



Segurança da Água na Indústria Alimentícia

A água é um ingrediente fundamental na produção de alimentos. Assegurar a qualidade da água utilizada é crucial para garantir a segurança alimentar e prevenir a contaminação.



by Aline Azevedo



Utilizando Água Potável

Utilize somente água potável para todas as etapas da produção de alimentos, desde a lavagem de ingredientes até o preparo final. Água contaminada pode transmitir doenças e contaminar os alimentos.

1 Fontes Seguras

Obtenha água de fontes confiáveis, como sistemas de abastecimento público tratados e inspecionados.

2 Testes de Qualidade

Realize testes regulares para verificar a presença de contaminantes e garantir que a água atenda aos padrões de potabilidade.

3 Armazenamento Adequado

Armazene a água em recipientes limpos e protegidos de contaminações, garantindo a segurança e qualidade.

Monitoramento da Qualidade da Água

Realizar testes periódicos da água utilizada na produção de alimentos é essencial para identificar possíveis problemas de qualidade e tomar medidas preventivas.

Parâmetro	Importância
pH	Acidez ou alcalinidade da água, influenciando o sabor e a qualidade dos alimentos.
Cloro Residual	Garante a eliminação de microrganismos patogênicos e previne a contaminação da água.
Turbidez	Medida da presença de partículas suspensas na água, indicando a presença de sedimentos ou contaminantes.



Manutenção dos Sistemas de Água

Mantenha os sistemas de filtragem e armazenamento de água limpos e em bom estado de funcionamento para garantir a qualidade da água utilizada na produção de alimentos.

1

Limpeza Regular

Limpe os sistemas de filtragem e os tanques de armazenamento de acordo com as recomendações do fabricante.

2

Inspeção Periódica

Realize inspeções regulares para detectar vazamentos, corrosão ou outros problemas que podem afetar a qualidade da água.

3

Manutenção Preventiva

Faça a manutenção preventiva dos sistemas de água para garantir o bom funcionamento e a segurança da água utilizada.

