

MODELO DE ROTЕIRO DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA INDUSTRIALIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL NATURAL E DE ÁGUA NATURAL (BASEADO NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº. 173, DE 13 DE SETEMBRO DE 2006)			
LICENÇA SANITÁRIA: NÚMERO: /ANO		ORDEM DE SERVIÇO Nº TVS:	
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL:			
NOME DE FANTASIA:			
ENDEREÇO:		Nº.	COMPL.:
MUNICÍPIO:	UF:	CEP:	BAIRRO:
CNPJ/CPF:		FONE:	E-MAIL:
ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:		INSCRIÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL:	
Nº. DO REGISTRO DO MS:			
CONCESSÃO DE LAVRA OU MANIFESTO DE MINA:		PORTARIA Nº.:	
RAMO DE ATIVIDADE:		PRODUÇÃO MENSAL:	
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		NÚMERO DE TURNOS:	
CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Descrição da Categoria:			
RESPONSÁVEL TÉCNICO:			
FORMAÇÃO ACADÊMICA:			
RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
MARCAS PRODUZIDAS:			
CARACTERÍSTICAS DA LOCALIZAÇÃO: () URBANA () RURAL			
SISTEMA DE CAPTAÇÃO:		POR CAIXA: () Nº. DE CAIXAS:	POR POÇO: () Nº. DE POÇOS:
VAZÃO DA FONTE / POÇO:			
MOTIVO DA INSPEÇÃO:			
AVALIAÇÕES			
REQUISITO	CLASSIFICAÇÃO	LEGISLAÇÃO	AVALIAÇÃO NA INSPEÇÃO
B – ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL			
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, água estagnada, vetores, dentre outros.			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Vias de acesso interno pavimentada com escoamento adequado e limpas.			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Piso de material liso, resistente e de fácil higienização, em adequado estado de conservação e com ralos sifonados e/ou grelhas para facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de pragas/vetores.			
1.5 TETOS:			
1.5.1 Teto em adequado estado de conservação, liso, de cor clara e de fácil higienização.			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. De cor clara.			
1.7 PORTAS:			

1.7.1 Portas com acabamento liso, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação e de fácil higienização. Portas externas com fechamento automático (mola) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Janelas e outras aberturas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, com telas milimétricas e em adequado estado de conservação.			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:			
1.9.1 Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares de material resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação e não servindo de fonte de contaminação.			
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES:			
1.10.1 Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas destinadas ao processo de produção/manipulação/refeição e armazenamento de alimentos com portas de fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.2 Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável em bom estado de conservação e higiene e dotado de ralo sifonado com tampa que se fecha. Com ventilação e iluminação adequadas e telas milimétricas nas aberturas.			
1.10.3 Possuem pia, sabão líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado para a higienização das mãos ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.4 Os vestiários possuem armários organizados em número suficiente e em bom estado de conservação. Deve possuir Duchas ou chuveiros em número suficiente.			
1.10.5 Possuem lixeiras com tampas acionadas por pedal e revestidas com sacos apropriados. Coleta frequente dos resíduos.			
1.10.6 Instalações sanitárias independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.7 Instalações sanitárias providas de papel higiênico.			
1.10.8 Quando localizadas isoladas da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.9 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, em nº suficiente em bom estado de funcionamento e conservação e ligados à rede pública, fossa ou sumidouro. Os vasos sanitários devem possuir assentos com tampa.			
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1 Instalados totalmente independentes da área de produção e/ou manipulação.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.12.1 Adequados ao fluxo de produção, em número suficiente, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.12.2 Existência de lavatório na antessala da área de envase, com torneira acionada sem contato manual, exclusivo para higiene das mãos, dotado de sabonete líquido inodoro, produto antisséptico e sistema de secagem das mãos acionado sem contato manual.			
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			

1.13.1 Iluminação suficiente com luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
1.13.2 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde e armazenados em local adequado separado de alimentos.			
1.15.3 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.4 Frequência de higienização adequada e existência de registro.			
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas adotadas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.5 Existência de planilha de registro da troca periódica dos elementos filtrantes.			
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.18.1 O estabelecimento possui abrigo de resíduo adequado, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança.			
1.18.2 Os resíduos líquidos (óleo) são coletados por empresa credenciada ao INEA, a qual apresenta o manifesto de resíduo.			
1.18.3 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados.			
1.18.4 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, estocados em local fechado e isolados das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.19.1.Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20 LEIAUTE:			

1.20.1 Leiaute adequado ao processamento: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
OBSERVAÇÕES:			
2. EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1 EQUIPAMENTOS:			
2.1.2 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo e dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, de material não contaminante e em adequado estado de conservação e funcionamento			
2.1.4 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento, com planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.5 Existência de registros que comprovem que os instrumentos e equipamentos de medição e maquinários passam por manutenção preventiva e calibração ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
2.2 MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes):			
2.2.1 Móveis em número suficiente, de material não contaminante, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação, superfícies íntegras e desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3 UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização, em adequado estado de conservação, em número suficiente, apropriados ao tipo de operação, armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2 Frequência de higienização adequada e existência de registro.			
2.4.3 Produtos de higienização disponíveis, regularizados pelo Ministério da Saúde e guardados em local adequado.			
2.4.4 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Utensílios em bom estado de conservação.			
2.4.5 Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES:			
3. MANIPULADORES			
3.1 Utilização de uniforme de trabalho adequado à atividade e exclusivo para área de processamento. Devem ser de cor clara limpos e bem conservados, com sapatos fechados e adequados a função.			
3.2 Asseio pessoal: asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos com touca.			

3.3 Funcionários usam EPI de acordo com a função (uniforme, avental, botas, luvas, capas etc.).			
3.4 Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipular dinheiro etc) incorretos durante a manipulação.			
3.5 Lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.6 São afastados quando apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.7 Existência de capacitação adequada e contínua relacionado à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI, com registros dessas capacitações.			
3.8 Responsável técnico comprovadamente capacitado em curso com carga horária mínima de 40 horas.			
3.9 Conteúdo programático do curso de capacitação engloba os seguintes temas: Microbiologia de alimentos, Industrialização da água mineral natural e da água natural, Boas Práticas e Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.			
3.10 Certificado de capacitação dos manipuladores e certificado do responsável pela industrialização, devidamente datado, com carga horária e conteúdo programático dos cursos.			

OBSERVAÇÕES:

4 INDUSTRIALIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL NATURAL E DE ÁGUA NATURAL

4.1 CAPTAÇÃO:

4.1.1 Área circundante à casa de proteção da captação devidamente pavimentada, limpa e livre de focos de insalubridade e dotada de sistema de drenagem de águas pluviais.			
4.1.2 Casa de proteção da captação em condição higiênicossanitária satisfatória, livre de infiltrações, rachaduras, fendas e outras alterações.			
4.1.3 Presença de torneira para coleta de amostras no início da canalização de distribuição da água mineral natural ou da água natural.			
4.1.4 Edificações, instalações, canalização, equipamentos da captação submetidos à limpeza e, se for o caso, à desinfecção.			
4.1.5 Operações de limpeza e de desinfecção realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e existência de registros das operações de higienização.			
4.1.6 Captação da água mineral natural ou da água natural e demais operações relativas à industrialização efetuadas no mesmo estabelecimento.			

4.2 CONDUÇÃO DA ÁGUA DA CAPTAÇÃO:

4.2.1 Canalização situada em nível superior ao solo, mantida em adequado estado de conservação, sem vazamentos e disposta de forma a permitir fácil acesso para inspeção visual.			
4.2.2 Superfícies da canalização em contato com a água mineral natural e com a água natural lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.			
4.2.3 Água oriunda de fontes distintas misturadas apenas quando autorizadas pelo órgão competente do Ministério das Minas e Energia e com existência de mecanismos para identificação das fontes utilizadas.			
4.2.4 Canalizações de condução da água mineral natural ou da água natural independentes e sem conexão com as demais águas provenientes de sistema ou solução alternativa de abastecimento, identificadas e diferenciadas das demais canalizações.			
4.2.5 Condução da água mineral natural ou da água natural captada realizada por meio de canalização fechada e contínua até o envase.			

4.2.6 Elementos filtrantes constituídos de material que não altere as características originais e qualidade higiênicosanitária da água mineral natural ou da água natural, trocados com frequência definida pelo estabelecimento industrial e com registros da troca.			
4.2.7 Frequência das operações de higienização estabelecida, higienização da canalização realizada por funcionários comprovadamente capacitados e as operações de higienização registradas. Higienização contempla, quando aplicável, o desmonte da canalização.			
4.2.8 Existência de registros da revisão das operações de higienização e das medidas corretivas adotadas quando constatada a presença de incrustações e de outras alterações.			
4.3 ARMAZENAMENTO DA ÁGUA DA CAPTAÇÃO:			
4.3.1 Armazenamento da água realizado em reservatório em nível superior ao solo e estanque, com superfícies do reservatório lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, em adequado estado de conservação, livres de vazamentos e permite inspeção interna.			
4.3.2 Reservatório com extravasor, protegido por tela milimetrada, dotado de filtro de ar microbiológico, válvula de retenção ou fecho hidráulico em forma de sifão.			
4.3.3 Reservatório com dispositivo para esvaziamento em nível inferior.			
4.3.4 Reservatório com torneira específica instalada no início da tubulação de distribuição da água, para coleta de amostra.			
4.3.5 Elementos filtrantes trocados na frequência definida pelo estabelecimento industrial e com registros da troca.			
4.3.6 Reservatório submetido à inspeção visual na frequência definida pelo estabelecimento industrial.			
4.3.7 Existência de registro da revisão das operações de higienização e das medidas corretivas adotadas quando constatada a presença de incrustações e de outras alterações.			
4.3.8 Higienização do reservatório realizada por funcionários comprovadamente capacitados e registrada.			
4.4 SELEÇÃO DOS INSUMOS E DOS SEUS FORNECEDORES:			
4.4.1 Existência de critérios especificados e documentados para avaliação e seleção de fornecedores de insumos e cadastro atualizado dos fornecedores.			
4.4.2 Especificações dos insumos definidas pelo estabelecimento conforme as exigências dos regulamentos técnicos específicos.			
4.5 RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS:			
4.5.1 Recepção dos insumos realizada em local protegido, limpo e livre de objetos em desuso e estranhos ao ambiente. Insumos inspecionados na recepção.			
4.5.2 Recepção das embalagens retornáveis para um novo ciclo de uso efetuada em área distinta da recepção dos demais insumos.			
4.5.3 Produtos saneantes regularizados no órgão competente.			
4.5.4 Existência de especificações utilizadas na recepção como critério para aprovação dos insumos.			
4.5.5 Insumos reprovados na recepção quando não atendem as especificações e imediatamente devolvidos ao fornecedor ou distribuidor, ou identificados e armazenados em local separado até o seu destino final. Existência de registro do destino final dos insumos reprovados, datado e assinado pelo funcionário responsável.			
4.5.6 Embalagens plásticas retornáveis para um novo ciclo de uso avaliadas individualmente quanto à aparência interna e externa, à presença de resíduos e ao odor.			
4.5.7 Embalagens plásticas com amassamentos, rachaduras, ranhuras, remendos, deformações internas e externas do gargalo, com alterações de odor e cor, dentre outras alterações são reprovadas.			

4.5.8 Embalagens de vidro retornáveis avaliadas individualmente quanto à integridade.			
4.5.9 Armazenamento dos insumos em local limpo e organizado, sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir ventilação adequada, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.			
4.6 FABRICAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS:			
4.6.1 Fabricação das embalagens realizada em local específico, sem comprometer a qualidade higiênicossanitária da água mineral natural e da água natural.			
4.6.2 Embalagens fabricadas no estabelecimento industrial armazenadas em local específico ou mantidas protegidas até o momento da sua utilização.			
4.6.3 Embalagens de primeiro uso, quando não fabricadas no próprio estabelecimento industrial, submetidas ao enxágue em maquinário automático utilizando-se solução desinfetante, exceto as embalagens descartáveis do tipo copo.			
4.6.4 Embalagens retornadas para um novo ciclo de uso, antes da etapa da higienização automática, submetidas à pré-lavagem para a remoção do rótulo, dos resíduos da substância adesiva e das sujidades das superfícies interna e externa e, posteriormente, submetidas à limpeza e desinfecção em maquinário automático.			
4.6.5 Enxágue das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso garante a eliminação dos resíduos dos produtos químicos, sendo comprovado por testes indicadores.			
4.6.6 Enxágue final das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso e daquelas de primeiro uso feito com a água mineral natural ou com a água natural a ser envasada, exceto as embalagens descartáveis do tipo copo.			
4.6.7 Tampas das embalagens não são veículos de contaminação da água mineral natural e da água natural.			
4.6.8 Transporte das embalagens, da área de higienização para a sala de envase, realizado imediatamente.			
4.6.9 Saída do equipamento de higienização das embalagens posicionada próxima à sala de envase. Quando não for possível, esteiras protegidas por cobertura.			
4.6.10 Passagem das embalagens da área de higienização para a sala de envase feita por meio de abertura destinada exclusivamente para este fim, não sendo permitido o transporte manual das embalagens.			
4.6.11 Abertura dimensionada para passagem das embalagens da área de higienização para a sala de envase permanece fechada durante a paralisação do processo de envase.			
4.6.12 Operações de limpeza e desinfecção realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			
4.7 ENVASE E FECHAMENTO:			
4.7.1 Envase e o fechamento das embalagens realizados por equipamentos automáticos.			
4.7.2 Água mineral natural e água natural envasadas devidamente vedadas pelo fechamento automático.			
4.7.3 Sala de envase com piso, parede, teto e porta da sala de envase com revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável, piso inclinado, ralo sifonado com tampa escamoteável, luminárias protegidas contra quebras e ventilação capaz de manter o ambiente livre de condensação de vapor d'água e mantida em adequado estado de higiene e de conservação.			
4.7.4 Porta equipada com dispositivo de fechamento automático, ajustada aos batentes e em adequado estado de conservação.			
4.7.5 Adição de dióxido de carbono à água mineral natural e à água natural, quando houver, integrada à linha de envase.			

4.7.6 Medidas para minimizar o risco de contaminação da sala de envase são adotadas.			
4.7.7 Acesso à sala de envase restrito e realizado exclusivamente por uma antessala provida de lavatório com torneira acionada sem contato manual, exclusivo para higiene das mãos, dotado de sabonete líquido inodoro, produto antisséptico e sistema de secagem das mãos acionado sem contato manual.			
4.7.8 Funcionários da sala de envase com uniformes limpos, trocados diariamente e de uso exclusivo para essa área.			
4.7.9 Água mineral natural ou água natural envasada, transportada imediatamente da sala de envase para a área de rotulagem por meio de esteiras.			
4.7.10 Existência de abertura destinada exclusivamente para a passagem das embalagens entre a sala de envase e a área de rotulagem, que deve ser mantida fechada durante a paralisação do processo de envase.			
4.7.11 Sala de envase e equipamentos higienizados quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Higienização, quando aplicável, contempla o desmonte dos equipamentos na frequência definida pelo estabelecimento industrial.			
4.8 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:			
4.8.1 Água mineral natural ou a água natural envasada submetida à inspeção visual ou eletrônica.			
4.8.2 Água mineral natural e a água natural reprovadas na inspeção, devolvidas ou recolhidas do comércio, avariadas e com prazo de validade vencido armazenadas em local separado e identificado até o seu destino final.			
4.8.3 Operação de rotulagem das embalagens efetuada fora da área de envase.			
4.8.4 Rótulo das embalagens da água mineral natural e da água natural obedecem aos regulamentos técnicos de rotulagem geral e específicos.			
4.8.5 Locais para armazenamento da água mineral natural e da água natural limpos, secos, ventilados, com temperatura adequada e protegidos da incidência direta da luz solar.			
4.8.6 Água mineral natural ou a água natural envasada armazenada sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, distante dos produtos saneantes, defensivos agrícolas e outros produtos potencialmente tóxicos e respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.			
4.9 TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO:			
4.9.1 Operações de carga e descarga realizadas em plataforma externa à área de processamento e com os motores dos veículos desligados durante as operações de carga e descarga.			
4.9.2 Veículo de transporte limpo, sem odores indesejáveis, livre de vetores e pragas urbanas, dotado de cobertura e proteção lateral limpas, impermeáveis e íntegras.			
4.9.3 Ausência de outras cargas que comprometam a qualidade higiênicossanitária da água mineral natural ou da água natural envasada.			
4.9.4 Empilhamento das embalagens com água mineral natural ou com água natural, durante o transporte, realizado de forma a evitar danos às embalagens.			
4.9.5 Água mineral natural ou a água natural envasada exposta à venda somente em estabelecimentos comerciais de alimentos ou bebidas.			

4.9.6 Água mineral natural ou a água natural envasada protegida da incidência direta da luz solar e mantida sobre paletes ou prateleiras, em local limpo, seco, arejado e reservado para esse fim.			
4.9.7 Água mineral natural ou a água natural envasada e as embalagens retornáveis vazias estocadas e transportadas afastadas de produtos saneantes, gás liquefeito de petróleo e de outros produtos potencialmente tóxicos.			
4.10 CONTROLE DE QUALIDADE:			
4.10.1 Controle de qualidade implementado e documentado da água mineral natural, da água natural, das embalagens, e quando utilizado, do dióxido de carbono.			
4.10.2 Análises laboratoriais para controle e monitoramento da qualidade da água realizadas em laboratório próprio ou terceirizado.			
4.10.3 Análises microbiológicas e de contaminantes da água mineral natural e da água natural atendem ao disposto em legislação específica.			
4.10.4 Estabelecimento industrial estabelece e executa plano de amostragem com especificação do número de amostras, o local de coleta, os parâmetros analíticos e a frequência realizada, envolvendo as diversas etapas da industrialização.			
4.10.5 Estabelecimento industrial define os limites de aceitação, segundo o plano de amostragem estabelecido.			
4.10.6 Água mineral natural ou a água natural envasada com composição equivalente à da água emergente da fonte ou poço, conforme as análises laboratoriais efetuadas pelo órgão competente do Ministério das Minas e Energia.			
4.10.7 Estabelecimento industrial adota medidas corretivas, em caso de desvios dos parâmetros estabelecidos e são documentadas.			
OBSERVAÇÕES			
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS:			
5.1.1 Executa, documenta e registra o controle de vetores e pragas urbanas (desratização e desinsetização) periodicamente, possuindo comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada (licenciada pelo INEA) e mantendo a documentação na validade. Apresentar ordem de execução do serviço.			
5.2 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA:			
5.2.1 Comprovante de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente.			
5.3 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
5.3.1 Existência de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados acessíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.			
5.3.2 Registros utilizados para verificação da eficácia das medidas de controle mantidos por no mínimo 1 (um) ano, a partir da data do envase da água mineral natural ou da água.			
5.3.3 Existência de documentos comprobatórios sobre a regularidade do estabelecimento industrial, da água mineral natural e da água natural junto ao Ministério da Saúde e ao Ministério das Minas e Energia.			
5.3.4 Existência de documentação que comprove que os materiais constituintes da canalização, do reservatório, dos equipamentos e das embalagens que entram em contato com a água mineral natural ou com a água natural atendem às especificações dispostas nos regulamentos técnicos.			

5.3.5 Existência de documentação que comprove a qualidade de cada carga do dióxido de carbono.			
5.4 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			
5.4.1 Procedimentos Operacionais Padronizados contêm: as instruções sequenciais, a frequência de execução e especificam o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades, devidamente aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento.			
5.4.2 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.4.2.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.3 Controle de potabilidade da água:			
5.4.3.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.4 Higiene e saúde dos manipuladores:			
5.4.4.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.5 Manejo dos resíduos:			
5.4.5.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.6 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			
5.4.6.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.7 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:			
5.4.7.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.8 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:			
5.4.8.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.4.9 Higienização da canalização:			
5.4.9.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido? Contém as informações exigidas?			
5.4.10 Higienização do reservatório:			
5.4.10.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido? Contém as informações exigidas?			
5.4.11 Recepção das embalagens:			
5.4.11.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido? Contém as informações exigidas?			
5.4.12 Higienização das embalagens:			
5.4.12.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido? Contém as informações exigidas?			
5.4.13 Programa de recolhimento de alimentos:			
5.4.13.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido?			
5.5 PROGRAMAS DE SAÚDE:			
5.5.1 Programas de Saúde: PPRA, PCMSO e ASO.			
5.5.2 O serviço providencia e mantém atualizada a caderneta de imunização para todos os profissionais, bem como a orientação aos mesmos.			
5.5.3 O serviço possui mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho e comunica e mantém registros das comunicações de acidentes de trabalho (CATs).			
OBSERVAÇÕES			
6. REFEITÓRIO E COZINHAS INDUSTRIAIS			

6.1 Existência de balcão térmico de distribuição, em funcionamento. Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.			
6.2 Os alimentos frios ficam expostos sob fonte de produção de frio e são mantidos à 5°C.			
6.3 Existe controle do registro de tempo e temperatura.			
6.4 Lavatórios para higienização de mãos com sabonete líquido e toalha de papel não reciclado.			
6.5 Lixeiras com tampa e acionamento por pedal.			
6.6 Mobiliários compatíveis e ambiente limpo.			
6.7 Livre da presença de vetores.			
6.8 Sistema de recepção de utensílios sujos, separado do ponto de distribuição.			
OBSERVAÇÕES			
C - CONSIDERAÇÕES FINAIS			
D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
<p>Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos industriais de água mineral natural e de água natural, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.</p>			
<p>() Grupo 1 - Estabelecimento de baixo risco - 100% de atendimento dos itens referentes à Higienização da canalização, Higienização do reservatório, Recepção das embalagens e Higienização das embalagens e 76 a 100% de atendimento dos demais itens.</p>			
<p>() Grupo 2 - Estabelecimento de médio risco - 100% de atendimento dos itens referentes à Higienização da canalização, Higienização do reservatório, Recepção das embalagens e Higienização das embalagens e 51 a 75% de atendimento dos demais itens.</p>			
<p>() Grupo 3 - Estabelecimento de alto risco - não atendimento a um ou mais itens referentes à Higienização da canalização, Higienização do reservatório, Recepção das embalagens e Higienização das embalagens e 0 a 50% de dos demais itens.atendimento</p>			
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		Nome do responsável pelo estabelecimento /	
LOCAL:			
DATA: ____ / ____ / ____			