

— 22 de março - Dia Mundial da Água —

CUIDADOS COM A ÁGUA

*Garantindo a potabilidade
e o consumo consciente*



abrasel

A água é um recurso essencial para a vida e para o funcionamento do seu bar ou restaurante, seja no preparo dos alimentos, gelo, higienização etc. No entanto, o consumo excessivo e o desperdício podem gerar custos elevados e impactar negativamente o meio ambiente.

Esta cartilha foi elaborada com dicas práticas e eficientes para te ajudar a economizar água, otimizar seus recursos e contribuir para um futuro mais sustentável. Além disso, aborda os cuidados com a água para garantir a potabilidade (estar apta para consumo humano) e atender às normas da *Vigilância Sanitária*.

abrasel



POTABILIDADE DA ÁGUA

Água potável é aquela que atende aos padrões de potabilidade, ou seja: estar própria para o consumo humano, podendo ser ingerida sem oferecer riscos à saúde. Para a produção e manipulação de alimentos no seu bar ou restaurante é obrigatório utilizar somente água potável.



Entenda-se por água potável, a água considerada segura para o consumo humano, ou seja:

- Límpida;
- Transparente;
- Insípida (sem sabor);
- Inodora (sem cheiro);
- Livre de contaminações.



DESCARTE CORRETO DO ÓLEO PARA NÃO POLUIR

**CUIDADOS COM A ÁGUA: GARANTINDO A
POTABILIDADE E O CONSUMO CONSCIENTE**

O descarte inadequado do óleo de cozinha usado pode causar sérios problemas ambientais e urbanos, especialmente em bares e restaurantes, onde o consumo deste insumo é elevado. Se descartado incorretamente no seu negócio, pode causar entupimentos em encanamentos e caixas de gordura, exigindo manutenções frequentes e custosas. Além disso, o óleo que chega às redes de esgoto pode causar refluxos e, quando despejado em rios, contamina a água e o solo, prejudicando a fauna aquática e o meio ambiente. Para se ter uma ideia da gravidade do problema, apenas um litro de óleo pode contaminar até 25 mil litros de água, segundo a Sabesp.

Para evitar esses danos, é essencial identificar o momento correto de descartar o óleo, observando mudanças nos seguintes indicadores:



- **COR:** devido à transferência dos pigmentos dos alimentos e à oxidação do óleo;
- **CHEIRO:** presença de odores desagradáveis relacionados com a acidificação;
- **SABOR:** transmissão de sabor desagradável aos alimentos produzidos;
- **VISCOSIDADE:** aumento da viscosidade;
- **ESPUMA:** formação de espuma abundante, resultante das reações de oxidação, devido as altas temperaturas;
- **FUMAÇA:** presença de fumaça devido ao superaquecimento.

Ferramentas como fitas de monitoramento da qualidade do óleo ajudam a evitar descartes prematuras, promovendo uma gestão mais sustentável. Uma vez identificada a necessidade de troca, o óleo deve ser filtrado e armazenado em recipientes adequados, como bombonas ou garrafas vedadas, para evitar vazamentos e atrair pragas.



A destinação correta do óleo usado pode ser feita por meio de parcerias com empresas especializadas em coleta e reciclagem, que transformam o resíduo em produtos como sabão, tintas ou biodiesel, exemplificando os princípios da economia circular. No entanto, é crucial escolher empresas credenciadas e confiáveis, garantindo que o óleo seja tratado de forma adequada e não cause impactos negativos ao meio ambiente. Essa prática não só evita prejuízos ambientais, mas também contribui para a sustentabilidade e a eficiência dos estabelecimentos.



DIAGNÓSTICO DO CONSUMO (MEDIÇÃO) E PREVENÇÃO DE VAZAMENTOS

Perdas de água por vazamentos são um grande prejuízo. Para identificar rapidamente, realize manutenções regulares, mantendo um registro para facilitar o controle. Periodicamente, chame um especialista em hidráulica para verificar tudo.

DIAGNÓSTICO DO CONSUMO (MEDIÇÃO) E PREVENÇÃO DE VAZAMENTOS

- A** Monitore o consumo de água do seu estabelecimento, por meio de hidrômetros e consumo mensal, comparando os valores.
- B** Identifique os setores que mais utilizam água (cozinha, banheiros, lavagem de utensílios etc.) e busque soluções para reduzir o consumo.
- C** Realize inspeções periódicas nas instalações hidráulicas para identificar e corrigir vazamentos, mantendo registros para fins de controle.
- D** Verifique a presença de vazamentos em torneiras, tubulações e equipamentos. Fique atento a sinais de vazamento, como manchas de umidade e aumento repentino na conta de água.

POTABILIDADE DA ÁGUA

Para isso, o reservatório de água deve ser de material que não comprometa a qualidade da água (conforme legislação específica). Deve ainda estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos ou outros defeitos, além de permanecer devidamente tampado.

Para garantir a qualidade da água, o reservatório de água do seu estabelecimento deve ser higienizado em um intervalo máximo de seis meses. A cada limpeza, deve ser mantido um registro da operação, como forma de facilitar e comprovar o controle.

O gelo utilizado em alimentos e bebidas deve ser fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

Se for 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.





CONSUMO CONSCIENTE

**CUIDADOS COM A ÁGUA: GARANTINDO A
POTABILIDADE E O CONSUMO CONSCIENTE**

COMECE PELA COZINHA

LAVE A LOUÇA COM INTELIGÊNCIA:

Faça uma pré-limpeza criteriosa, ou seja, remova os restos de comida antes de lavar.

Ensaboe toda a louça com a torneira fechada e enxágue tudo de uma vez.

Utilize máquinas de lavar louça industriais com ciclos econômicos e capacidade adequada.

EQUIPAMENTOS EFICIENTES:

Invista em equipamentos de cozinha com selo de economia de água.

Mantenha as torneiras e mangueiras em bom estado, evitando vazamentos.



BANHEIROS E ÁREA DE LIMPEZA



TORNEIRAS E VASOS SANITÁRIOS:

Instale torneiras com arejadores e válvulas de descarga com duplo acionamento.

Realize a manutenção preventiva para evitar vazamentos e mau funcionamento.

Cole adesivos educativos nos banheiros incentivando o uso consciente da água pelos clientes e funcionários.

LIMPEZA EFICIENTE:

As mangueiras devem possuir esguicho para evitar o desperdício de água.



A chef in a white uniform and tall hat stands in a kitchen, looking down at a menu held by a waitress. Another waitress stands next to her, also looking at the menu. The scene is brightly lit, and the background shows kitchen equipment and shelves.

ENVOLVA SUA EQUIPE E SEUS CLIENTES

**CUIDADOS COM A ÁGUA: GARANTINDO A
POTABILIDADE E O CONSUMO CONSCIENTE**

TREINAMENTO:

Capacite seus funcionários sobre a importância da economia de água e as práticas para reduzir o consumo, promovendo a cultura da economia de água.

Incentive a comunicação e a troca de ideias sobre como otimizar o uso da água.

CONSCIENTIZAÇÃO:

Comunique seus clientes sobre as ações desenvolvidas no estabelecimento para economizar água.

Incentive o consumo consciente de todos.

Cole cartazes e adesivos em lugares estratégicos com dicas de economia de água.



DICAS EXTRAS



REAPROVEITAMENTO:

Explore a possibilidade de reaproveitar a água da chuva para fins não potáveis, como regar plantas, dar descargas em vasos sanitários e limpar áreas externas.

PAISAGISMO:

Opte por plantas nativas e resistentes à seca no paisagismo do seu estabelecimento.

Utilize técnicas de irrigação eficientes, como a irrigação por gotejamento.

LEMBRE-SE:

Cada gota conta! Pequenas mudanças de hábitos podem gerar grandes resultados.

A economia de água é um investimento no futuro do seu negócio e do planeta.

Compartilhe essas dicas com seus colaboradores e clientes, incentivando a prática da sustentabilidade.



Ao seguir estas dicas, você contribuirá para a preservação deste recurso tão importante, construindo um futuro mais sustentável para o seu negócio e para o planeta.

CUIDADOS COM A ÁGUA

*Garantindo a potabilidade
e o consumo consciente*



TEXTO: Adriana Lara

SUPERVISÃO: Luiza Campos

DIAGRAMAÇÃO: Paulo PSilva

IMAGENS: FREEPIK

abrasel