferro, bactérias heterotróficas, coliformes totais, coliformes termotolerantes, *Escherichia coli*.

Após receber os laudos com os resultados analisados pelo laboratório, os técnicos do VIGIAGUA alimentam um banco de dados com as informações sobre a qualidade da água coletada, para efeito de monitoramento. Em casos de anomalias são solicitadas novas coletas de amostras. Persistindo a anomalia, os técnicos do VIGIAGUA entram em contato com a Sabesp para informar o problema e solicitar providências, quando o problema estiver localizado na rede de distribuição e, no caso das soluções alternativas as orientações técnicas para tratamento e consumo são realizadas pelos técnicos da Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA e pelas Supervisões de Vigilância em Saúde – SUVIS.

Nas inspeções sanitárias realizadas nos estabelecimentos do setor regulado, relacionados a produtos e serviços de interesse da saúde, entre os vários aspectos sanitários avaliados constantes na legislação sanitária vigente, a água também é alvo de avaliação pela equipe técnica.

Martha Virginia Gaweir Machado
 R.F. 754.684.001
 Especialista em Saúde - Assistente Técnica
 Gerência de Vigilância de Produtos
 e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
 COVISA/SMS/PMSP

Os responsáveis pelos estabelecimentos devem garantir o padrão higiênico-sanitário preconizado e a qualidade da água potável, bem como, cumprir a legislação vigente que contempla de forma suficiente estes requisitos e outras obrigações a serem cumpridas por estes estabelecimentos - escolas, creches e serviços de saúde - a fim de prevenir, minimizar ou eliminar riscos e agravos à saúde. Considerando que a água potável é um insumo de extrema importância nos serviços de saúde e de alimentação, nas escolas, nas creches, nas indústrias de alimentos e de medicamentos e demais empresas de produtos, bem como, para o consumo e uso dos funcionários e manipuladores destes estabelecimentos, o conhecimento de sua origem e potabilidade são essenciais para garantir a segurança sanitária e a qualidade dos serviços e produtos oferecidos à população.

A Sabesp só garante a qualidade da água até o cavalete. Quando a água passa pelo encanamento e caixa d'água do estabelecimento, a responsabilidade passa a ser do responsável pelo estabelecimento. O estabelecimento deve manter as instalações, os encanamentos, as dependências e o reservatório em boas condições de conservação. O reservatório precisa ser higienizado periodicamente para garantir a manutenção adequada das condições higiênico-sanitárias, de acordo com as diretrizes vigentes estabelecidas pelos órgãos da vigilância sanitária (Anexo I) conforme rege no Comunicado do Centro de Vigilância do Estado de São Paulo publicado no DOSP de 13/02/2015, pág. 42, "(...) Os reservatórios em estabelecimentos que abrigam serviços de alimentação e de saúde, regidos, dentre outras e respectivamente, pelas RDC ANVISA 216/2004 e 63/2011, devem manter frequência semestral de limpeza e desinfecção, nos termos da legislação federal, e conciliar a necessária eficácia de tais procedimentos com a devida economia de água. Informações adicionais sobre o assunto constam do Comunicado CVS 06/2011 'Limpeza e desinfecção de caixas d'água' e no Comunicado CVS 23/2014 'Vigilância da qualidade da água para consumo humano em situações de estiagem - ações preventivas de saúde para estiagens e em eventuais situações de racionamento de água', disponíveis em www.cvs.saude.sp.gov.br." (DOSP, 2015).

Neste sentido, a legislação vigente obriga que os estabelecimentos realizem procedimentos de higienização dos reservatórios. Estes procedimentos de higienização, quando realizados de forma correta e com a frequência semestral, acompanhados da adoção permanente de medidas preventivas e corretivas de manutenção e conservação das instalações dentro das condições higiênico-sanitárias adequadas, são considerados barreiras técnicas sanitárias eficientes contra possíveis contaminações da água. Porém, esta frequência poderá ser reduzida diante de eventuais ocorrências que possam colocar em risco a qualidade da água, estando o estabelecimento obrigado a proceder à verificação regular das condições de conservação das instalações. A realização de coleta de água semestral nos estabelecimentos por si só não garante os padrões de potabilidade da água se outras medidas de proteção sanitária falharem. Os serviços de saúde já realizam procedimentos por meio de planos de amostragem com coletas regulares de água nas suas instalações como parte das medidas de controle adotadas nos seus serviços. Ainda, cabe salientar, que mediante uma eventual ocorrência, o estabelecimento é responsável pela realização de medidas corretivas para sanar eventuais problemas e pela realização de coleta e análise da água para comprovar a potabilidade. Portanto, a água da Sabesp é considerada potável e os estabelecimentos são os responsáveis pela execução de auditorias internas de boas práticas de controle de qualidade da água dentro das suas dependências, não sendo necessário estabelecer uma rotina de coletas de água a ser executada pela vigilância sanitária nestes estabelecimentos, exceto em casos especiais envolvendo investigação epidemiológica com suspeitas de contaminação da água e que possam colocar em risco à saúde pública.

Diante disto, considerando a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): que "Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação", a Portaria SMS 2.619, de 06 de dezembro de 2011, que aprova o "Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição,

Martha Virginia Gewehr Machado
R.F. 734.664.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

CÓPIA

FL-18-
Nº. 2015-0.121.431-0
ASS. MARIA A. O. CHIGASSI
ASS. MARIA A. O. CHIGASSI

embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos”, a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº. 63 de 25 de novembro de 2011 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): que “Dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde”, e o Comunicado CVS 006, de 12 de janeiro de 2011 - Centro de Vigilância Sanitária (CVS) da Coordenadoria de Controle de Doenças (CCD) da Secretaria de Estado da Saúde (SES): que dispõe sobre “Limpeza e desinfecção de caixas d’água”, cabe destacar que:

- Os estabelecimentos são responsáveis pela adoção de um conjunto de medidas de proteção sanitária para garantir a potabilidade da água;
- A limpeza e a desinfecção periódica de reservatórios de água nas edificações configuram-se como importantes medidas de proteção sanitária para garantir potabilidade e prevenir riscos à saúde dos consumidores. Estas devem ser utilizadas em conjunto com outras medidas de proteção sanitária importantes para assegurar a qualidade da água nas diversas etapas e atividades realizadas nos estabelecimentos, tais como: manter as instalações, equipamentos e utensílios, em bom estado de conservação e limpeza, realizar medidas preventivas e corretivas de controle de pragas e vetores, realizar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados à higiene e saúde dos manipuladores, bem como, realizar programa de capacitação dos manipuladores em higiene;
- O estabelecimento deve possuir reservatório que seja adequado ao armazenamento de água e esteja devidamente vedado para impedir o ingresso de sujeiras, contaminantes, insetos e outros animais;
- É fundamental que o reservatório seja averiguado regularmente pelos responsáveis pelos estabelecimentos para verificar eventuais problemas estruturais, vazamentos, acúmulos de materiais particulados ou outras sujidades em seu fundo, condições que podem exigir limpeza e desinfecção antecipada (antes de completar 6 meses da última higienização).

Reforçando os destaques acima, o Comunicado CVS 006, de 12 de janeiro de 2011 - Centro de Vigilância Sanitária (CVS) da Coordenadoria de Controle de Doenças (CCD) da Secretaria de Estado da Saúde (SES): que dispõe sobre “Limpeza e desinfecção de caixas d’água”, dispõe que:

- *As caixas d’água podem ser abastecidas por Sistemas de Abastecimento Público (SAAs) ou Soluções Alternativas Coletivas/Individuais (SACs ou SAIs) com água cuja qualidade deve atender aos padrões de potabilidade expressos nas normas sanitárias;*
- *As caixas d’água têm por função armazenar o produto de modo a garantir suprimento constante de água em todos os pontos de consumo, evitando as variações de suprimento da rede pública ou de outras formas alternativas de abastecimento;*
- *Seja qual for o tipo de abastecimento, há, ao longo do tempo, tendência de deposição e acúmulo de substâncias nas paredes e fundo dos reservatórios, oriundas da própria água fornecida, cuja qualidade varia em função do tipo de manancial, das formas de tratamento, da sazonalidade e das intercorrências do processo de distribuição do líquido;*
- *A deposição e o acúmulo podem ocorrer também por substâncias presentes no entorno imediato do reservatório, quando ele não é suficientemente vedado e protegido;*
- *Quando provenientes da própria água que abastece o reservatório, geralmente as sujidades são constituídas por siltes, argilas, areias e matéria orgânica – que conferem cor e turbidez à água –, incorporadas ao produto durante as diversas fases de operação do sistema ou das soluções alternativas;*
- *Se não removidas periodicamente, essas substâncias, podem alterar a qualidade da água do reservatório e provocar riscos à saúde dos consumidores;*
- *Quando originárias do entorno imediato, podem adentrar ao reservatório poeiras e materiais particulados, animais (ratos, baratas, pombos, dentre outros) e objetos dos mais variados tipos. Nesses casos, as substâncias ou objetos devem ser de pronto removidos;*

Martha Virginia de Jesus Machado
R.P. 754.684.001
Especialista em Saúde / Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse de Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

COPIA

FL. 14- do Processo
Nº. 2015-0121434-0
Ass.: *[assinatura]*

- Quando não devidamente vedada e protegida, a caixa d'água pode também se tornar local propício à proliferação do mosquito *Aedes aegypti*, vetor da dengue, doença infecciosa objeto de ações sistemáticas de saúde pública. A vedação da caixa d'água deve ser observada não só no encaixe da tampa com o corpo principal do reservatório, mas também no extravasor (ladrão) que também deve ser protegido para evitar o acesso de insetos;
- Desta forma, para que a água armazenada nas caixas d'água tenha sua potabilidade preservada, é importante que os reservatórios permaneçam devidamente vedados e protegidos, bem como sejam limpos e desinfetados, no mínimo, semestralmente;
- Mesmo que não completados seis meses da última limpeza e desinfecção, a caixa d'água deve passar por estes processos quando observado a presença de corpos estranhos ou qualquer alteração no aspecto da água, que podem ocorrer pela falta de vedação da caixa ou por problemas de qualidade da água fornecida, especialmente quando proveniente de fontes alternativas de abastecimento;
- A limpeza da caixa d'água consiste na remoção mecânica das substâncias e outros objetos indevidamente presentes no reservatório. A desinfecção, na eliminação de microorganismos potencialmente patogênicos por meio de agentes químicos;
- Não há na legislação sanitária restrições quanto às dimensões para os reservatórios. É necessário, no entanto, que toda edificação tenha sistema hidráulico compatível com sua demanda, que garanta o fornecimento contínuo de água para fins de consumo humano. Desta forma, a capacidade de reserva deve ser equivalente ao consumo do prédio num período mínimo de 24 horas.
- No que diz respeito ao formato das caixas d'água, o mercado também oferece múltiplas opções. Embora também não haja restrições sanitárias estritas quanto ao formato, é importante que as caixas d'água permitam livre acesso ao seu interior para inspeção e limpeza; vedação contra a entrada de poeiras, animais e objetos estranhos; estrutura compatível com sua capacidade de armazenagem; assim como eficiente drenagem de fundo que permita escoamento total da água;
- A caixa d'água deve também estar instalada em local de fácil acesso e protegida contra infiltrações e outros eventos que possam alterar a qualidade da água reservada.

Os estabelecimentos que abrigam serviços de alimentação, e nestes incluídos escolas e creches, tendo em vista que a água é utilizada como ingrediente em preparações culinárias, também para higienização de frutas, hortaliças e utensílios, bem como, abastece os bebedouros e outros equipamentos, devem atender a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária: que "Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação", entre os requisitos desta Resolução, o item 4.4.1, refere que "Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica" e o item 4.4.4, refere que "O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação".

Ainda, estes estabelecimentos devem comprovar por meio de documentos o cumprimento das exigências e dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à Autoridade Sanitária, quando requerido.

Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos

Martha Virginia Gewehr Machado
R.F. 754.684.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. Estes registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos. Estes serviços de alimentação devem implementar, no mínimo, Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

CÓPIA

Os Procedimentos Operacionais Padronizados referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os Procedimentos Operacionais Padronizados devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos;

Os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

Os Procedimentos Operacionais Padronizados referentes a higienização do reservatório devem especificar as informações referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis, contendo as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os Procedimentos Operacionais Padronizados devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos. Estes Procedimentos Operacionais Padronizados devem ser apresentados, mesmo quando a operação for realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

Os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

Estas medidas adotadas em conjunto representam barreiras técnicas importantes para minimizar os riscos de contaminação da água disponível dentro do estabelecimento e são consideradas medidas de controle fundamentais para garantir a manutenção da potabilidade da água em toda a cadeia produtiva, envolvendo as etapas de armazenamento, manipulação e consumo. Portanto, os estabelecimentos são responsáveis pela garantia da potabilidade da água e pela devida adoção das medidas de controle. Estes são obrigados a zelar pela saúde da população usuária de seus serviços. Em caso de suspeita de contaminação da água decorrente de eventuais problemas estruturais, inundações, ou outros problemas detectados no estabelecimento que possam comprometer a qualidade da água, o próprio responsável pelo estabelecimento tem a obrigação de adotar as providências cabíveis por meio de medidas corretivas necessárias para solucionar os problemas e entre estas, a realização de coleta e análise da água para comprovar a sua potabilidade.

Martha Virginia Gouveia Machado
R.F. 754.684.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

CÓPIA

FL. 23 - DO PROCESSO
Nº. 2015-0121.437-0
ASS.: NEUSA A. C. F. L.

Ainda, estes estabelecimentos que abrigam serviços de alimentação devem atender também a Portaria SMS 2.619, de 06 de dezembro de 2011, que aprova o "Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos", e que dispõe, entre vários requisitos técnicos de boas práticas, que os estabelecimentos devem apresentar comprovantes de higienização do reservatório de água e devem cumprir, em especial no que tange a potabilidade da água, os itens:

2.3.4. É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deve:

I. Ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e outros animais;

II. Possuir capacidade e vazão suficientes;

III. Ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;

IV. Possuir superfície lisa;

V. Ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras.

VI. Ser mantido bem vedado;

VII. Possuir extravasador na sua parte superior.

11.5. O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

11.6. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais.

11.7. A higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem devem seguir a recomendação dos fabricantes.

11.8. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água desde que devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância em saúde.

Obs: o armazenamento deverá ser realizado em reservatório adequado e exclusivo, em conformidade com Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011 que "Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade".

11.8.1. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada por meio de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

11.9. A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água oriunda de solução alternativa.

11.10. A empresa usuária de água transportada deve exigir a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto.

11.11. A empresa fornecedora de água e aquelas que utilizem água provida de soluções alternativas devem manter em quantidades suficientes os reagentes e os equipamentos necessários ao tratamento e monitoramento da qualidade da água.

11.12. Para veículos transportadores de água para consumo humano devem ser realizadas pela empresa fornecedora ou transportadora da água, análises de cloro residual livre e pH a cada carga no momento da entrega do produto.

Quanto aos Procedimentos Operacionais Padronizados, a referida portaria faz exigências em consonância com a resolução federal da ANVISA (RDC 216/04) e considerando as atividades desenvolvidas e as características dos estabelecimentos, a mesma preconiza que os estabelecimentos devem possuir os documentos referidos a seguir:

- Comprovantes de higienização do reservatório de água;
- Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água;

Martha Virginia Gewehr Machado
R.F. 754.684.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

CÓPIA

FL. 24 03-1-00551
Nº 2015-0.121.437-0
NEUSA AQUILOGASNI
ACOPERT 60137-0
SMS - COVISA

- Comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;
- Comprovações de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais;
- Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;
- Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos.

A Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº. 63 de 25 de novembro de 2011, que "Dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde", dispõe em seu Art. 23, que "*O serviço de saúde deve manter disponível, segundo o seu tipo de atividade: (...) VI - controle de qualidade da água; VII - manutenção preventiva e corretiva da edificação e instalações*" e no Art. 39, bem como nos parágrafos 1º e 2º, refere que "*O serviço de saúde deve garantir a qualidade da água necessária ao funcionamento de suas unidades. § 1º O serviço de saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses. § 2º O serviço de saúde deve manter registro da capacidade e da limpeza periódica dos reservatórios de água*".

Pelo acima exposto, perante a legislação vigente, os estabelecimentos já são obrigados a cumprir requisitos de boas práticas relativos ao controle de qualidade da água e a comprovar o cumprimento destes requisitos por meio de documentos que devem ficar disponíveis nos próprios estabelecimentos para as Autoridades Sanitárias. Neste sentido, não se trata de um requisito adotado de forma isolada, como a realização de coleta semestral de água do reservatório do estabelecimento, seja água oriunda da Sabesp ou de fonte alternativa, que irá garantir a segurança sanitária e a potabilidade da água, mas sim, trata-se de um conjunto de requisitos de boas práticas que devem ser adotados pelos responsáveis pelos estabelecimentos que envolvem desde medidas de controle relacionadas com questões estruturais como aquelas relacionadas com procedimentos. A coleta semestral da água do reservatório dos estabelecimentos por si só não garante a qualidade da água se todas as outras medidas de boas práticas não forem adotadas pelos estabelecimentos. A legislação sanitária vigente obriga que os estabelecimentos que utilizem água de fonte alternativa apresentem comprovantes de potabilidade da água. Estes documentos devem ficar a disposição das Autoridades Sanitárias. As providências e os custos relacionados com estas análises são de responsabilidade das próprias empresas.

Caso o propósito do Projeto de Lei 115/14 seja por receio em uma provável falha na frequência de higienização do reservatório de água pelos estabelecimentos (escolas, creches e serviços de saúde) por economia de água, este fato não deve ser considerado, pois a frequência mínima semestral deve ser mantida por questões de segurança sanitária. É possível higienizar os reservatórios de água com o menor desperdício possível. Os procedimentos oficiais de higienização comumente utilizados pelos estabelecimentos de interesse da saúde fiscalizados pela vigilância sanitária são os preconizados pela Sabesp e pelo Centro de Vigilância Sanitária (CVS). Atualmente estas instruções quanto aos procedimentos oficiais de higienização do reservatório de água, levam em conta a economia e a diminuição do desperdício de água durante as etapas de higienização do reservatório, por meio de instruções técnicas disponíveis no site da Sabesp e no Comunicado CVS 006, de 12 de janeiro de 2011 - Centro de Vigilância Sanitária (CVS) da Coordenadoria de Controle de Doenças (CCD) da Secretaria de Estado da Saúde (SES): que dispõe sobre "Limpeza e desinfecção de caixas d'água", conforme consta nos documentos juntados no anexo II.

Portanto, tendo em vista que a legislação vigente já obriga que os estabelecimentos adotem providências cabíveis para a garantir a potabilidade da água utilizada dentro de suas dependências, julgamos inadequado transferir esta responsabilidade e os encargos advindos destas obrigações para o poder público, impingindo demandas financeiras e de Recursos Humanos, que até então, estão sob responsabilidade dos estabelecimentos de interesse da saúde, incluindo os citados no Projeto de Lei 115/14, setores estes regulados pela vigilância sanitária e que estão enquadrados na Portaria SMS.G 2.755 de 15 de dezembro de 2012, que "Disciplina os procedimentos

Martha Virginia Gewehr Machado
R.F. 754.884.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

CÓPIA

Nº 2015-0121-431-0
Ass: *[assinatura]*

necessários à inscrição de estabelecimentos e equipamentos de interesse da Saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS, bem como, a alteração e atualização dos dados constantes no referido Cadastro”.

Contudo, os casos em que ocorre a realização de coleta de água nas áreas internas dos estabelecimentos de interesse da saúde pelas as Autoridades Sanitárias, são considerados casos excepcionais, que envolvem investigações epidemiológicas que carecem de coletas e análises de água para averiguação de possível contaminação da água que possa colocar em risco a saúde pública. Portanto, são ações pontuais e desdobradas em função da realização de investigação epidemiológica, ações estas, que justificam o ônus para a municipalidade em prol da saúde pública. Na maioria, são casos relacionados com suspeita de surto em que são necessárias ações para investigação de Doenças Transmitidas por Alimentos – D.T.A. Ainda, cabe destacar que, mesmo não havendo casos de investigação epidemiológica, o próprio estabelecimento diante de suspeita de contaminação da água, por falhas estruturais, inundações, ou outros problemas detectados, deve adotar as providências cabíveis, inclusive de coleta e análise de água, podendo utilizar-se da rede privada de laboratórios devidamente regularizados perante os órgãos da vigilância.

Portanto, diante de confirmação de irregularidades que possam comprometer a qualidade da água, os próprios estabelecimentos são responsáveis pela adoção de medidas corretivas, estando os mesmos sujeitos aos procedimentos administrativos e as penalidades previstas na Lei 13.725 de 04 de janeiro de 2004, que “Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo” e no Decreto 50.079, de 07 de outubro de 2008, que “Regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos – DIMA e revoga o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004”.

Os estabelecimentos de interesse da saúde que utilizam água proveniente de fonte alternativa, bem como, as empresas fornecedoras de água de fonte alternativa em cumprimento a legislação vigente, devem comprovar a regularização destas fontes alternativas, bem como, apresentar os laudos de potabilidade da água para as Autoridades Sanitárias. Vale destacar, que o ônus pelas coletas e análises das amostras de água nas áreas internas dos estabelecimentos são de total responsabilidade dos próprios estabelecimentos, matéria já devidamente disposta na legislação vigente. Neste sentido, a maioria dos estabelecimentos já procede desta forma, apresentando além dos laudos de análises de água, outros documentos tais como, os Procedimentos Operacionais Padronizados e os comprovantes de higienização dos reservatórios semestralmente.

Ainda, no que tange aos laboratórios privados que atendem esta demanda no município de São Paulo, estes são inspecionados e monitorados pelo Sistema Municipal de Vigilância em Saúde e devem requerer sua inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS, sendo este um requisito que deve ser exigido pelos estabelecimentos de interesse da saúde, com as escolas, creches, e serviços de saúde ao solicitarem os serviços de coletas e análises por estes laboratórios. Ou seja, os estabelecimentos devem utilizar serviços de análises apenas de laboratórios que estejam devidamente regularizados no órgão da vigilância e inscritos no CMVS.

No município de São Paulo são inspecionados e monitorados 100% dos laboratórios inscritos no CMVS segundo o grau de risco, em conformidade com o parágrafo único, do artigo 16 do Decreto 50.079 de 07 de outubro de 2008, onde cita que: “As atividades de inspeção serão priorizadas considerando o risco à saúde e organizadas conforme plano de ação dos serviços municipais de vigilância em saúde”.

Reconhecemos a nobre intenção do Projeto de Lei 115/14 que versa sobre tema de extrema importância, porém, tendo em vista que a matéria do mesmo já se encontra devidamente abarcada na legislação vigente, bem como, já existe um programa oficial da Secretaria Municipal da Saúde – SMS de monitoramento da qualidade da água do abastecimento público executado pelo Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, que incluem nas amostragens do programa,

[assinatura]
Martha Virginia Geyer Machado
R.F. 754.684.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

estabelecimentos de interesse da saúde, como as escolas, creches e serviços de saúde, o propósito do projeto não apresenta, portanto, a necessidade de produzir efeito.

Ainda, considerando que os estabelecimentos de interesse da saúde são responsáveis pelo cumprimento de normas de boas práticas e pela manutenção dos padrões de qualidade da água fornecida para seus consumidores ou usuários, requisitos estes já devidamente contemplados no arcabouço legal e técnico, que já inclui planos de amostragem com coleta de água dentro das suas dependências quando necessário e de acordo com os tipos de controles almejados, considera-se inapropriado transferir esta responsabilidade e este ônus (que até o presente momento são dos estabelecimentos) para o poder público. Portanto, o propósito do projeto de lei não deve prosperar.

Pelo exposto, manifesto pelo **veto total** do Projeto de Lei 115/2014.

CÓPIA

São Paulo, 03 de junho de 2015.

MARTHA VIRGÍNIA GEWEHR

Assessora Técnica

Analista de Saúde – Nutricionista CRN 3ºR.16.697

Autoridade Sanitária – RF: 754.684.001

Telefone: (11) 3397-8323/8321

mvmachado@prefeitura.sp.gov.br

Gerência de Vigilância de Produtos e

Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS

Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA

Secretaria Municipal da Saúde - SMS

Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA
Rua Santa Isabel, 181 – 9º andar
Vila Buarque – São Paulo – SP – CEP 01221-010



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

Parecer Técnico: Parecer técnico referente ao Projeto de Lei nº 115/14

COPIA

Referências:

Lei 13.725 de 04 de janeiro de 2004, que “Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo”.

Decreto 50.079, de 07 de outubro de 2008, que “Regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos – DIMA e revoga o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004”.

Centro de Vigilância Sanitária (CVS). Comunicado. Diário Oficial da Cidade de São Paulo: 42 – São Paulo, 125 (30) Diário Oficial Poder Executivo - Seção I sexta-feira, 13 de fevereiro de 2015.

Comunicado CVS 006, de 12 de janeiro de 2011 - Centro de Vigilância Sanitária (CVS) da Coordenadoria de Controle de Doenças (CCD) da Secretaria de Estado da Saúde (SES): que dispõe sobre “Limpeza e desinfecção de caixas d’água”.

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº. 63 de 25 de novembro de 2011 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): que “Dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde”.

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): que “Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011 – Ministério da Saúde (MS): que “Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade”.

Portaria SMS 2.619, de 06 dezembro de 2011, que aprova o “Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos”.

Portaria SMS.G 2.755 de 15 de dezembro de 2012, que “Disciplina os procedimentos necessários à inscrição de estabelecimentos e equipamentos de interesse da Saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS, bem como, a alteração e atualização dos dados constantes no referido Cadastro”.

[assinatura]

CÓPIA

FL. 246-
Nº 2015-0.121.437-0
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
ANEXO 001.2015

SMS - COVISA

Resolução SS - 65, de 12 de abril de 2005 – Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo (Centro De Vigilância Sanitária - CVS): estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano no Estado de São Paulo.

Resolução Conjunta N° 3, de 21 de junho de 2006 – Secretaria do Meio Ambiente / Secretaria de Energia, Recursos Hídricos e Saneamento / Secretaria de Estado da Saúde: Dispõe sobre Procedimentos Integrados para Controle e Vigilância de Soluções Alternativas Coletivas de Abastecimento de Água para Consumo Humano proveniente de Mananciais Subterrâneos.

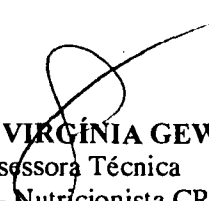
Resolução SS – 48, de 31 de março de 1999 – Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária (CVS): Dispõe sobre o Transporte e Comercialização de Água Potável através de Caminhões-Pipa.

Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde, que “Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade”.

Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo (Sabesp). Limpeza de caixa d' água. Disponível em: <<http://site.sabesp.com.br/site/interna/Default.aspx?secaoId=14>>. Acesso em: 01/06/2015.

Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA). Informe Técnico. Orientação à população para uso da água. Disponível em: <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/>. Acesso em: 01/06/2015.

São Paulo, 03 de junho de 2015.


MARTHA VIRGÍNIA GEWEHR
Assessora Técnica
Analista de Saúde – Nutricionista CRN 3ºR.16.697
Autoridade Sanitária – RF: 754.684.001
Telefone: (11) 3397-8323/8321
mvmachado@prefeitura.sp.gov.br
Gerência de Vigilância de Produtos e
Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA
Secretaria Municipal da Saúde - SMS

Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA
Rua Santa Isabel, 181 – 9º andar
Vila Buarque – São Paulo – SP – CEP 01221-010

FL. -27- do Processo
Nº 2015-0.121.437-0
Ass: *[assinatura]*

COPIA

ANEXO I

[assinatura]

Palácio dos Bandeirantes

Av. Morumbi, 4.500 - Morumbi - CEP 05698-900 - Fone: 3745-3344

Nº 30 - DOE de 13/02/15 - Seção 1 - p.42

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Comunicado

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária – órgão vinculado à Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde – no exercício de sua atribuição de estabelecer referências para prevenir riscos à saúde da população e orientar as instâncias regionais e municipais do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária (Sevisa), torna público o seguinte:

A estiagem e a crise hídrica que ora se manifestam no Estado de São Paulo impõem atenção especial dos órgãos de Vigilância Sanitária para prevenir riscos associados a eventuais reduções da oferta de água para consumo humano, demandando, inclusive, iniciativas para compatibilizar proteção sanitária e economia de água.

A limpeza e a desinfecção periódica de reservatórios de água nas edificações configuram-se como importantes medidas para garantir potabilidade e prevenir riscos à saúde dos consumidores.

Os procedimentos de frequência semestral preconizados para limpeza e desinfecção implicam, no entanto, o uso adicional de água em tempos de necessária economia do produto.

Para compatibilizar prevenção de riscos sanitários e economia de água, excepcionalmente neste contexto de escassez hídrica, mostra-se razoável admitir a ampliação do intervalo semestral de limpeza e higienização dos reservatórios para até um ano, desde que algumas condições e cuidados sejam adotados para preservar a potabilidade da água.

Desta forma, o intervalo ampliado de um ano para limpeza e desinfecção dos reservatórios requer, minimamente, podendo contemplar outras medidas adicionais a critério da autoridade sanitária local, que:

1. A água seja proveniente da rede pública de abastecimento, sob vigilância e controle de qualidade, ou de solução alternativa de abastecimento devidamente outorgada pelo DAEE e cadastrada na Vigilância Sanitária Municipal, também com o devido monitoramento de qualidade, nos termos da Portaria Federal 2914/2011 e da Resolução Conjunta SMA/SERHS/SES 03/2006.

2. O reservatório seja adequado ao armazenamento de água e esteja devidamente vedado para impedir o ingresso de sujeiras, contaminantes, insetos e outros animais.

3. O reservatório seja inspecionado regularmente durante o intervalo anual para verificar eventuais acúmulos de materiais particulados ou outras sujidades em seu fundo, condições que podem exigir limpeza e desinfecção antecipada.

4. A água seja monitorada semanalmente, de maneira a assegurar a concentração mínima de 0,2 mg/L de cloro residual livre no ponto (torneira) mais extremo da rede interna da edificação. O monitoramento deve ser realizado com kit de teste de cloro apropriado para tal fim e a comprovação deste procedimento deve se dar por meio do registro sistemático dos resultados em planilha própria, que deve estar disponível para eventual consulta da autoridade sanitária, onde conste, minimamente, ponto da coleta, data e resultado (em mg/L).

Os reservatórios em estabelecimentos que abrigam serviços de alimentação e de saúde, regidos, dentre outras e respectivamente, pelas RDC ANVISA 216/2004 e 63/2011, devem manter frequência semestral de limpeza e desinfecção, nos termos da legislação federal, e conciliar a necessária eficácia de tais procedimentos com a devida economia de água.

Informações adicionais sobre o assunto constam do Comunicado CVS 06/2011 "Limpeza e desinfecção de caixas d'água" e no Comunicado CVS 23/2014 "Vigilância da qualidade da água para consumo humano em situações de estiagem – ações preventivas de saúde para estiagens e em eventuais situações de racionamento de água", disponíveis em www.cvs.saude.sp.gov.br.

(Comunicado CVS-SAMA 011/2015, de 11-02-2015)

Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo
Centro de Documentação
ctd@saude.sp.gov.br

Anexo I
Martha Virgínia Gewehr Machado
(R.F. 754.684.00)
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMS
01/06/2015

Palácio dos Bandeirantes

Av. Morumbi, 4.500 - Morumbi - CEP 05698-900 - Fone: 3745-3344

Nº 30 - DOE de 13/02/15 - Seção 1 - p.42

FL. -29- do Processo

Nº. 2015-0.121.432 0

Ass: *[assinatura]*

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Comunicado

CÓPIA

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária – órgão vinculado à Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde – no exercício de sua atribuição de estabelecer referências para prevenir riscos à saúde da população e orientar as instâncias regionais e municipais do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária (Sevisa), torna público o seguinte:

A estiagem e a crise hídrica que ora se manifestam no Estado de São Paulo impõem atenção especial dos órgãos de Vigilância Sanitária para prevenir riscos associados a eventuais reduções da oferta de água para consumo humano, demandando, inclusive, iniciativas para compatibilizar proteção sanitária e economia de água.

A limpeza e a desinfecção periódica de reservatórios de água nas edificações configuram-se como importantes medidas para garantir potabilidade e prevenir riscos à saúde dos consumidores.

Os procedimentos de frequência semestral preconizados para limpeza e desinfecção implicam, no entanto, o uso adicional de água em tempos de necessária economia do produto.

Para compatibilizar prevenção de riscos sanitários e economia de água, excepcionalmente neste contexto de escassez hídrica, mostra-se razoável admitir a ampliação do intervalo semestral de limpeza e higienização dos reservatórios para até um ano, desde que algumas condições e cuidados sejam adotados para preservar a potabilidade da água.

Desta forma, o intervalo ampliado de um ano para limpeza e desinfecção dos reservatórios requer, minimamente, podendo contemplar outras medidas adicionais a critério da autoridade sanitária local, que:

1. A água seja proveniente da rede pública de abastecimento, sob vigilância e controle de qualidade, ou de solução alternativa de abastecimento devidamente outorgada pelo DAEE e cadastrada na Vigilância Sanitária Municipal, também com o devido monitoramento de qualidade, nos termos da Portaria Federal 2914/2011 e da Resolução Conjunta SMA/SERHS/SES 03/2006.

2. O reservatório seja adequado ao armazenamento de água e esteja devidamente vedado para impedir o ingresso de sujeiras, contaminantes, insetos e outros animais.

3. O reservatório seja inspecionado regularmente durante o intervalo anual para verificar eventuais acúmulos de materiais particulados ou outras sujidades em seu fundo, condições que podem exigir limpeza e desinfecção antecipada.

4. A água seja monitorada semanalmente, de maneira a assegurar a concentração mínima de 0,2 mg/L de cloro residual livre no ponto (torneira) mais extremo da rede interna da edificação. O monitoramento deve ser realizado com kit de teste de cloro apropriado para tal fim e a comprovação deste procedimento deve se dar por meio do registro sistemático dos resultados em planilha própria, que deve estar disponível para eventual consulta da autoridade sanitária, onde conste, minimamente, ponto da coleta, data e resultado (em mg/L).

Os reservatórios em estabelecimentos que abrigam serviços de alimentação e de saúde, regidos, dentre outras e respectivamente, pelas RDC ANVISA 216/2004 e 63/2011, devem manter frequência semestral de limpeza e desinfecção, nos termos da legislação federal, e conciliar a necessária eficácia de tais procedimentos com a devida economia de água.

Informações adicionais sobre o assunto constam do Comunicado CVS 06/2011 "Limpeza e desinfecção de caixas d'água" e no Comunicado CVS 23/2014 "Vigilância da qualidade da água para consumo humano em situações de estiagem – ações preventivas de saúde para estiagens e em eventuais situações de racionamento de água", disponíveis em www.cvs.saude.sp.gov.br.

(Comunicado CVS-SAMA 011/2015, de 11-02-2015)

Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo

Centro de Documentação
ctd@saude.sp.gov.br

Anexo I
Martha Virginia Guehr Machado
R.F. 754.684.004

Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP
06/02/2015

FL. 30 - do Processo
Nº. 2015-0.121.437-0
Ass.: Yana
F. 10. 10. 2015
F. 10. 10. 2015

CÓPIA

ANEXO II



Diário Oficial

Estado de São Paulo

Palácio dos Bandeirantes
Av. Morumbi, 4.500 - Morumbi - CEP 05698-900 - Fone: 3745-3344
Nº 121 - DOE de 13/01/2011 - p.32-33

Poder Executivo
Seção I

FL. - 31- DO PROCESSO
Nº. 2015-0.121.437-0
ASS.: *[assinatura]* A. O. CHIGASHI
CPF: 601.389.9
SMS - COVISA

CÓPIA

Comunicado CVS 006, de 12 de janeiro de 2011

Limpeza e Desinfecção de Caixas-d'água

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde, no exercício de sua atribuição de estabelecer referências para prevenir riscos à saúde da população e orientar as instâncias regionais e municipais do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária (Sivisa), torna público o seguinte comunicado sobre limpeza e desinfecção de caixas d'água:

1. Porque e quando limpar as caixas d'água.

- As caixas d'água consideradas neste Comunicado são reservatórios de pequeno porte que armazenam água potável para consumo humano ou usos que direta ou indiretamente exponham os consumidores ao produto;
- Para efeito deste Comunicado, "caixas d'água pequenas" são aquelas com capacidade para armazenar até 2 mil litros. Geralmente pré-fabricadas, são mais comumente usadas em residências unifamiliares ou edificações que abrigam atividades comerciais e institucionais de pequeno porte;
- As caixas d'água podem ser abastecidas por Sistemas de Abastecimento Público (SAAs) ou Soluções Alternativas Coletivas/Individuais (SACs ou SAIs) com água cuja qualidade deve atender aos padrões de potabilidade expressos nas normas sanitárias;
- As caixas d'água têm por função armazenar o produto de modo a garantir suprimento constante de água em todos os pontos de consumo, evitando as variações de suprimento da rede pública ou de outras formas alternativas de abastecimento;

Anexo II
Martha Virginia Gouveia Machado
R.E. 734.684.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gepância de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP
01/06/15

- Seja qual for o tipo de abastecimento, há, ao longo do tempo, tendência de deposição e acúmulo de substâncias nas paredes e fundo dos reservatórios, oriundas da própria água fornecida, cuja qualidade varia em função do tipo de manancial, das formas de tratamento, da sazonalidade e das intercorrências do processo de distribuição do líquido;

- A deposição e o acúmulo podem ocorrer também por substâncias presentes no entorno imediato do reservatório, quando ele não é suficientemente vedado e protegido;

- Quando provenientes da própria água que abastece o reservatório, geralmente as sujidades são constituídas por siltes, argilas, areias e matéria orgânica – que conferem cor e turbidez à água –, incorporadas ao produto durante as diversas fases de operação do sistema ou das soluções alternativas;

- Se não removidas periodicamente, essas substâncias, podem alterar a qualidade da água do reservatório e provocar riscos à saúde dos consumidores;

- Quando originárias do entorno imediato, podem adentrar ao reservatório poeiras e materiais particulados, animais (ratos, baratas, pombos, dentre outros) e objetos dos mais variados tipos. Nesses casos, as substâncias ou objetos devem ser de pronto removidos;

- Quando não devidamente vedada e protegida, a caixa d'água pode também se tornar local propício à proliferação do mosquito *Aedes aegypti*, vetor da dengue, doença infecciosa objeto de ações sistemáticas de saúde pública. A vedação da caixa d'água deve ser observada não só no encaixe da tampa com o corpo principal do reservatório, mas também no extravasor (ladrão) que também deve ser protegido para evitar o acesso de insetos;

- Desta forma, para que a água armazenada nas caixas d'água tenha sua potabilidade preservada, é importante que os reservatórios permaneçam devidamente vedados e protegidos, bem como sejam limpos e desinfetados, no mínimo, semestralmente;

- Mesmo que não completados seis meses da última limpeza e desinfecção, a caixa d'água deve passar por estes processos quando observado a presença de corpos estranhos ou qualquer alteração no aspecto da água, que podem ocorrer pela falta de

vedação da caixa ou por problemas de qualidade da água fornecida, especialmente quando proveniente de fontes alternativas de abastecimento (poços rasos e outros);

- Enchentes e outros eventos podem, no caso do abastecimento por fontes alternativas, comprometer o manancial e trazer riscos à saúde dos consumidores. Nestes casos, a desinfecção do poço ou a opção por outras fontes deve preceder a limpeza e desinfecção da caixa d'água. Para fazer a desinfecção do poço, consulte o Comunicado CVS/EXP 37/1991, disponível no site www.cvs.saude.sp.gov.br;

CÓPIA

- A limpeza da caixa d'água consiste na remoção mecânica das substâncias e outros objetos indevidamente presentes no reservatório. A desinfecção, na eliminação de microorganismos potencialmente patogênicos por meio de agentes químicos.

2. Características sanitárias das caixas d'água

- Atualmente há no mercado grande variedade de tipos de caixa d'água, não só em termos de dimensão e formato, mas também no que diz respeito ao tipo de material que a constitui.

- No que concerne à dimensão e volume, as caixas d'água pré-fabricadas geralmente tem capacidades de armazenamento que variam de 250 a 20 mil litros. Para abastecer edificações unifamiliares e comerciais de pequeno porte, as mais comuns são as de 500 ou mil litros. Para edificações de maior porte e intenso consumo de água (geralmente edifícios multifamiliares, comerciais de grande porte e industriais), é comum o uso de reservatórios construídos in-loco, cujas dimensões são também bastante variadas.

- Não há na legislação sanitária restrições quanto às dimensões para os reservatórios. É necessário, no entanto, que toda edificação tenha sistema hidráulico compatível com sua demanda, que garanta o fornecimento contínuo de água para fins de consumo humano. Desta forma, a capacidade de reserva deve ser equivalente ao consumo do prédio num período mínimo de 24 horas.

- No que diz respeito ao formato das caixas d'água, o mercado também oferece múltiplas opções. Embora também não haja restrições sanitárias estritas quanto ao formato, é importante que as caixas d'água permitam livre acesso ao seu interior para inspeção e

Martha Virginia Gewehr Machado
R.E. 754.684.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos - AGPP
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

limpeza; vedação contra a entrada de poeiras, animais e objetos estranhos; estrutura compatível com sua capacidade de armazenagem; assim como eficiente drenagem de fundo que permita escoamento total da água;

- No tocante ao tipo de material, há também disponível no comércio uma ampla gama de opções. Os materiais mais comumente usados para confecção dos reservatórios são o aço inoxidável, alumínio, fibra de vidro, polietileno e fibrocimento. Para preservar a potabilidade da água, os materiais devem ser atóxicos, resistentes à abrasão, às substâncias químicas empregadas no tratamento da água e a choques mecânicos, duráveis, impermeáveis, lisos o suficiente para não permitir agregação de sujidades e facilitar a limpeza, e opacos para não permitir o contato da água com a luz solar, que favorece a proliferação de microorganismos. O material deve também garantir perfeito encaixe da tampa com a estrutura do reservatório;

- Até há pouco tempo, o amianto era largamente utilizado na confecção de caixas d'água, especialmente as de pequeno volume. Por conter fibras tóxicas, prejudiciais à saúde, não é mais permitido o uso do amianto na fabricação de caixas d'água ou quaisquer outros produtos, nos termos da Lei Estadual nº 12.684/2007. Aconselha-se que as caixas d'água em amianto, ainda em uso, sejam substituídas por outras de material atóxico e descartadas com os devidos cuidados, conforme dispõe a Lei Estadual acima mencionada;

- A caixa d'água deve também estar instalada em local de fácil acesso e protegida contra infiltrações e outros eventos que possam alterar a qualidade da água reservada.

3. Procedimentos para limpeza e higienização de caixas d'água

3.1 Limpeza

Ao limpar a caixa d'água, adote os seguintes procedimentos de limpeza:

a) Feche o registro de entrada da água na edificação ou gire (ou amarre) a bóia, instalada no interior do reservatório, para interromper o fluxo de entrada de água;

b) Faça uso rotineiro da água contida no reservatório, até que reste na caixa aproximadamente 10 centímetros de nível d'água, que será utilizada no processo de limpeza;

CÓPIA

- Se entender mais prático, deixe esvaziar completamente a caixa, abrindo em seguida o registro, ou girando a bóia, até que a caixa acumule novamente cerca de 10 centímetros de água;

- Se considerar necessário, reserve alguns vasilhames ou baldes de água próximo aos locais de uso, para eventuais necessidades mais urgentes, enquanto se efetua a limpeza e higienização, tomando sempre o cuidado de esvaziá-los ao final dos procedimentos, de modo a não permitir ambientes propícios à criadouros do mosquito *Aedes aegypti*;

c) Tampe a saída de fundo da caixa com pano limpo ou outro material adequado, de modo a evitar a descida de sujidades, durante a lavagem, para a rede de distribuição predial;

d) Esfregue as paredes da caixa apenas com escova de fibra vegetal ou bucha de fio de plástico macio para remover mecanicamente as sujidades, evitando o uso de sabão, detergentes ou quaisquer outros produtos químicos;

e) Remova a água suja da pré-limpeza com balde, caneco e pano, retirando todo líquido e sujidades da caixa água. Não esgote esta água suja pelo fundo da caixa, pois poderá contaminar as tubulações prediais;

f) Mantenha a saída de fundo do reservatório tampado e deixe entrar novamente água até um nível de 10 centímetros.

3.2 Higienização

Nesta etapa é necessário o uso de produto químico desinfetante, geralmente cloro (hipoclorito de sódio). O produto mais indicado e seguro, por ser facilmente encontrado no comércio e largamente usado na limpeza domiciliar, é a água sanitária, que contém cloro numa concentração de 2,5%.

[assinatura]
Martha Virginia Gewehr Machado
R.F. 754.684.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

Atente que produtos à base de cloro requerem cuidado no manuseio, pois o cloro é substância corrosiva e irritante, podendo causar queimaduras e outros problemas à saúde se ingerido, inalado ou em contato direto com a pele. Portanto, tenha cuidado com o produto, mantenha afastadas crianças e animais domésticos, seja criterioso na dosagem das misturas e se proteja, ao menos, com luvas e botas ao manuseá-lo.

Ao limpar a caixa d'água adote os seguintes procedimentos de higienização:

a) Adicione à água limpa acumulada na caixa (no nível de 10 centímetros) água sanitária na proporção de um litro para cada mil litros de água retida no reservatório. Atente que o volume retido de água na caixa é variável, depende de suas dimensões e formato geométrico. A estimativa do volume de água retido no nível de 10 centímetros pode feita com base na cálculo abaixo:

- Se a caixa d'água tiver, por exemplo, dimensões retangulares, com fundo de 80 centímetros de largura e 150 centímetros de comprimento, o cálculo será: $0,80$ (largura) $\times$ $1,50$ (comprimento) $\times$ $0,10$ (nível da água) = $0,12$ metros cúbicos, ou 120 litros. Para atingir concentração de 1 para 1000, deve-se, neste caso, adicionar 0,12 litros de água sanitária, ou cerca de meio copo. No caso de caixas d'água com formato de base circular o cálculo é diferente. Para um reservatório com fundo circular de, por exemplo, diâmetro de um metro o cálculo é: $0,50$ (raio) $\times$ $3,14$ $\times$ $0,10$ (nível da água) = $0,088$ metros cúbico, ou 88 litros. Neste caso, a desinfecção requer a adição de pouco mais de 1/3 de copo de água sanitária.

b) Após adicionar água sanitária na proporção adequada, agite bem a água para homogeneizar a mistura. Com as mãos devidamente protegidas por luva, assim como os pés por bota de borracha, umedeça as paredes da caixa d'água com a solução de água sanitária e água, utilizando brocha ou pano. Repita a operação mais três vezes, em intervalos de meia hora;

c) Desobstrua a saída de fundo da caixa d'água, esvaziando totalmente o reservatório, e abra torneiras da edificação para eliminar essa água e também desinfetar a rede interna;

d) Destrave a bóia ou abra o registro do cavalete;

- e) Enxágue as paredes laterais da caixa com a água que está entrando no reservatório;
- f) Após escoar pela rede interna a concentração com água sanitária, feche as torneiras, tampe a caixa, e faça uso normal da água;
- g) lembre-se de limpar também a parte interna da tampa antes de fechar a caixa d'água;
- h) Registre a data da limpeza em sua agenda ou na parede externa de própria caixa d'água, de modo a repetir o procedimento em intervalos semestrais.

CÓPIA

Martha
Martha Virginia Gewehr Machado
R.F. 754.684.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

FL. -35- do Processo
Nº 2015-0.121.437-0
flun

**Limpeza de caixa d'água
com mais de 5 mil litros**

A seguir estão as dicas para as caixas residenciais com mais de 5 mil litros de água.

- 1) Programe com antecedência o dia da lavagem da sua caixa d'água. Prepare os materiais e equipamentos necessários, incluindo a solução com hipoclorito de sódio, para que os organismos patogênicos que estão na caixa d' água sejam destruídos. É essencial o uso de botas e luvas para realizar todo o processo e de uma escada em caso de caixas elevadas.
- 2) Tenha certeza de que a escada que dá acesso à caixa está bem posicionada e que não há o risco de escorregar.
- 3) Feche o registro da entrada de água no imóvel ou amarre a bóia. Consuma a água até deixar o volume suficiente para a próxima etapa.
- 4) Armazene a água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza.
- 5) Esvazie o reservatório totalmente.
- 6) Tampe a saída para poder usar este palmo de água do fundo e para que a sujeira não desça pelo ralo.
- 7) Lavar as paredes e o fundo da caixa d' água com escova lavadora de alta pressão, pano e vassoura (de fibra vegetal ou de fio de plástico macio). Não utilize escova de aço, sabão, vassoura de plástica, detergente ou outros produtos químicos.
- 8) Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos e evite passa-los nas paredes.
- 9) Em um balde plástico prepare a solução de hipoclorito, adicionando 20 ml de hipoclorito de sódio a 10% para cada 10 litros de água. Essa solução será utilizada para assepsiar as paredes do reservatório.
- 10) Ainda com a saída da caixa fechada asperjear a solução de hipoclorito de sódio nas paredes e fundo do reservatório. Verifique a cada 30 minutos se as paredes secaram. Se isso tiver acontecido, faça quantas aplicações da mistura forem necessárias até completar duas horas.
- 11) Não use esta água de forma alguma por duas horas.
- 12) Passadas as duas horas, ainda com a bóia amarrada ou o registro fechado, abra a saída da caixa e a esvazie. Abra todas as torneiras e acione as descargas para desinfetar todas as tubulações da edificação.
- 13) Para evitar o desperdício, essa água pode ser utilizada para lavar os pisos do imóvel.
- 14) Tampe bem a caixa para que não entrem insetos, sujeiras ou pequenos animais. Isso evita a transmissão de doenças. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar. Desamarre a bóia ou abra o registro do imóvel.
- 15) Anote do lado de fora da caixa a data da limpeza e na agenda a data para a próxima limpeza. Abra a entrada de água da casa e deixe a caixa encher. Esta água já pode ser usada.

CÓPIA

Anexo II

Martha Virginia Gewehr Machado
R.F. 754.664.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP

C O P I A

Contrast

Digite o que você procura aqui



Investidores Fornecedores Professores e Estudantes Fale Conosco Ouvidoria SIC

FL. 36 - do Processo

Nº. 2015-0.121.437-0

Assoc. of Am. Mus.

AG 7 7

Política do meio ambiente

Relatorios de sustentabilidade

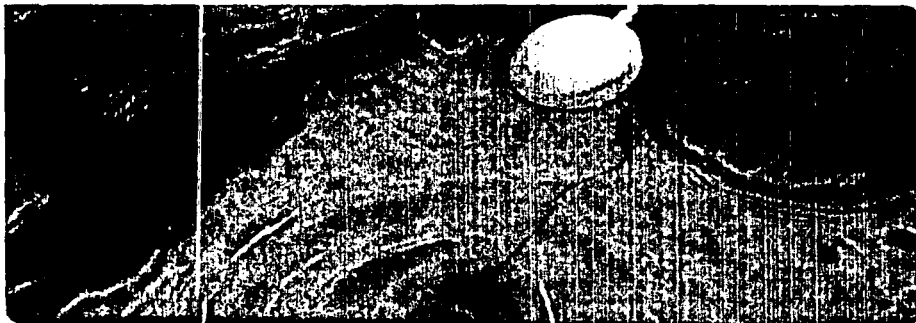
Uso racional da água

Dicas de Economia

Eventos Ambientais

Início : Meio Ambiente / Uso racional da água / Limpeza de caixa d' água

Limpeza de caixa d' água



A taxa d'água funciona como uma poupança. Economizando água, sobra uma reserva. Caso algum dia a Empresa de fornecimento de água pare o sistema para realizar alguma manutenção, os moradores podem não sentir os efeitos do corte, já que possuem o produto armazenado.

Para redimensionar o reservatório ideal à residência, é muito simples. Normalmente cada morador consome, em média, 150 litros de água por dia. Assim para uma casa de 5 pessoas, cujo gasto seria de 750 litros de água, é interessante obter uma caixa d'água de mil litros.

Depois de instalá-la, é fundamental tomar certos cuidados, como mantê-la sempre limpa e fechada. O ideal é que a limpeza seja realizada a cada seis meses.

Siga as instruções e faça a atividade de forma adequada e, principalmente, com segurança.

2 Veja o folheto explicativo

A seguir estão as dicas para as caixas residenciais com menos de 5 mil litros de água:

1) Programe com antecedência o dia da lavagem da sua caixa d'água. Escolha de preferência um fim-de-semana em que você não tenha compromissos agendados.



2) Tenha certeza de que a escada que dá acesso à caixa está bem posicionada e que não há o risco de escorregar.

3) Feche o registro da entrada de água na casa ou amarre a bóia.



4) Armazene água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza.



5) O fundo da caixa deve estar com um palmo de água.

6) Tampe a saída para poder usar este palmo de água do fundo e para que a sujeira não desça pelo ralo.



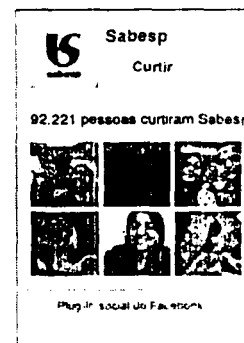
Sabesp na sua região

Digite o nome do município
 onde você mora e conheça o
 trabalho que a Sabesp faz
 nessa região

Digitare aqui

Agência de Notícias

CONTRA LAS ÚLTIMAS NOTICIAS

**SIGA-NOS**

Aneko Th

Martha Virginia Gewehr Machado
R.F. 754.684.001

08/06
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SIS/PMSP

<http://site.sabesp.com.br/site/interna/Default.aspx?secaoId=142>

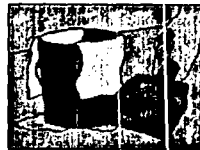
03/06/2015



7) Utilize um pano úmido para lavar as paredes e o fundo da caixa. Se a caixa for de fibrocimento, substitua o pano úmido por uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos.

8) Rebore a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos e evite passá-los nas paredes.

9) Ainda com a saída da caixa fechada, deve entrar um galão de água e adicionar dois litros de água sanitária. Deixe por duas horas e use esta solução desinfetante para molhar as paredes com a ajuda de uma brocha e um balde ou caneca de plástico.



10) Verifique a cada 30 minutos se as paredes secaram. Se isso tiver acontecido, faça quantas aplicações da mistura forem necessárias até completar duas horas.

11) Não use esta água de forma alguma por duas horas.

12) Passadas as duas horas, ainda com a bóia amarrada ou o registro fechado, abra a saída da caixa e a esvazie. Abra todas as torneiras e acione as descargas para desinfetar todas as tubulações da casa.



13) Procure usar a primeira água para lavar o quintal, banheiros e pisos.

14) Tampe bem a caixa para que não entrem insetos, sujeiras ou pequenos animais. Isso evita a transmissão de doenças. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar.



15) Anote do lado de fora da caixa a data da limpeza e na agenda a data para a próxima limpeza. Abra a entrada de água da casa e deixe a caixa encher. Esta água já pode ser usada.

Limpeza de caixa d'água com mais de 5 mil litros

A seguir estão as dicas para as caixas residenciais com mais de 5 mil litros de água.

1) Programe com antecedência o dia da lavagem da sua caixa d'água. Prepare os materiais e equipamentos necessários, incluindo a solução com hipoclorito de sódio, para que os organismos patogênicos que estão na caixa d'água sejam destruídos. É essencial o uso de botas e luvas para realizar todo o processo, e de uma escada em caso de caixas elevadas.

2) Tenha certeza de que a escada que dá acesso à caixa está bem posicionada e que não há o risco de escorregar.

3) Feche o registro de entrada de água no imóvel ou amarre a bóia. Consuma a água até deixar o volume suficiente para a próxima etapa.

4) Armazene a água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza.

5) Esvazie o reservatório totalmente.

6) Tampe a caixa para poder usar este galão de água do fundo e para que a sujeira não desça pelo ralo.

7) Lavar as paredes e o fundo da caixa d'água com escova, lavadora de alta pressão, pano e vassoura (de fibra vegetal ou de fio de plástico macio). Não utilize escova de aço, sabão, vassoura de piaçava, detergente ou outros produtos químicos.

8) Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos e evite passá-los nas paredes.

9) Em um balde plástico prepare a solução de hipoclorito, adicionando 20 ml de hipoclorito de sódio a 10% para cada 10 litros de água. Essa solução será utilizada para molhar as paredes do reservatório.

10) Ainda com a saída da caixa fechada, asperja a solução de hipoclorito de sódio nas paredes e fundo do reservatório. Verifique a cada 30 minutos se as paredes secaram. Se isso tiver acontecido, faça quantas aplicações da mistura forem necessárias até completar duas horas.

11) Não use esta água de forma alguma por duas horas.

12) Passadas as duas horas, ainda com a bóia amarrada ou o registro fechado, abra a saída da caixa e a esvazie. Abra todas as torneiras e acione as descargas para desinfetar todas as tubulações da edificação.

FL. -37- de Processo
Nº 2015-0.121.437-0
NEUSA A. P. C. F. T.
AGPP-RF. 501
SMS - COVISA

- 13) Para evitar o desperdício, essa água pode ser utilizada para lavar os pisos do imóvel
- 14) Tampe bem a caixa para que não entrem insetos, sujeiras ou pequenos animais. Isso evita a transmissão de doenças. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar. Desamare a bóia ou abra o registro do imóvel
- 15) Anote do lado de fora da caixa a data da limpeza e na agenda a data para a próxima limpeza. Abra a entrada de água da casa e deixe a caixa encher. Esta água já pode ser usada

CÓPIA

Mapa do site

001.260.000

litros de esgoto estão sendo tratados enquanto você navega

Institucional
Números
Diretoria
Região
mios
...bailhe conosco
História
Cultura
Marca
Pesquisa e Desenvolvimento
Perfil

Água
Mananciais
Distribuição de água
Qualidade da água
Tratamento de água
Sistema Produção Água
Interligação Jaguaratuba



Contraste

Digite o que você procura aqui



Investidores Fornecedores Professores e Estudantes Fale Conosco Ouvidoria SIC

FL. - 38-
Nº. 2015-0121437-0

Ass. 4111

AGÊNCIA DE ATENDIMENTO

SMS - COVISA

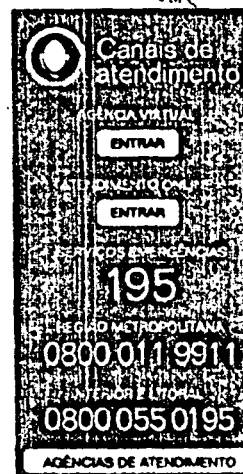
Política do meio ambiente Relatórios de sustentabilidade Uso racional da água Dicas de Economia Eventos Ambientais

Início: Meio Ambiente / Uso racional da água / Limpeza de caixa d' água / Limpeza de caixa d' água com mais de 5 mil litros

Limpeza de caixa d' água com mais de 5 mil litros

A seguir estão as dicas para as caixas residenciais com mais de 5 mil litros de água.

- 1) Programe com antecedência o dia da lavagem da sua caixa d' água. Prepare os materiais e equipamentos necessários, incluindo a solução com hipoclorito de sódio, para que os organismos patogênicos que estão na caixa d' água sejam destruídos. É essencial o uso de botas e luvas para realizar todo o processo, e de uma escada em caso de caixas elevadas.
- 2) Tenha certeza de que a escada que dá acesso à caixa está bem posicionada e que não há o risco de escorregar.
- 3) Feche o registro da entrada de água no imóvel ou amarre a bóia. Consuma a água até deixar o volume suficiente para a próxima etapa.
- 4) Armazene a água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza.
- 5) Esvazie o reservatório totalmente.
- 6) Tampe a saída para poder usar este palmo de água do fundo e para que a sujeira não desça pelo ralo.
- 7) Lavar as paredes e o fundo da caixa d' água com escova, lavadora de alta pressão, pano e vassoura (de fibra vegetal ou de fio de plástico macio). Não utilize escova de aço, sabão, vassoura de piaçava, detergente ou outros produtos químicos.
- 8) Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos e evite passá-los nas paredes.
- 9) Em um balde plástico prepare a solução de hipoclorito, adicionando 20 ml de hipoclorito de sódio a 10% para cada 10 litros de água. Essa solução será utilizada para asperar as paredes do reservatório.
- 10) Ainda com a saída da caixa fechada asperar a solução de hipoclorito de sódio nas paredes e fundo do reservatório. Verifique a cada 30 minutos se as paredes secaram. Se isso tiver acontecido, faça quantas aplicações da mistura forem necessárias até completar duas horas.
- 11) Não use esta água de forma alguma por duas horas.
- 12) Passadas as duas horas, ainda com a bóia amarrada ou o registro fechado, abra a saída da caixa e a esvazie. Abra todas as torneiras e acione as descargas para desinfetar todas as tubulações da edificação.
- 13) Para evitar o desperdício, essa água pode ser utilizada para lavar os pisos do imóvel.
- 14) Tampe bem a caixa para que não entrem insetos, sujeiras ou pequenos animais. Isso evita a transmissão de doenças. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar. Desamarre a bóia ou abra o registro do imóvel.
- 15) Anote do lado de fora da caixa a data da limpeza e na agenda a data para a próxima limpeza. Abra a entrada de água da casa e deixe a caixa encher. Esta água já pode ser usada.



Sabesp na sua região

Digite o nome do município onde você mora e conheça o trabalho que a Sabesp faz nessa região.

Digite aqui

Agência de Notícias

CONFIRA AS ÚLTIMAS NOTÍCIAS

Sabesp
Curtir

92.155 pessoas curtiram Sabesp

Plug-in social do Facebook

SIGA-NOS

Amexa
Martha Virginia Gawehr Machado
R.F. 754.644.001
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
COVISA/SMS/PMSP
01/06/2015

0.03.360.000

litros de esgoto estão sendo tratados enquanto você navega

Mapa do site

Institucional

[Numeros](#)
[Diretoria](#)
[Sua Região](#)
[Prêmios](#)
[Trabalhe conosco](#)
[História](#)
[Cultura](#)
[Marca](#)
[Pesquisa e Desenvolvimento](#)
[Perfil](#)

Água

[Mananciais](#)
[Distribuição de água](#)
[Qualidade da água](#)
[Tratamento de água](#)
[Sistema Produtor São Lourenço](#)
[Integração Jaguar/Atibainha](#)

Esgoto

[Tratamento de esgotos](#)
[Coleta de esgotos](#)
[Tipos de tratamento](#)
[Água de reúso](#)
[Certidão de esgotamento sanitário](#)

Meio Ambiente

[Uso racional da água](#)
[Eventos Ambientais](#)
[Relatórios de sustentabilidade](#)
[Política do meio ambiente](#)
[Dicas de Economia](#)

Produtos

[Medidas adotadas](#)
[Entenda a crise](#)
[Planos de ação e contingência](#)
[Demandas Ministério Público](#)
[Faça sua parte](#)
[Obras](#)

Serviços

[Guia de serviços](#)
[Tarifas](#)
[Dicas e testes](#)
[Legislação](#)
[Manual do empreendedor](#)
[Folhetos](#)
[Contrato de adesão](#)
[Bônus](#)
[Tabela de contingência](#)

Agência Virtual

Outras áreas

[Professores e Estudantes](#)
[Fornecedores](#)
[Investidores](#)
[Jornalistas](#)
[Fale conosco](#)

Outros links

[Ouvendoná](#)
[Perguntas frequentes](#)
[Política de privacidade](#)
[Serviço de Informação ao Cidadão](#)
[Informações Geográficas no Saneamento](#)

Contraste

Digite o que você procura aqui



Investidores Fomecedores Professores e Estudantes Fale Conosco Ouvidoria SIC

FL-39- 00700880

No 2015-0.121.437-0

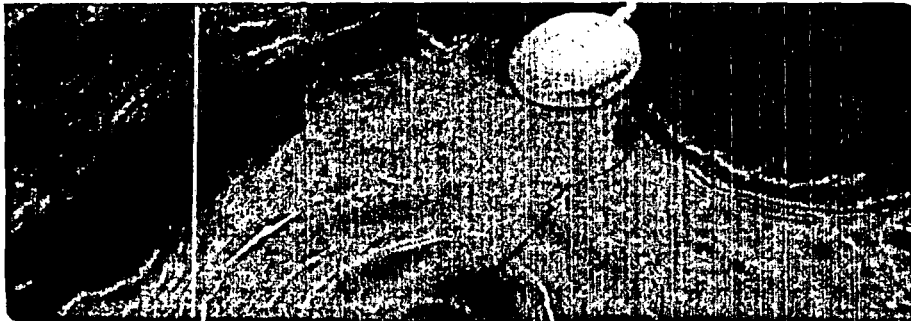
4-16-75 154 A. *W. H. H.*

[Política do meio ambiente](#)
[Relatórios de sustentabilidade](#)
[Uso racional da água](#)
[Dicas de Economia](#)
[Eventos Ambientais](#)

Início: Meio Ambiente / Uso racional da água / Limpeza de caixa d'água

Limpeza de caixa d' água

CÓPIA



A caixa d'água funciona como uma poupança. Economizando água, sobra uma reserva. Caso algum dia a Empresa de fornecimento de água pare o sistema para realizar alguma manutenção, os moradores podem não sentir os efeitos do corte, já que possuem o produto armazenado.

Para redimensionar o reservatório ideal à residência, é muito simples. Normalmente cada morador consome, em média, 150 litros de água por dia. Assim, para uma casa de 5 pessoas, cujo gasto seria de 750 litros de água, é interessante obter uma caixa d'água de mil litros.

Depois de instalá-la, é fundamental tomar certos cuidados como mantê-la sempre limpa e fechada. O ideal é que a limpeza seja realizada a cada seis meses.

Siga as instruções e faça a atividade de forma adequada e, principalmente, com segurança.

3 Veja o folheto explicativo

A seguir estão as dicas para as caixas residenciais com menos de 5 mil litros de água:

1) Programe com antecedência o dia da lavagem da sua caixa d'água. Escolha de preferência um fim-de-semana em que você não tenha compromissos agendados.



2) Tenha certeza de que a escada que dá acesso à caixa está bem posicionada e que não há o risco de escorregar.

3) Feche o registro da entrada de água na casa ou amarre a bóia.

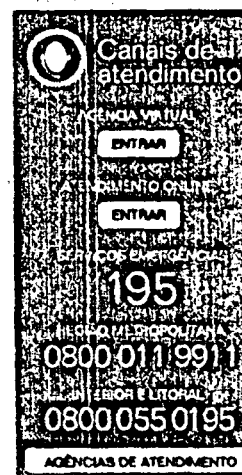


4) Armazene água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza.



5) O fundo da caixa deve estar com um palmo de água.

6) Tampe a saída para poder usar este paimo de água do fundo e para que a sujeira não desca pelo ralo.



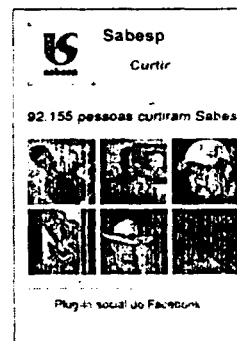
Sabesp na sua região

Digite o nome do município
 onde você mora e conheça o
 trabalho que a Sabesp faz
 nessa região

Digite aqui

Agência de Notícias

CONTRA LAS ÚLTIMAS NOTICIAS

**SIGA-NOS**

Martha Virginia Guevara Machado
R.F. 754-884-001

Especialista em Saúde - Assistente Técnica
 Gerência de Vigilância de Produtos
 e Serviços de Interesse da Saúde - GDS/0

COVISA/SMS/PMSP

01/06/15

<http://site.sabesp.com.br/site/interna/Default.aspx?secaoId=142>

01/06/2015



7) Utilize um pano úmido para lavar as paredes e o fundo da caixa. Se a caixa for de fibrocimento, substitua o pano úmido por uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos.

8) Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos e evite passá-los nas paredes.

9) Ainda com a saída da caixa fechada, deixe entrar um galão de água e adicione dois litros de água sanitária. Deixe por duas horas e use esta solução desinfetante para molhar as paredes com a ajuda de uma brocha e um balde ou caneca de plástico.



10) Verifique a cada 30 minutos se as paredes secaram. Se isso tiver acontecido, faça quantas aplicações da mistura forem necessárias até completar duas horas.

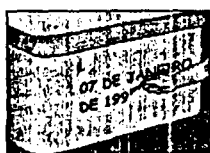
11) Não use esta água de forma alguma por duas horas.

12) Passadas as duas horas, ainda com a bóia amarrada ou o registro fechado, abra a saída da caixa e a esvazie. Abra todas as torneiras e acione as descargas para desinfetar todas as tubulações da casa.



13) Procure usar a primeira água para lavar o quintal, banheiros e pisos.

14) Tampe bem a caixa para que não entrem insetos, sujeiras ou pequenos animais. Isso evita a transmissão de doenças. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar.



15) Anote do lado de fora da caixa a data da limpeza e na agenda a data para a próxima limpeza. Abra a entrada de água da casa e deixe a caixa encher. Esta água já pode ser usada.

Limpeza de caixa d'água com mais de 5 mil litros

A seguir estão as dicas para as caixas residenciais com mais de 5 mil litros de água.

1) Programe com antecedência o dia da lavagem da sua caixa d'água. Prepare os materiais e equipamentos necessários, incluindo a solução com hipoclorito de sódio, para que os organismos patogênicos que estão na caixa d'água sejam destruídos. É essencial o uso de botas e luvas para realizar todo o processo, e de uma escada em caso de caixas elevadas.

2) Tenha certeza de que a escada que dá acesso à caixa está bem posicionada e que não há o risco de escorregar.

3) Feche o registro de entrada de água no imóvel ou amarre a bóia. Consuma a água até deixar o volume suficiente para a próxima etapa.

4) Armazene a água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza.

5) Esvazie o reservatório totalmente.

6) Tampe a saída para poder usar este galão de água do fundo e para que a sujeira não desça pelo ralo.

7) Lavar as paredes e o fundo da caixa d'água com escova, lavadora de alta pressão, pino e vassoura (de fibra vegetal ou de fio de plástico macio). Não utilize escova de aço, sabão, vassoura de piaçava, detergente ou outros produtos químicos.

8) Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos e evite passá-los nas paredes.

9) Em um balde plástico prepare a solução de hipoclorito, adicionando 20 ml de hipoclorito de sódio a 10% para cada 10 litros de água. Essa solução será utilizada para asperjar as paredes do reservatório.

10) Ainda com a saída da caixa fechada asperjar a solução de hipoclorito de sódio nas paredes e fundo do reservatório. Verifique a cada 30 minutos se as paredes secaram. Se isso tiver acontecido, faça quantas aplicações da mistura forem necessárias até completar duas horas.

11) Não use esta água de forma alguma por duas horas.

12) Passadas as duas horas, ainda com a bóia amarrada ou o registro fechado, abra a saída da caixa e a esvazie. Abra todas as torneiras e acione as descargas para desinfetar todas as tubulações da edificação.

- 13) Para evitar o desperdício, essa água pode ser utilizada para lavar os pisos do imóvel.
- 14) Tampe bem a caixa para que não entrem insetos, sujeiras ou pequenos animais. Isso evita a transmissão de doenças. A tampa tem que ter sido levada antes de ser colocada no lugar. Desamarre a bóia ou abra o registro do imóvel.
- 15) Anote do lado de fora da caixa a data da limpeza e na agenda a data para a próxima limpeza. Abra a entrada de água da casa e deixe a caixa encher. Esta água já pode ser usada.

COPIA**004.095.000**

litros de esgoto estão sendo tratados enquanto você navega

FL-40-
2015-0121.4370
NEUSA
AGRA
SABESP

Mapa do site

Institucional

Números

Diretoria

Região

mios

Trabalhe conosco

História

Cultura

Marca

Pesquisa e Desenvolvimento

Perfil

Água

Mananciais

Distribuição de água

Qualidade da água

Tratamento de água

Sistema Produtor São Lourenço

Interligação Jaguar/Atibaia

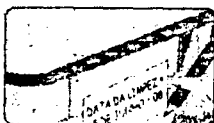
Martha Virginia Gewehr Machado
R.F. 754.684.001

Especialista em Saúde - Assistente Técnico
Gerência de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPS/S
COVISA/SMS/PMSP



14. Procure usar esta primeira água para lavar o quintal, banheiros e pisos.

15. Tampe bem a caixa para que não entrem insetos, sujeiras ou mesmo animais pequenos. Isso evita a transmissão de doenças.



16. Anote a data da limpeza do lado de fora da caixa e, na sua agenda, a data para a próxima limpeza. Abra a entrada de água da casa e deixe a caixa encher. Pronto. Essa água já pode ser usada.

Atendimento Sabesp
Capital e Região Metropolitana de São Paulo

Telefone Serviço Horário
 245

Atendimento Sabesp
Interior e Litoral do Estado de São Paulo

Telefone Serviço Horário
 245

Atendimento Sabesp
Interior e Litoral do Estado de São Paulo

Telefone Serviço Horário
 245

Atendimento Sabesp
Interior e Litoral do Estado de São Paulo

Telefone Serviço Horário
 245

Atendimento Sabesp
Interior e Litoral do Estado de São Paulo

Telefone Serviço Horário
 245

Atendimento Sabesp
Interior e Litoral do Estado de São Paulo

Telefone Serviço Horário
 245

Atendimento Sabesp
Interior e Litoral do Estado de São Paulo

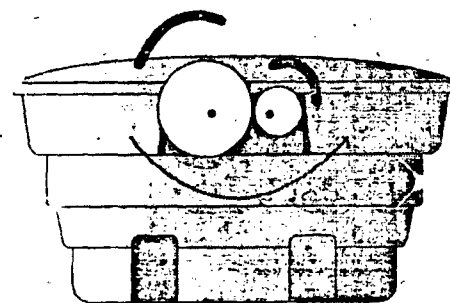
Telefone Serviço Horário
 245

Atendimento Sabesp
Interior e Litoral do Estado de São Paulo

Telefone Serviço Horário
 245



GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO



LIMPEZA DE CAIXA D'ÁGUA



CÓPIA

FL. 411 - do Processo
 Nº. 2015-0121432-0
 NEUSA A. O. CHIGASHI
 AGPP-RF: 601.389.9
 SMS-DOVISA

Aneko II

Martha Virginia Steven Machado

R. 154.604.001

Especialista em Saúde - Assistência Técnica
 Gerência de Vigilância de Produtos
 e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS

COVISA/MS/SP/MS

01/06/2015



14. Procure usar esta primeira água para lavar o quintal, banheiros e pisos.

15. Tampe bem a caixa para que não entrem insetos, sujeiras ou mesmo animais pequenos. Isso evita a transmissão de doenças.



16. Anote a data da limpeza do lado de fora da caixa e, na sua agenda, a data para a próxima limpeza. Abra a entrada de água da casa e deixe a caixa encher. Pronto. Essa água já pode ser usada.



Marcelo Jorge Gomes Machado
Especialista em Saúde, Assistente Técnica
Gestão de Vigilância de Produtos
e Serviços de Saúde - GPSIS
COVISA/MS/SP/MS

Atendimento Sabesp

Capital e Região Metropolitana de São Paulo

Telefone	Serviço	Horários
195	Emergência	24 horas
0800-0119911	Saída de Emergência	De 7h às 19h, de 2ª a 6ª feira
0800-7773700	Serviço de Atendimento	De 7h às 19h, de 2ª a 6ª feira

Interior e Litoral do Estado de São Paulo

Telefone	Serviço	Horários
195	Emergência	24 horas
0800-0550195	Saída de Emergência	De 7h às 19h, de 2ª a 6ª feira
0800-0160195	Serviço de Atendimento	De 7h às 19h, de 2ª a 6ª feira

Ouvidoria

Telefone	Serviço	Horário
0800-0550565	Serviço de Ouvidoria	De 7h às 19h, de 2ª a 6ª feira

Agência Virtual

Atendimento 24 horas por meio do site www.sabesp.com.br. Acesso por meio de computadores, celulares e tablets. Atendimento em português e espanhol.

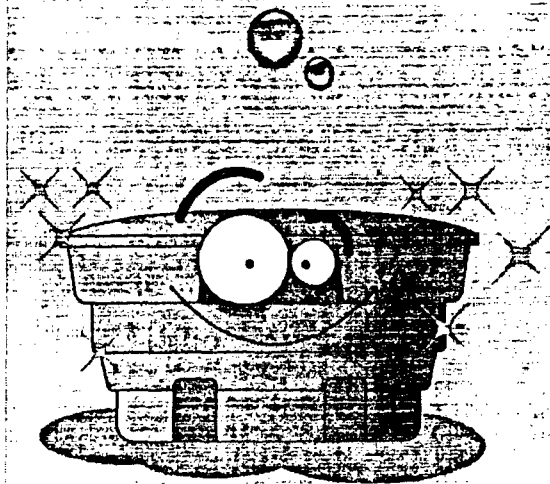
Agências de Atendimento

Para saber a localização das unidades de atendimento, consulte o site www.sabesp.com.br. A rede completa das unidades de atendimento da Sabesp está disponível no site www.sabesp.com.br.



GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO

novembro 2012



LIMPEZA DE CAIXA D'ÁGUA



CÓPIA

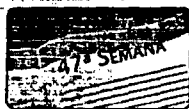
FL. 421 - do Processo
Nº. 2015-0121.4390
Ass. Juiz

A Sabesp garante a qualidade da água que fornece, monitorando rigorosamente todas as etapas do sistema de abastecimento, desde o manancial até o cavalete, na entrada de seu imóvel. Depois desse tratamento, você também precisa fazer sua parte limpando a sua caixa d'água.

Quando chega à sua casa, a água é potável, livre de micro-organismos nocivos à saúde. Mas se a caixa d'água não estiver limpa e desinfetada, todo o seu conteúdo poderá se contaminar, tornando a água imprópria para consumo e colocando em risco a sua saúde e também a de sua família.

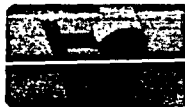
Para evitar esse problema, é imprescindível cuidar das instalações hidráulicas e limpar a caixa d'água a cada seis meses.

CONFIRA AQUI ALGUMAS DICAS PARA LIMPAR DE FORMA CORRETA E, MAIS IMPORTANTE, COM SEGURANÇA.



1. Programe com antecedência o dia da limpeza da caixa d'água. Escolha, preferencialmente, um fim de semana em que você não tenha compromissos agendados.

2. Certifique-se de que a escada de acesso à caixa esteja bem posicionada e de que não haja risco de queda.



3. Feche o registro de entrada da água ou amarre a boia da caixa d'água.

4. Limpe a tampa da caixa d'água e a remova.



5. O registro de entrada da água poderá ser fechado um dia antes da limpeza, para você e sua família utilizar toda a água armazenada, evitando o desperdício. Outra opção é reservar água da própria caixa em outro recipiente e utilizá-la durante o processo de limpeza.

6. Mantenha um palmô de água no fundo da caixa e tampe a saída da mesma. Essa medida evitará que a sujeira escoe pelo ralo.



7. Utilize um pano úmido para lavar o interior da caixa. Caso ela seja de fibrocimento, substitua o pano por uma escova de fibra vegetal ou de cerdas de plástico macias. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos.

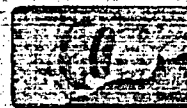
8. Retire a água da limpeza e a sujeira utilizando uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com pano limpo e evite passá-los nas paredes.



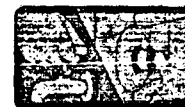
9. Quando a caixa estiver seca e com a saída ainda fechada, deixe entrar um palmô de água e adicione 2 litros de água sanitária (esta proporção é para uma caixa d'água de 1.000 litros).



10. Deixe essa solução desinfetante repousar por duas horas. Com a ajuda de uma brocha, um balde ou uma caneca de plástico, utilize essa mesma solução para molhar as paredes internas da caixa e da tampa, incluindo as bordas. Verifique a cada 30 minutos se as paredes secaram. Em caso positivo, aplique a mistura quantas vezes forem necessárias, até completar duas horas.

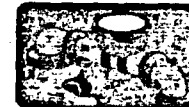


11. Não use essa água por duas horas, sob qualquer hipótese.



12. Passado esse período, ainda com a boia amarrada ou com o registro fechado, abra a saída da caixa e a esvazie. Abra todas as torneiras e acione as descargas para desinfetar todas as tubulações da casa.

13. Abra o registro ou desamarre a boia e deixe a caixa d'água encher.

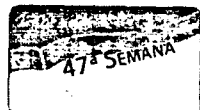


A Sabesp garante a qualidade da água que fornece, monitorando rigorosamente todas as etapas do sistema de abastecimento, desde o manancial até o cavalete na entrada de seu imóvel. Depois desse tratamento, você também precisa fazer sua parte limpando a sua caixa d'água.

Quando chega à sua casa, a água é potável, livre de micro-organismos nocivos à saúde. Mas se a caixa d'água não estiver limpa e desinfetada, todo o seu conteúdo poderá se contaminar, tornando a água imprópria para consumo e colocando em risco a sua saúde e também a de sua família.

Para evitar esse problema, é imprescindível cuidar das instalações hidráulicas e limpar a caixa d'água a cada seis meses.

COMO FAZER A LIMPEZA E A DESINFECÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA



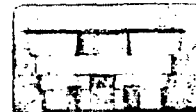
1. Programe com antecedência o dia da limpeza da caixa d'água. Escolha, preferencialmente, um fim de semana em que você não tenha compromissos agendados.

2. Certifique-se de que a escada de acesso à caixa esteja bem posicionada e de que não haja risco de queda.



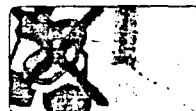
3. Feche o registro de entrada da água ou amarre a boia da caixa d'água.

4. Limpe a tampa da caixa d'água e a renova.



5. O registro de entrada da água poderá ser fechado um dia antes da limpeza, para você e sua família utilizar toda a água armazenada, evitando o desperdício. Outra opção é reservar água da própria caixa em outro recipiente e utilizá-la durante o processo de limpeza.

6. Mantenha um palmo de água no fundo da caixa e tampe a saída da mesma. Essa medida evitará que a sujeira escoe pelo ralo.

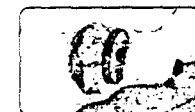


7. Utilize um pano úmido para lavar o interior da caixa. Caso ela seja de fibrocimento, substitua o pano por uma escova de fibra vegetal ou de cerdas de plástico macias. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos.

8. Retire a água da limpeza e a sujeira utilizando uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com pano limpo e evite passar os pés nas paredes.



9. Quando a caixa estiver seca e com a saída ainda fechada, deixe entrar um palmo de água e adicione 2 litros de água sanitária (esta proporção é para uma caixa d'água de 1.000 litros).



10. Deixe essa solução desinfetante repousar por duas horas. Com a ajuda de uma brocha, um balde ou uma caneca de plástico, utilize essa mesma solução para molhar as paredes internas da caixa e da tampa, incluindo as bordas. Verifique a cada 30 minutos se as paredes secaram. Em caso positivo, aplique a mistura quantas vezes forem necessárias, até completar duas horas.

11. Não use essa água por duas horas, sob qualquer hipótese.



12. Passado esse período, ainda com a boia amarrada ou com o registro fechado, abra a saída da caixa e a esvazie. Abra todas as torneiras e acione as descargas para desinfetar todas as tubulações da casa.

13. Abra o registro ou desamarre a boia e deixe a caixa d'água encher.



CÓPIA

Marina Virginia Gervânio Machado
R.F. 754.684.907
Especialista em Saúde - Assistente Técnica
Gestão de Vigilância de Produtos
e Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
CONSAS/MS/MSP

Amo Xa Li.

FL. 43 - 10 Professora
Nº. 2015.0.121.433-0
ASS.: Juv
O CH. CASMI

CUIDADO COM VAZAMENTOS

- Uma torneira gotejando chega a desperdiçar 46 litros de água por dia, o que representa 1.380 litros por mês;
- Um filete de mais ou menos dois milímetros desperdiça 4.140 litros de água por mês;
- Um filete de quatro milímetros, 13.260 litros de água por mês;
- Um furo de dois milímetros no encanamento, para uma pressão de 15 m de coluna de água, desperdiça, aproximadamente, 3.200 litros por dia.

Se corrigir todos esses maus hábitos no seu dia a dia, além de contribuir para a manutenção do nível das represas você economizará em sua conta, no final do mês. Coloque em prática essas dicas simples. Você e o meio ambiente sairão lucrando.



CANAIS DE ATENDIMENTO SABESP

Região Metropolitana de São Paulo
195 - Serviços de Emergência
Ligação gratuita, 24 horas por dia, 7 dias por semana.

0800 0119 911 - Central de Atendimento
Informações e outros serviços, ligação gratuita.
De 2ª a 6ª feira, das 7h às 21h; sábado, das 8h às 17h;
domingo, das 10h às 16h.

Interior e Litoral do Estado de São Paulo
195 Serviços de Emergência
Ligação gratuita, 24 horas por dia, 7 dias por semana.

0800 0550 195 - Central de Atendimento
Informações e outros serviços, ligação gratuita.
De 2ª a 6ª feira, das 7h às 21h; sábado, das 8h às 17h;
domingo, das 10h às 16h.

Agência Virtual
Acesse www.sabesp.com.br, clique em Agência Virtual para encontrar informações, serviços, telefones e endereços de nossos canais de atendimento.

Agências de Atendimento
Veja no rodapé da sua conta de água e esgotos o endereço e o horário de atendimento da agência mais próxima.

Poupatempo São Paulo
De 2ª a 6ª feira, das 7h às 19h; sábado, das 7h às 13h.
• Sé: Rua do Carmo, s/nº
• Itaquera: Av. do Contorno, 60
• Santo Amaro: Rua Amador Bueno, 256

• **São Bernardo do Campo**
De 2ª a 6ª feira, das 7h às 19h; sábado, das 7h às 13h.
Rua Nicolau Filizola, 100

• **Osasco**
De 2ª a 6ª feira, das 8h às 18h; sábado, das 8h às 14h.
Rua Hilário Pereira de Souza, 664

Litoral e Interior
• **Santos**
De 2ª a 6ª feira, das 9h às 18h; sábado, das 9h às 14h.
Rua João Pessoa, 246

• **São José dos Campos**
De 2ª a 6ª feira, das 10h às 20h; sábado, das 9h às 15h.
Av. São João, 2.200 - Shopping Collinas

www.sabesp.com.br

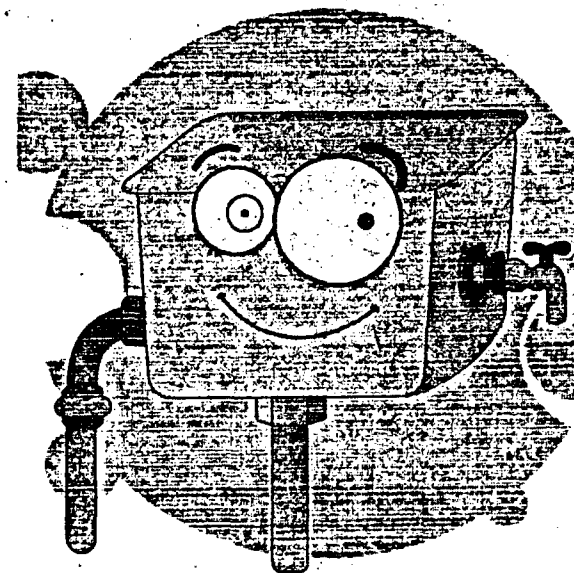


Janeiro/2010



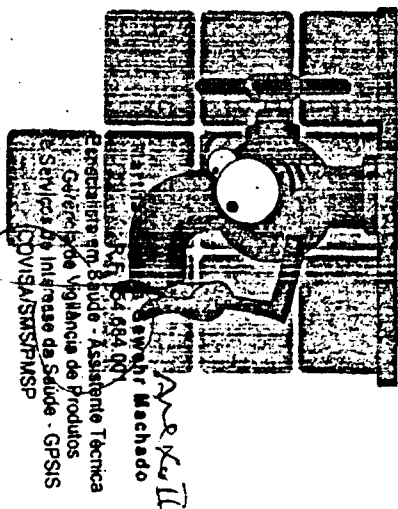
USO RACIONAL DA ÁGUA ADOpte ESTA IDEIA.

Economizar água é esbanjar Inteligência.



CÓPIA

FL. - 44 - do F...
Nº 2015-0121433-0
ANEXO A. O. 12/1433-0
ANEXO B. O. 12/1433-0
ANEXO C. O. 12/1433-0
ANEXO D. O. 12/1433-0
ANEXO E. O. 12/1433-0
ANEXO F. O. 12/1433-0
ANEXO G. O. 12/1433-0
ANEXO H. O. 12/1433-0
ANEXO I. O. 12/1433-0
ANEXO J. O. 12/1433-0
ANEXO K. O. 12/1433-0
ANEXO L. O. 12/1433-0
ANEXO M. O. 12/1433-0
ANEXO N. O. 12/1433-0
ANEXO O. O. 12/1433-0
ANEXO P. O. 12/1433-0
ANEXO Q. O. 12/1433-0
ANEXO R. O. 12/1433-0
ANEXO S. O. 12/1433-0
ANEXO T. O. 12/1433-0
ANEXO U. O. 12/1433-0
ANEXO V. O. 12/1433-0
ANEXO W. O. 12/1433-0
ANEXO X. O. 12/1433-0
ANEXO Y. O. 12/1433-0
ANEXO Z. O. 12/1433-0



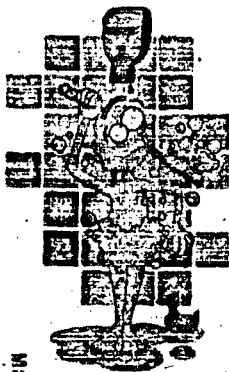
Neste folheto, vamos fornecer algumas dicas de como utilizar a água sem desperdiçar. Seguindo-as, você vai ajudar a melhorar o nível de nossas represas e economizar na sua conta. É muito fácil, veja:

NO BANHEIRO

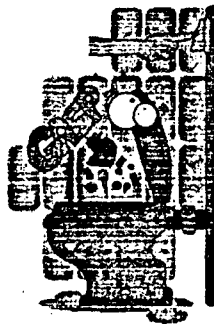
- Mantenha a torneira fechada, enquanto **escova os dentes**. Você economizará de 12 litros em casa a 80 litros de água em apartamento.



- Não tome banhos demorados.



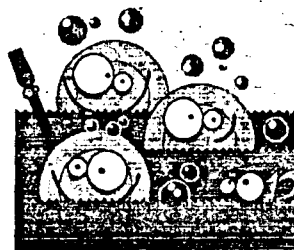
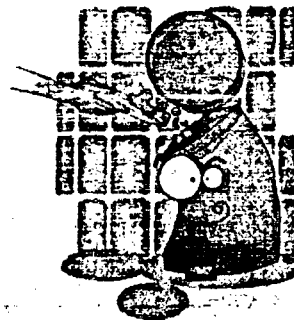
Descarga consome muita água. Não use à toa.



Não utilize a **bacia sanitária** como lixeira, jogando papel higiênico, cigarro, etc. Consome-se de 6 a 10 litros de água, ao acionar a válvula de descarga por seis segundos.

NA COZINHA

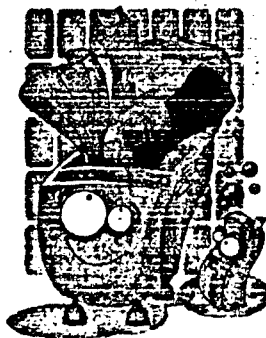
- Limpe bem os restos de comida de pratos e panelas, antes de lavá-los, jogando os restos no lixo.



- Encha a pia com água e detergente até a metade e coloque a louça. Deixe-a de molho por uns minutos e ensaboe. Repita o processo e enxágue.

- Só ligue a **máquina de lavar louça** quando estiver com capacidade total.

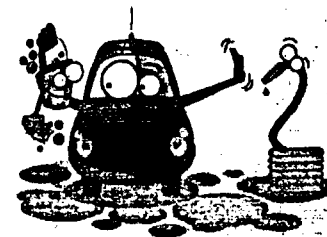
NA LAVANDERIA



- Deixe a roupa acumular e lave tudo de uma só vez.
- No tanque, feche a torneira enquanto ensaboa e esfrega a roupa.
- Utilize a **máquina de lavar** somente quando estiver na capacidade total. Uma lavadora de cinco quilos consome 135 litros de água a cada uso.

NO JARDIM, NO QUINTAL E NA CALÇADA

- Não lave o carro com mangueira. Use balde e um pano.

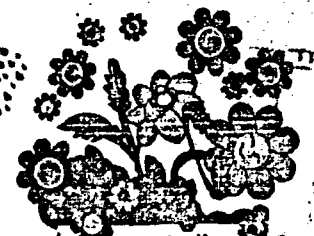
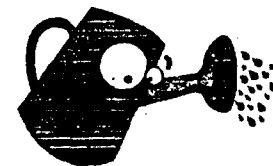


- Não use a mangueira para **limpar a calçada** e sim uma vassoura.



- Usar a mangueira como "vassoura" durante 15 minutos pode desperdiçar cerca de 280 litros de água.

- Regue as plantas pela manhã ou à noite, para evitar o desperdício causado pela evaporação.



FL. -45- do Processo
NR. 2015-0.121.433-00
Ass. [assinatura]

CÓPIA



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde

Bruna Matsumota
Subgerente de Alimentos
RF 44.055/0
COVISA/GVPSIS

Folha de Informação nº 47

Do Processo nº 2015-0.121.437-0

em 03/06/2015

À Gerência de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde
Sr. Gerente,

CÓPIA

Ciente e de acordo com o parecer constante em Fls. 16 à 26 do presente.

À Subgerência de Vigilância de Serviços de Saúde
Sr. Subgerente,

Encaminho para manifestação e o que mais couber conforme Fl. 46.


Bruna Matsumota

Subgerência de Vigilância de Alimentos
GVPSIS/COVISA

CÓPIA



Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde
Gerencia de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde
Sub Gerência de Vigilância de Serviços de Saúde

São Paulo, 03/06/2015

Do Processo nº. 2015-0.121.437-0

Jorge Augusto Giampasi
160878.9
ALG.P.P.

À
Gerencia de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde
Sr. Gerente

Ciente e de acordo com o parecer constante às folhas de informação 16 a 26
do presente P.A.

Atenciosamente,



Manoel Bernardes de Lara Junior
Subgerente de Vigilância de Serviços de Saúde
GVPSIS/COVISA

CÓPIA



**Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde**

jh49
do Proc. 2015-0.121.431-C
flm

À COVISA.G

Prezada Sra. Coordenadora

Considerando o prazo solicitado em folha 07 encaminho a manifestação desta gerência, por meio do Laboratório de Controle de Qualidade – LCQS, desta assessoria técnica e das Subgerências de Vigilância de Serviços e de Alimentos para avaliação e o que mais couber.

MARTHA VIRGINIA GEWEHR
Assessoria Técnica
Gerência de Vigilância de Produtos e
Serviços de Interesse da Saúde - GPSIS
Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA

Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA
Rua Santa Isabel, 181 – 9º andar
Vila Buarque – São Paulo – SP – CEP 01221-010

CÓPIA



**Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenação de Vigilância em Saúde**

Folha de Informação nº 50

Do Processo 2015-0.121.437-0

em 05/06/2015 (a)

Interessado: SGM - ATL III - Ver. Noemi Nonato

Assunto: Ref.PL 115/14

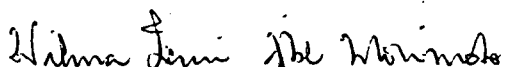
Doralice Mochiutti
RF: 531.986.2
SMS/COVISA

SMS / G

Assessoria Parlamentar

Restituímos o presente com manifestação técnica com relação ao PL Nº115/2014 e, em concordância com o disposto no parecer, opinamos pelo veto total do Projeto.

São Paulo, 05 de junho de 2015.


WILMA TIEMI MIYAKE MORIMOTO
Coordenadora de Vigilância em Saúde
COVISA-SMS

CMF/dm

Do Processo nº 2015-0.121.437-0 em 08.06.2015

a) 
William Hélio de Souza
Rf: 729753

INTERESSADO: Câmara Municipal de São Paulo

CÓPIA

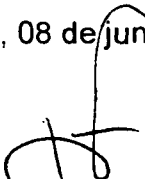
ASSUNTO: Projeto de Lei nº 115/2014, de autoria do Legislativo, que dispõe sobre a realização de coleta de amostras das águas de reservatórios das escolas, creches e unidades de saúde do Município de São Paulo para análise. Pedido de subsídios da Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente.

À
SGM/ATL - CHEFIA
Senhora Assessora Especial

Em atendimento à solicitação de V.Sa., a matéria em pauta foi encaminhada para manifestação das Áreas Técnicas competentes desta Pasta.

Diante de acurada análise a respeito da proposta em apreço pelo Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde (LCQS) e, da Gerência de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde da Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA), juntadas às fls. 11 a 24 e 50, o Projeto de Lei nº 115/2014, não reúne condições de prosperar na forma como se apresenta e, essa conclusão não se mostrou divorciada das manifestações das Áreas Técnicas, lembrando, ainda, que a Legislação vigente contempla satisfatoriamente a matéria em comento. Razão pela qual, nesta oportunidade, somos contrários ao prosseguimento da presente proposta.

São Paulo, 08 de junho de 2015


José de Filippi Junior
Secretário Municipal da Saúde
SMS - G

EBC/whs


Eduardo de Sá
R.F. 805.008-1
Assessor Técnico
SMS-G