



PREFEITURA MUNICIPAL DE LEOPOLDINA
ESTADO DE MINAS GERAIS

Rua Lucas Augusto, 88 – Centro- CEP: 36700-000 Leopoldina, MG Tel.: (32) 3694-4285

Ofício nº 100/2019
Ao Ilmº. Sr. Waldair Barbosa Costa
DD: Presidente do Legislativo

J. Hufnagel

DATA
Aos 12 / 11 / 2019, recebi estes documentos.

Leopoldina, MG, 11 de outubro de 2019.

Exmo. Presidente da Câmara Municipal de Leopoldina,

Em resposta ao requerimento nº108/2019, venho informar que todos os serviços de limpeza e manutenção das caixas d'água e reservatórios das escolas municipais são feitos pelos funcionários da Prefeitura. A prestação de serviços é feita de acordo com a demanda de cada escola e o controle é feito pela direção. A limpeza é feita através de orientações pelos técnicos do Meio Ambiente Saulo Lopes Barbosa e Érica Pereira Bedim de acordo com a cartilha em anexo fornecida pelo Ministério da Saúde.

Atenciosamente,

Micheline Hufnagel Maranha de Moraes
Secretaria Municipal de Educação em Exercício

Tabela 1. Água para consumo humano

A água para consumo humano deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo), e, posteriormente, fervida. A fervura de água elimina bactérias, vírus e parasitas; por isso, é o método preferencial para tratamento da água de consumo humano. Caso não seja possível ferver, obter água de uma fonte que não tenha sido contaminada por esgoto e realizar a filtração (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e posterior tratamento com hipoclorito de sódio (2,5%).

Quantidade	Procedimento de tratamento	Tempo de espera
1 litro	2 gotas	
20 litros	1 colher das de chá	
200 litros	1 colher das de sopa	
1.000 litros	2 copinhos de café (descartável)	

- Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%);
- Deixar repousar por 30 minutos.

Tabela 2. Recipientes para armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	<ul style="list-style-type: none">• A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e passar por um posterior tratamento com hipoclorito:• Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar;• Misturar 2 colheres das de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária* (2,0 a 2,5%) com 1 litro de água e jogar no recipiente;• Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna;• Deixar o recipiente coberto por 15 minutos;• Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1).• Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H₂O).
1 litro (5 xicaras das de chá)	2 colher das de sopa	

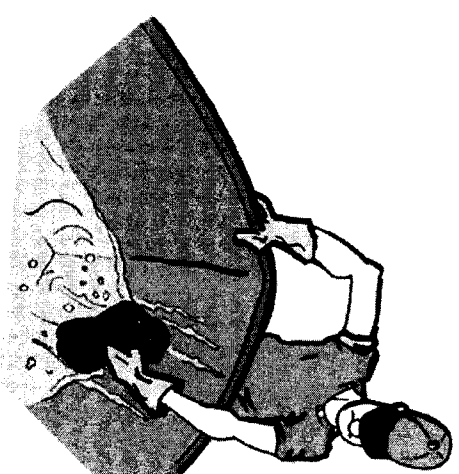
Tabela 3. Frutas, verduras e legumes

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	<p>Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas;• Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um;• Colocar de molho por 10 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água);• Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um;• Deixar secar naturalmente;• Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H₂O).
1 litro (5 xicaras das de chá)	1 colher das de sopa	

Tabela 4. Pisos, paredes e bancadas que entraram em contato com a água da enchente

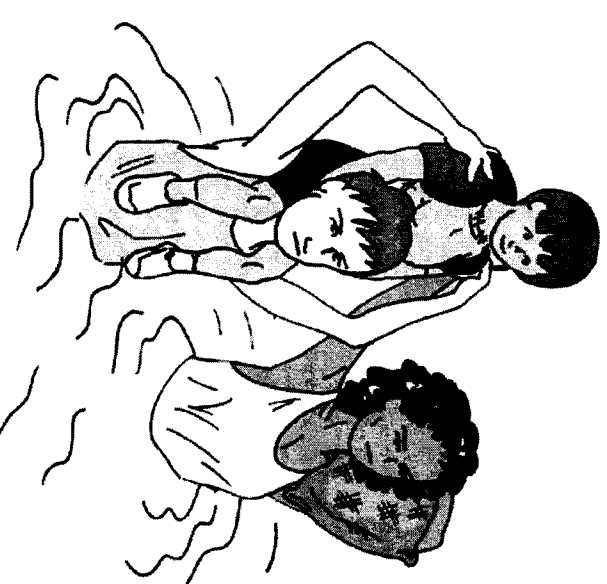
Água	Água sanitária (2,0 ou 2,5%)	<ul style="list-style-type: none">• Depois de remover a lama e lavar o local, desinfete a área;• Faça uma solução com 20 litros de água e 2 xicaras (de chá) de água sanitária (2,0 a 2,5%);• Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.
20 litros	2 xicaras das de chá/copo americano (400 ml)	

* A água sanitária deve ter registro no MS.

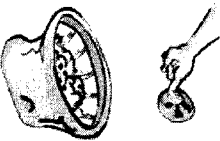
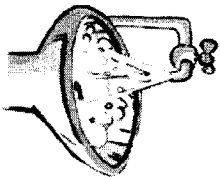
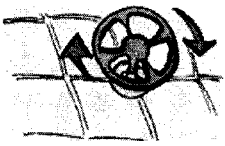


PROCEDIMENTOS PARA DESINFECÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

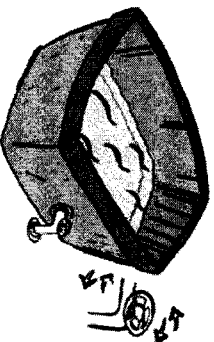
(Use botas de borracha e luvas nessa atividade)



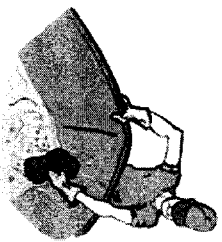
1. Feche o registro e esvazie a caixa d'água, abrindo as torneiras e dando descargas.



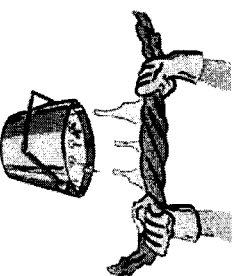
2. Quando a caixa estiver quase vazia, feche a saída e utilize a água que restou para a limpeza da caixa e para que a sujeira não desça pelo cano.



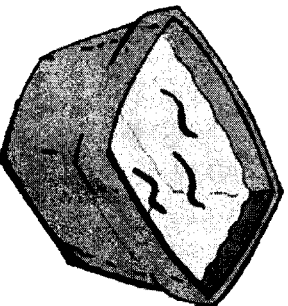
3. Esfregue as paredes e o fundo da caixa utilizando panos e escova macia ou esponja. Nunca use sabão, detergente ou outros produtos.



4. Retire a água suja que restou da limpeza, usando balde e panos, deixando a caixa totalmente limpa.

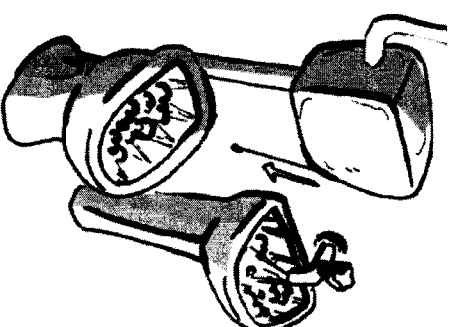
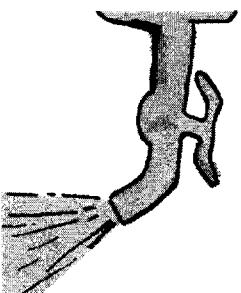


5. Deixe entrar água na caixa até encher e acrescente 1 litro de água sanitária (2,0% a 2,5%) para cada 1.000 litros de água.



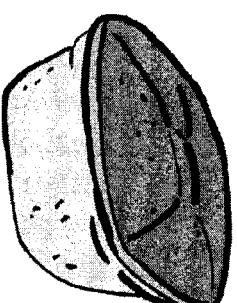
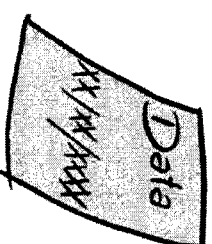
6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.

7. Esvazie a caixa. Esta água servirá para limpeza e desinfecção das canalizações e do domicílio.



8. Tampe a caixa d'água para que não entrem pequenos animais ou insetos.

9. Anote a data da limpeza do lado de fora da caixa.



10. Finalmente abra a entrada de água.

Este procedimento deverá ser realizado caso o sistema de abastecimento de água ou a caixa d'água tenham sido afetados.

