

ROTEIRO DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA INDUSTRIALIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA ADICIONADA DE SAIS
(BASEADO NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº. 182, DE 13 DE OUTUBRO DE 2017)

LICENÇA SANITÁRIA: NÚMERO: /ANO		ORDEM DE SERVIÇO Nº TVS:	
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:			
RAZÃO SOCIAL:			
NOME DE FANTASIA:			
ENDEREÇO:	Nº.	COMPL.:	BAIRRO:
MUNICÍPIO:	UF:	CEP:	IRFS:
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:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
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.			
1.13 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, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica afixado em local visível).			
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações e dotados de filtros adequados.			
1.14.6 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.			
1.17.6 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento. Quando industrializado é embalado e devidamente rotulado.			
1.17.7 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
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.			
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 adicionada de sais, Boas Práticas de Fabricação, Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC e outros pertinentes.			
4 - INDUSTRIALIZAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA ADICIONADA DE SAIS			
4.1 CAPTAÇÃO DA ÁGUA:			

4.1.1 Água captada não poderá ser caracterizada como água mineral natural ou água natural.			
4.1.2 Em caso de captação subterrânea, o ponto de captação em área coberta, pavimentada, limpa, livre de focos de contaminação e dotada de casa de proteção, acessível apenas a pessoas autorizadas.			
4.1.3 Casa de proteção da captação em condição higiênicossanitária satisfatória, livre de infiltrações, rachaduras, fendas e outras alterações.			
4.1.4 Área circundante à casa de proteção da captação pavimentada, mantida limpa, livre de focos de contaminação e com sistema de drenagem de águas pluviais, de modo a impedir a infiltração de contaminantes.			
4.1.5 Captação da água em local distinto da área de industrialização: veículos de transporte adequados, constituídos de materiais que permitam adequada conservação, limpeza, desinfecção e desinfestação, higienizados, sem odores indesejáveis, sem indícios da presença de vetores/pragas urbanas e de transporte exclusivo de água.			
4.1.6 Captação da água efetuada por equipamentos que atendam à RDC 91/01 (Regulamento Técnico sobre critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos, e outros regulamentos técnicos específicos referentes aos materiais em contato com o produto).			
4.1.7 Superfícies que entram em contato com a água lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.			
4.1.8 Início da canalização de captação da água com instalação de tubulação e válvula específicas para a coleta de amostras.			
4.1.9 Captação da água realizada por meio de bombas de recalque e de canalização, devendo a água ser diretamente conduzida ao reservatório. Tampa de vedação do poço tubular de material não poroso, resistente à corrosão e às sucessivas limpezas, não transmitindo substâncias tóxicas, odores e sabores.			
4.1.10 Edificações, instalações, canalização e equipamentos da captação submetidos à limpeza e, se for o caso, à desinfecção, de forma a minimizar os riscos de contaminação da água. Operações de limpeza e de desinfecção registradas e realizadas por funcionários capacitados.			
4.2 CONDUÇÃO DAS ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS:			
4.2.1 Condução da água adicionada de sais realizada por meio de tubulação fechada e contínua até o envase.			
4.2.2 Canalização para condução das águas situada em nível superior ao solo, mantida em adequado estado de conservação, sem vazamentos e sem acesso para inspeção visual.			
4.2.3 Canalização identificada com cores diferentes e com setas indicadoras da direção do fluxo de circulação do líquido, não podendo haver mistura entre as águas captadas, para consumo humano e adicionada de sais, nem entre as águas provenientes de fontes diversas.			
4.2.4 Canalização deve atender à RDC 91/2001, e outros regulamentos técnicos específicos referentes ao material constituinte, com superfícies da canalização que entram em contato com as águas lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.			
4.2.5 Higienização da canalização realizada por funcionários capacitados, mantendo os registros das operações de higienização.			
4.2.6 Se constatada a presença de incrustações e de outras alterações, as operações de higienização são revistas e são adotadas as medidas corretivas necessárias.			
4.2.7 Higienização deve contemplar, quando aplicável, o desmonte da canalização e prever a frequência de realização desta operação.			
4.2.8 POPs implementados referentes às operações de higienização da canalização com informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, métodos de higienização, princípios ativos utilizados e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos, temperatura usada na higienização frequência de higienização; e outras informações que se fizerem necessárias.			
4.3 ARMAZENAMENTO DAS ÁGUAS:			
4.3.1 Armazenamento da água realizado em reservatório em nível superior ao solo e estanque.			

4.3.2 Sistemas de armazenamento permitem a manutenção da qualidade da água antes do seu uso.			
4.3.3 Após armazenamento, testes realizados para comprovação da manutenção das características físico-químicas e microbiológicas da água armazenada.			
4.3.4 Uso da água armazenada deve garantir uma renovação suficiente para prevenir estagnação de partículas.			
4.3.5 Reservatório deve atender à RDC nº 91/2001, e outros regulamentos técnicos específicos referentes ao material em contato com as águas.			
4.3.6 Reservatório em adequado estado de conservação, livre de vazamentos, superfícies que entram em contato com as águas lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização e permitir a inspeção interna.			
4.3.7 Reservatório com extravasor, protegido por tela milimétrica, válvula de retenção ou fecho hídrico em forma de sifão para impedir que o nível de água atinja a parte superior.			
4.3.8 Tanques de armazenamento fechados com respiradores protegidos adequadamente e permitir a inspeção visual, a drenagem e a sanitização.			
4.3.9 Utiliza o sistema CIP (Cleaning in Place) com spray ball ou outros sistemas equivalentes para fins de higienização interna dos tanques de armazenamento, se sanitização manual não for adequada para o reservatório.			
4.3.10 Reservatório com dispositivo para esvaziamento em nível inferior para fins de higienização e uma torneira específica para coleta de amostra, instalada no início da canalização de distribuição da água.			
4.3.11 Reservatórios de água para consumo humano e água adicionada de sais dotados de filtro de ar microbiológico.			
4.3.12 Elementos filtrantes verificados e trocados na frequência definida pelo estabelecimento industrial, a partir da análise de parâmetros físico-químicos da água para consumo humano, sendo mantidos os registros.			
4.3.13 Inspeção visual do reservatório efetuada na frequência definida pelo estabelecimento industrial.			
4.3.14 Se constatada a presença de incrustações e de outras alterações, devem ser revistas as operações de higienização e adotadas as medidas corretivas necessárias.			
4.3.15 Higienização interna do reservatório registrada e realizada por funcionários comprovadamente capacitados.			
4.3.16 POPs das operações de higienização do reservatório implementados, com informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada; métodos de higienização; princípios ativos utilizados e sua concentração; tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos; temperatura usada na higienização; frequência de higienização; e outras informações que se fizerem necessárias.			
4.4 SELEÇÃO DOS INSUMOS E DOS FORNECEDORES:			
4.4.1 Existência de critérios especificados e documentados para avaliação e seleção de fornecedores de insumos.			
4.4.2 Existência de cadastro atualizado dos fornecedores.			
4.4.3 Especificações dos insumos definidas pelo estabelecimento conforme as exigências dos regulamentos técnicos específicos.			
4.4.4 O dióxido de carbono adicionado na água adicionada de sais deve atender aos requisitos especificados pelo Food Chemical Codex (FCC).			
4.4.5 Sais utilizados no preparo da água adicionada de sais de grau alimentício e previamente aprovados pelo controle de qualidade da empresa.			
4.5 RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS:			
4.5.1 Recepção e inspeção dos insumos realizada em local protegido, limpo e livre de objetos em desuso e estranhos ao ambiente.			

4.5.2 Recepção das embalagens retornáveis para um novo ciclo de uso efetuada em área distinta da recepção dos demais insumos e, nesta etapa, verificado o prazo de validade dos garrações.			
4.5.3 Uso de embalagens plásticas destinadas ao envasamento e à comercialização da água adicionada de sais deve atender à RDC nº 91/2001, e outros regulamentos técnicos específicos referentes ao material em contato com a água.			
4.5.4 Prazo de validade dos garrações plásticos deve ser declarado, sendo permitido, no máximo, três anos de vida útil.			
4.5.5 Embalagens plásticas retornáveis para um novo ciclo de uso avaliadas individualmente quanto à aparência interna e externa, à presença de resíduos e ao odor.			
4.5.6 Embalagens plásticas com amassamentos, rachaduras, ranhuras, remendos, deformações internas e externas do gargalo, com alterações de odor e cor, dentre outras alterações são reprovadas.			
4.5.7 Rotulagem e embalagens plásticas não podem apresentar identificação que possa levar o consumidor a erro, confusão ou engano com relação à natureza do produto.			
4.5.8 Insumos reprovados na recepção imediatamente devolvidos ao fornecedor ou distribuidor, ou identificados e armazenados em local separado até o seu destino final. Em caso de descarte, o destino é registrado em documento datado e assinado por funcionário capacitado.			
4.5.9 Armazenamento dos insumos em local limpo e organizado, seco, arejado, sem odor, de forma a proteger contra contaminantes, sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir ventilação adequada, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.			
4.5.10 Paletes, exceto os descartáveis, estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
4.5.11 POPs das operação de recepção das embalagens implementados, com as seguintes informações: inspeção individual, critérios para aceitação e reprovação de embalagens; destino final das embalagens reprovadas; e outras informações que se fizerem necessárias.			
4.6 FABRICAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS:			
4.6.1 Instalações para fabricação de embalagens projetadas para que o fluxo de operações seja realizado em condições higiênicas adequadas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até o produto final, a fim de evitar contaminação cruzada.			
4.6.2 Embalagens plásticas submetidas a análises para garantir que não haverá migração de substâncias indesejáveis para água adicionada de sais acima dos limites permitidos, com registros dessas análises.			
4.6.2 Embalagens fabricadas no estabelecimento industrial armazenadas em local específico e mantidas protegidas até o momento da sua utilização.			
4.6.3 A higienização das embalagens deverá ser realizada em local fechado, com saneantes regularizados na ANVISA.			
4.6.4 Embalagens de primeiro uso, quando não fabricadas no próprio estabelecimento industrial, submetidas ao enxágue em maquinário automático utilizando-se solução desinfetante.			
4.6.5 Embalagens retornadas para um novo ciclo de uso, antes da etapa da higienização automática, são submetidas à pré-lavagem para a remoção do rótulo, dos resíduos da substância adesiva e das sujidades das superfícies interna e externa, assim como à limpeza e desinfecção em equipamento automático.			
4.6.6 Enxágue final das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso e daquelas de primeiro uso feito com água para consumo humano, devendo eliminar os resíduos dos produtos químicos utilizados na higienização, sendo comprovado por testes indicadores e seus devidos registros.			

4.6.7 Tampas das embalagens previamente desinfetadas com produto saneante regularizado pela Anvisa, a menos que haja documentação comprobatória de que as tampas estão isentas de contaminação. Caso o desinfetante deixe resíduo, tampas são enxaguadas com água para consumo humano. Registros mantidos dos testes realizados para comprovar que as tampas não são fontes de contaminação.			
4.6.8 Transporte das embalagens, da área de higienização para a sala de envase, realizado imediatamente por meio de esteiras roláveis e automáticas.			
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 Passagem das embalagens da área de higienização para a sala de envase feita por abertura dimensionada somente para este fim que deve permanecer fechada durante a paralisação do processo de envase.			
4.6.12 Operações de limpeza e desinfecção realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			
4.6.13 POPs implementados, referentes às operações de higienização das embalagens, contendo informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada; métodos de higienização; princípios ativos utilizados e sua concentração; tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização; temperatura da higienização; testes usados para verificar o resíduo dos saneantes empregados; e outras informações que se fizerem necessárias.			
4.7 TRATAMENTO DA ÁGUA CAPTADA:			
4.7.1 São considerados ao configurar um sistema de tratamento de água captada: a qualidade da água captada e sua variação sazonal; a especificação exigida para água para consumo humano; a sequência exigida das etapas do tratamento; e a localização adequada dos pontos de amostragem, de forma a evitar contaminação.			
4.7.2 Sistemas de tratamento da água captada foram planejados, instalados e mantidos de forma a garantir a produção de água para consumo humano e não podem ser operados além de sua capacidade planejada. A água para consumo humano deve ser produzida, armazenada e distribuída evitando a contaminação microbiológica, química ou física.			
4.7.3 Qualquer manutenção ou modificação não planejada deve ser aprovada pelo responsável. As alterações no sistema ou em seu funcionamento são registradas e só realizadas se forem comprovadamente eficazes.			
4.7.4 Tratamentos utilizados garantem que a água produzida atenda aos padrões de potabilidade definidos na Portaria n. 2.914, de 2011, e suas alterações.			
4.7.5 Equipamentos e sistemas utilizados no tratamento da água captada permitem a drenagem e a sanitização. Se a sanitização química dos sistemas de água fizer parte do programa de controle de biocontaminação, deve ser utilizado procedimento que garanta que o agente sanitizante seja retirado com eficácia.			
4.7.6 Água captada pode ser filtrada e os elementos filtrantes são verificados e trocados na frequência definida pelo estabelecimento industrial ou sempre que necessário, sendo mantidos os registros de tais operações.			
4.7.7 Avaliação periódica de possíveis contaminações microbiológicas de filtros, leitos de carvão ativado e abrandadores, no caso da existência destes, feita por funcionário capacitado, com adoção de medidas para o controle de contaminação (retrolavagem, sanitização química ou térmica e regeneração frequente) para evitar a contaminação do sistema e formação de biofilmes. Se necessário, todos os componentes de tratamento da água são mantidos com fluxo contínuo para inibir o crescimento microbiano.			

4.7.8 POPs implementados, referentes à configuração do sistema de tratamento da água e suas operações, inclusive aquelas relativas ao controle de potabilidade da água, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis.			
4.7.8 POPs devem conter informações sobre: tipos de tratamento; princípios ativos e sua concentração; tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos; temperatura; testes usados para verificar o resíduo dos saneantes, caso sejam empregados; testes usados para a avaliação da contaminação dos elementos filtrantes, no caso da existência destes; e outras informações que se fizerem necessárias.			
4.8 PREPARO DA ÁGUA ADICIONADA DE SAIS:			
4.8.1 A água adicionada de sais deve preparada a partir da água para consumo humano.			
4.8.2 Após a adição de sais à água, o produto final apresenta concentração de sais definidos na RDC nº 274/05, e suas alterações.			
4.8.3 Quando realizada por batelada, a adição de sais é por homogeneizadores automáticos. Outras operações adaptadas sempre que o estabelecimento dispuser de sistemas dosadores mais complexos (bombas dosadoras dotadas de rotâmetros ou indicadores de vazão e bicos pulverizadores), que são de material resistente à corrosão e de fácil higienização.			
4.8.4 POPs implementados, referentes ao preparo da água adicionada de sais, contendo informações sobre: descrição detalhada do processo de preparo da água adicionada de sais; quantidade e tipos de sais adicionados; e tempo de homogeneização para o preparo de água adicionada de sais.			
4.8.5 Análises sistemáticas para avaliar a concentração dos teores de sais na água adicionada de sais, utilizando-se metodologia analítica aplicável ao produto. Análises realizadas em amostras coletadas na linha de produção e no produto acabado, com registro referente à coleta das amostras e suas respectivas análises.			
4.9 ENVASE E FECHAMENTO:			
4.9.1 Envase e o fechamento das embalagens realizados por equipamentos automáticos, garantindo a vedação para evitar vazamentos e contaminação do produto.			
4.9.2 Quando diferentes produtos são engarrafados em uma mesma linha de produção, utiliza o sistema de limpeza no local - CIP (Cleaning in Place), ou outro equivalente, nas linhas de envase, para garantir uma eficiente desinfecção das enchedoras e de seus equipamentos.			
4.9.3 Sala de envase mantida em adequado estado de higiene e de conservação, somente com as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.			
4.9.4 Piso, parede e teto de envase com cantos abaulados, revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável.			
4.9.5 Porta com revestimento liso, de cor clara, impermeável, lavável e equipada com dispositivo de fechamento automático, ajustada aos batentes e em adequado estado de conservação.			
4.9.6 Sala de envase com 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 não pode constituir fonte de contaminação.			
4.9.7 Adição de dióxido de carbono à água adicionada de sais, quando houver, integrada à linha de envase.			
4.9.8 Acesso à sala de envase restrito e realizado exclusivamente por uma antessala com lavatório provido de 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.			

4.9.9 Funcionários da sala de envase com uniformes limpos e exclusivos para essa área.			
4.9.10 Sala de envase e os equipamentos higienizados sempre que forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Quando aplicável, higienização contempla o desmonte dos equipamentos na frequência definida pelo estabelecimento industrial.			
4.10 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:			
4.10.1 Operação de rotulagem das embalagens efetuada fora da área de envase.			
4.10.2 Água adicionada de sais envasada transportada imediatamente da sala de envase para a área de rotulagem por meio de esteiras roláveis e automáticas, não sendo permitido o transporte manual. A comunicação entre essas dependências feita por meio de abertura, dimensionada somente para a passagem das embalagens, a qual deve permanecer fechada durante a paralisação do processo de envase.			
Rótulos das embalagens da água adicionada de sais obedecem aos regulamentos técnicos de rotulagem geral e específicos (RDC 259/02 e RDC 274/05).			
4.10.3 Água adicionada de sais envasada submetida à inspeção visual ou eletrônica. As etapas de inspeção visual e lacre das embalagens são realizadas por pessoas diferentes.			
4.10.4 Água adicionada de sais reprovadas na inspeção visual, devolvida ou recolhida do comércio, avariada ou com prazo de validade vencido armazenada em local separado e identificado até o seu destino final.			
4.10.5 Locais para armazenamento da água adicionada de sais limpos, secos, ventilados, com temperatura adequada e protegidos da incidência direta da luz solar para evitar a alteração da água.			
4.10.6 Água adicionada de sais armazenada sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.			
4.10.7 Água adicionada de sais envasada armazenada distante dos produtos saneantes, defensivos agrícolas e outros produtos potencialmente tóxicos, como gás liquefeito de petróleo, para evitar a contaminação ou impregnação de odores estranhos.			
4.11 CONTROLE DE QUALIDADE:			
4.11.1 Controle de qualidade implementado e documentado da água captada, água para consumo humano e água adicionada de sais, dos insumos, das embalagens e, quando utilizado, do dióxido de carbono.			
4.11.2 Análises laboratoriais para controle e monitoramento da qualidade da captada, água para consumo humano e água adicionada de sais devem ser realizadas em laboratório próprio ou terceirizado.			
4.11.3 A indústria estabelece e executa plano de amostragem, especificando os parâmetros analíticos, a frequência das análises, o número de amostras, e o local de coleta, envolvendo as diversas etapas da industrialização.			
4.11.4 Existe registro referente à coleta das amostras e suas respectivas análises, com adoção de medidas corretivas em caso de desvios dos parâmetros estabelecidos, com seu registro e monitoramento.			
4.11.5 Desempenho dos sistemas de captação, tratamento, armazenamento e distribuição monitorado e registrado.			
4.11.6 Testes físico-químicos e microbiológicos realizados para reavaliação da qualidade da água caso haja qualquer alteração na fonte da água captada, nas técnicas de tratamento, na configuração do sistema ou quando os resultados analíticos forem insatisfatórios.			
4.11.7 Água adicionada de sais somente liberada para comercialização após aprovação pelo controle de qualidade, por meio dos laudos de análise.			
4.11.8 Registros relativos ao controle de qualidade mantidos, no mínimo, pelo prazo de validade do produto, e disponíveis à autoridade sanitária.			

OBSERVAÇÕES			
4.12 TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO:			
4.12.1 Veículos de transporte adequados, de materiais que permitam adequada conservação, limpeza, desinfecção e desinfestação, higienizados, sem odores indesejáveis, sem indícios da presença de vetores e pragas urbanas, dotados de cobertura e proteção lateral limpas, impermeáveis e íntegras e sem o transporte de outras cargas.			
4.12.2 Operações de carga e descarga realizadas em plataforma externa à área de processamento e os motores permanecem desligados durante a operação, a fim de evitar a contaminação das embalagens e do ambiente por gases de combustão.			
4.12.3 Empilhamento das embalagens água adicionada de sais, durante o transporte, realizado de forma a evitar danos às embalagens.			
4.12.4 Transporte somente de água envasada, lacrada e devidamente rotulada, não sendo permitido o transporte a granel.			
4.12.5 Água adicionada de sais envasada exposta à venda somente em locais protegidos da incidência direta da luz solar e mantida sobre paletes ou prateleiras, em local limpo, seco, arejado e reservado para esse fim.			
4.12.6 Água adicionada de sais envasada e as embalagens retornáveis vazias estocadas e transportadas afastadas de produtos saneantes, gás liquefeito de petróleo e de outros produtos potencialmente tóxicos, para evitar a contaminação ou impregnação de odores indesejáveis.			
4.12.7 Rótulos das águas adicionadas de sais devem permanecer legíveis até o final do prazo de validade do produto.			
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 das operações utilizados para verificação das medidas de controle implantadas, mantidos, no mínimo, pelo prazo de validade do produto.			
5.3.3 Documentação comprobatória de que os materiais constituintes da canalização, do reservatório, dos equipamentos e das embalagens que entram em contato com a água captada, água para consumo humano e com água adicionada de sais atendem às especificações dispostas na RDC nº 91/01, e outros regulamentos técnicos específicos referentes ao material em contato com a água.			
5.3.4 Apresentar à autoridade sanitária, quando solicitado, documentos comprobatórios da regularidade do estabelecimento junto à vigilância sanitária e a outros órgãos competentes.			
5.3.5 Dispor de área aprovada pelos órgãos ambientais para tratamento adequado das águas residuais, plano de gerenciamento dos resíduos aprovado pelo órgão ambiental e demais órgãos responsáveis e à disposição da autoridade sanitária.			
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 Tratamento da água captada:			
5.4.13.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido? Contém as informações exigidas?			
5.4.14 Preparo da água adicionada de sais:			
5.4.14.1 Existência de POP estabelecido para este item. Está sendo cumprido? Contém as informações exigidas?			
5.4.15 Programa de recolhimento de alimentos:			
5.4.15.1 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).			
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.			
C - CONSIDERAÇÕES FINAIS			
D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
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.			
() 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.			
() 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.			
() 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			
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção		Nome do responsável pelo estabelecimento / Empresa	
LOCAL: DATA: ____ / ____ / ____			