

<b>ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA INDUSTRIALIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL NATURAL E DE ÁGUA NATURAL NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO (BASEADO NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº. 173, DE 13 DE SETEMBRO DE 2006)</b>		
<b>A. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:</b>		
RAZÃO SOCIAL:		
NOME FANTASIA:		
CNPJ/CPF:	IM:	
ENDEREÇO:	Nº:	BAIRRO:
CEP:	FONE:	E-MAIL:
ATIVIDADE:		
RESPONSÁVEL TÉCNICO:		
RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:		
CONCESSÃO DE LAVRA OU MANIFESTO DE MINA:	PORTARIA Nº.:	
RAMO DE ATIVIDADE:	PRODUÇÃO MENSAL:	
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	NÚMERO DE TURNOS:	
MARCAS PRODUZIDAS:		
CARACTERÍSTICAS DA LOCALIZAÇÃO:	<input type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL
SISTEMA DE CAPTAÇÃO:	POR CAIXA: <input type="checkbox"/>	Nº. DE CAIXAS:      POR POÇO: <input type="checkbox"/> Nº. DE POÇOS:
VAZÃO DA FONTE / POÇO:		
<b>B. MOTIVO DA INSPEÇÃO:</b>		
<input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO DE TI	<input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA	
<input type="checkbox"/> MONITORAMENTO DE EI	<input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO	
<input type="checkbox"/> DESINTERDIÇÃO	<input type="checkbox"/> ATENDIMENTO À OFÍCIOS	
<input type="checkbox"/> ATENDIMENTO À CHAMADO 1746	<input type="checkbox"/> EVENTOS	
<input type="checkbox"/> AÇÃO ANUAL DE CALENDÁRIO (PONTA A PONTA, SHOPPING, ...)	<input type="checkbox"/> OUVIDORIA	
<b>REQUISITO</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>AVALIAÇÃO NA INSPEÇÃO</b>
<b>C. ITENS DE AVALIAÇÃO GERAL</b>		
<b>1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>		
<b>1.1 ÁREAS INTERNAS E EXTERNAS:</b>		
1.1.1 As áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e as dependências sem a presença de animais e não utilizadas como habitação ou dormitório.	N	
<b>1.2 ACESSO:</b>		
1.2.1 Vias de acesso interno pavimentada com escoamento adequado e limpas.	N	
<b>1.3 PISO:</b>		
1.3.1 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.	N	
<b>1.4 TETOS, PAREDES E DIVISÓRIAS:</b>		
1.4.1 Tetos, paredes e divisórias com acabamento liso, impermeável, de cor clara, em adequado estado de conservação e de fácil higienização.	N	
<b>1.5 PORTAS:</b>		
1.5.1 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).	N	
<b>1.6 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:</b>		
1.6.1 Janelas e outras aberturas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, com telas milimétricas e em adequado estado de conservação.	N	
<b>1.7. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:</b>		
1.7.1 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.	N	
<b>1.8 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:</b>		
1.8.1 Iluminação suficiente e luminárias com proteção adequada contra queda acidental e explosão (exceto quando possuir lâmpada de LED), em adequado estado de conservação e higiene.	N	
1.8.2 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	N	

<b>1.9 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:</b>		
1.9.1 Possui sistema de climatização instalado, com conforto térmico adequado aos usuários, em bom estado de conservação e higiene.	N	
1.9.2 O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.	N	
1.9.3 Os pontos de cocção (fogões, fritadeiras, chapas, etc.) deverão estar instalados sob coifa, com adequado sistema de exaustão e troca de ar capaz de prevenir contaminações e garantir o conforto térmico.	N	
<b>1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES:</b>		
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) e providas de papel higiênico.	N	
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. Possuem ventilação e iluminação adequada e telas milimétricas nas aberturas.	N	
1.10.3 Vasos sanitários e mictórios providos de descarga provocada ou automática, íntegros, em nº suficiente em bom estado de funcionamento e conservação. Os vasos sanitários devem possuir assentos com tampa.	N	
1.10.4 Possuem pia, sabonete líquido (inodoro antisséptico ou inodoro e produto 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.	I	
1.10.5 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	N	
1.10.6 Possuem lixeiras com tampas sem acionamento manual, revestidas com sacos apropriados e coleta frequente dos resíduos. Quando localizadas isoladas da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calcadas.	N	
1.10.7 Os vestiários possuem armários organizados em número suficiente e em bom estado de conservação.	N	
1.10.8 Instalações sanitárias independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.	N	
<b>1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:</b>		
1.11.1 Instalados totalmente independentes da área de produção e/ou manipulação.	N	
<b>1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:</b>		
1.12.1 Adequados ao fluxo de produção, dotados de sabonete líquido (inodoro antisséptico ou inodoro e produto antisséptico), toalhas de papel não reciclado (ou outro sistema higiênico e seguro de secagem) e lixeiras com tampas sem acionamento manual, revestidas com sacos apropriados.	I	
1.12.2 Possuem avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	N	
<b>1.13 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:</b>		
1.13.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou seus vestígios.	I	
1.13.2 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.	N	
1.13.3 No caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço por empresa credenciada ao INEA.	N	
1.13.4 Os produtos químicos utilizados no controle de roedores ficam protegidos.	I	
<b>1.14 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:</b>		
1.14.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública ou quando utilizada fonte alternativa de água (poço, mina ou de caminhão pipa) devem possuir documentação de potabilidade.	N	
1.14.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.	I	
1.14.3 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	I	
<b>1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:</b>		
1.15.1 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde e armazenados em local adequado separado de alimentos.	N	
1.15.2 Utensílios disponíveis, adequados, em bom estado de conservação e higiene, diferentes daqueles usados para a higienização de móveis e equipamentos.	N	
1.15.3 Frequência de higienização adequada.	I	
<b>1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:</b>		
1.18.1 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.	N	
1.18.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, mantendo estocados em local fechado e isolados das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.	I	

1.18.3 Área adequada para estocagem de resíduos e quando em área externa deve ser protegida de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos e roedores e livre de odores ou incômodo à vizinhança.	N	
<b>1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:</b>		
1.19.1 As caixas de gordura e de esgoto devem estar em adequado estado de conservação e funcionamento, localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.	N	
<b>1.20 LEIAUTE:</b>		
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.	N	
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.	N	
<b>2. EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>		
<b>2.1 EQUIPAMENTOS:</b>		
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.	N	
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.	N	
<b>2.2 MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes):</b>		
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).	N	
<b>2.3 UTENSÍLIOS:</b>		
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.	N	
<b>2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:</b>		
2.4.1 Produtos de higienização disponíveis e regularizados pelo Ministério da Saúde, armazenados em local adequado separado de alimentos. Utensílios disponíveis, adequados e em bom estado de conservação e higiene.	N	
2.4.2 Frequência de higienização adequada, não observado acúmulo de sujidades, devendo ser higienizados antes das atividades e após o término do trabalho para impedir a contaminação do produto final, inclusive por produtos saneantes.	I	
<b>3. MANIPULADORES</b>		
3.1 Utilização de uniforme de trabalho adequado à atividade, de cor clara e exclusivo para área de processamento.	N	
3.2 Uniformes limpos e em adequado estado de conservação, com sapatos fechados e adequados a função.	I	
3.3 Asseio pessoal: asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados ou com proteção e cabelos protegidos com touca.	I	
3.4 Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipular dinheiro etc) incorretos durante a manipulação.	I	
3.5 Lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	I	
3.6 São afastados quando apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	I	
3.7 Existência de capacitação adequada e contínua relacionado à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI.	N	
<b>4. INDUSTRIALIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL NATURAL E DE ÁGUA NATURAL</b>		
<b>4.1 CAPTAÇÃO:</b>		
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.	I	
4.1.2 Casa de proteção da captação em condição higiênicossanitária satisfatória, livre de infiltrações, rachaduras, fendas e outras alterações.	I	
4.1.3 Presença de torneira para coleta de amostras no início da canalização de distribuição da água mineral natural ou da água natural.	N	
4.1.4 Edificações, instalações, canalização, equipamentos da captação submetidos à limpeza e, se for o caso, à desinfecção.	N	
4.1.5 Captação da água mineral natural ou da água natural e demais operações relativas à industrialização efetuadas na mesma indústria.	N	
<b>4.2 CONDUÇÃO DA ÁGUA DA CAPTAÇÃO:</b>		

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.	N	
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.	N	
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.	N	
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.	N	
4.2.5 Condução da água mineral natural ou da água natural captada realizada por meio de canalização fechada e contínua até o envase.	N	
4.2.6 Elementos filtrantes constituídos de material que não altere as características originais e qualidade higiênicossanitária da água mineral natural ou da água natural, trocados com frequência definida pela indústria e com registros da troca.	N	
4.2.7 Frequência das operações de higienização estabelecida e contempla, quando aplicável, o desmonte da canalização.	N	
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.	N	
<b>4.3 ARMAZENAMENTO DA ÁGUA DA CAPTAÇÃO:</b>		
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.	N	
4.3.2 Reservatório com extravasor, protegido por tela milimetrada, dotado de filtro de ar microbiológico, válvula de retenção ou fecho hídrico em forma de sifão.	N	
4.3.3 Reservatório com dispositivo para esvaziamento em nível inferior.	N	
4.3.4 Reservatório com torneira específica instalada no início da tubulação de distribuição da água, para coleta de amostra.	N	
4.3.5 Elementos filtrantes trocados na frequência definida pela indústria e com registros da troca.	N	
4.3.6 Reservatório submetido à inspeção visual na frequência definida pela indústria.	N	
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.	N	
<b>4.4 SELEÇÃO DOS INSUMOS E DOS SEUS FORNECEDORES:</b>		
4.4.1 Existência de critérios especificados e documentados para avaliação e seleção de fornecedores de insumos e cadastro atualizado dos fornecedores.	N	
4.4.2 Especificações dos insumos definidas pela indústria conforme as exigências dos regulamentos técnicos específicos.	N	
<b>4.5 RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS:</b>		
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.	N	
4.5.2 Recepção das embalagens retornáveis para um novo ciclo de uso efetuada em área distinta da recepção dos demais insumos.	N	
4.5.3 Produtos saneantes regularizados no órgão competente.	N	
4.5.4 Existência de especificações utilizadas na recepção como critério para aprovação dos insumos.	N	
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.	N	
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.	N	
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.	N	
4.5.8 Embalagens de vidro retornáveis avaliadas individualmente quanto à integridade.	N	
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.	I	
<b>4.6 FABRICAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS:</b>		
4.6.1 Fabricação das embalagens realizada em local específico, sem comprometer a qualidade higiênicossanitária da água mineral natural e da água natural.	I	

4.6.2 Embalagens fabricadas na indústria armazenadas em local específico ou mantidas protegidas até o momento da sua utilização.	I	
4.6.3 Embalagens de primeiro uso, quando não fabricadas na própria indústria, submetidas ao enxágue em maquinário automático utilizando-se solução desinfetante, exceto as embalagens descartáveis do tipo copo.	I	
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.	I	
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.	I	
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.	N	
4.6.7 Tampas das embalagens não são veículos de contaminação da água mineral natural e da água natural.	I	
4.6.8 Transporte das embalagens, da área de higienização para a sala de envase, realizado imediatamente.	N	
4.6.9 Saída do equipamento de higienização das embalagens posicionada próxima à sala de envase. Quando não for possível, esteiras protegidas por cobertura.	N	
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.	N	
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.	N	
<b>4.7 ENVASE E FECHAMENTO:</b>		
4.7.1 Envase e o fechamento das embalagens realizados por equipamentos automáticos.	N	
4.7.2 Água mineral natural e água natural envasadas devidamente vedadas pelo fechamento automático.	N	
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.	N	
4.7.4 Porta equipada com dispositivo de fechamento automático, ajustada aos batentes e em adequado estado de conservação.	N	
4.7.5 Adição de dióxido de carbono à água mineral natural e à água natural, quando houver, integrada à linha de envase.	N	
4.7.6 Medidas para minimizar o risco de contaminação da sala de envase são adotadas.	I	
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.	I	
4.7.8 Funcionários da sala de envase com uniformes limpos, trocados diariamente e de uso exclusivo para essa área.	I	
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.	N	
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.	N	
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 pela indústria.	N	
<b>4.8 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:</b>		
4.8.1 Água mineral natural ou a água natural envasada submetida à inspeção visual ou eletrônica.	N	
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.	N	
4.8.3 Operação de rotulagem das embalagens efetuada fora da área de envase.	N	
4.8.4 Rótulo das embalagens da água mineral natural e da água natural obedecem aos regulamentos técnicos de rotulagem geral e específicos.	I	
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.	I	

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.	I	
<b>4.9 TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO:</b>		
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.	N	
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, ausente de outras cargas que comprometam a qualidade higiênicossanitária da água mineral natural ou da água natural envasada..	I	
4.9.3 Empilhamento das embalagens com água mineral natural ou com água natural, durante o transporte, realizado de forma a evitar danos às embalagens.	N	
4.9.4 Água mineral natural ou a água natural envasada exposta à venda somente em estabelecimentos comerciais de alimentos ou bebidas.	N	
4.9.5 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.	I	
4.9.6 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.	I	
<b>4.10 CONTROLE DE QUALIDADE:</b>		
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.	N	
4.10.2 Análises laboratoriais para controle e monitoramento da qualidade da água realizadas em laboratório próprio ou terceirizado.	N	
4.10.3 Análises microbiológicas e de contaminantes da água mineral natural e da água natural atendem ao disposto em legislação específica.	N	
4.10.4 A indústria 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.	N	
4.10.5 A indústria define os limites de aceitação, segundo o plano de amostragem estabelecido.	N	
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.	N	
4.10.7 A indústria adota medidas corretivas, em caso de desvios dos parâmetros estabelecidos e são documentadas.	N	
<b>5. DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS</b>		
<b>5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:</b>		
5.1.1 Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados e são acessíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.	N	
5.1.2 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.	N	
5.1.3 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.	N	
5.1.4 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.	N	
5.1.5 Existência de documentação que comprove a qualidade de cada carga do dióxido de carbono.	N	
<b>5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:</b>		
5.2.1 Procedimentos Operacionais Padronizados contendo informações sobre: as instruções sequenciais, a frequência de execução e especificam o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis comprovadamente capacitados pelas atividades, devidamente aprovados, datados e assinados pelo responsável pela indústria	N	
5.2.2 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:	N	
5.2.3 Controle de potabilidade da água:	N	
5.2.4 Higiene e saúde dos manipuladores:	N	

5.2.5 Manejo dos resíduos:	N	
5.2.6 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.	N	
5.2.7 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:	N	
5.2.8 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:	N	
5.2.9 Higienização da canalização:	N	
5.2.10 Higienização do reservatório:	N	
5.2.11 Recepção das embalagens:	N	
5.2.12 Higienização das embalagens:	N	
5.2.13 Programa de recolhimento de alimentos:	N	
<b>5.3 OUTROS REGISTROS</b>		
5.3.1 Possui registros de capacitação adequada e contínua relacionados à higiene pessoal, boas práticas na manipulação dos alimentos e sobre o uso de EPI.	N	
<b>5.4 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA</b>		
5.4.1 Possui comprovante atualizado de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente por empresa habilitada pelo INEA.	I	
5.4.2 Possui laudo de potabilidade da água, inclusive se a água utilizada for de fonte alternativa (poço, mina ou de caminhão pipa).	N	
<b>5.5 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS:</b>		
5.5.1 Possui comprovante atualizado de execução do serviço de controle de pragas, informando os produtos utilizados, métodos, registro do Ministério da Saúde, indicações para uso médico e assinatura do Responsável Técnico.	N	
<b>5.6 MANEJO DE RESÍDUOS:</b>		
5.6.1 Possui contrato com empresa para destinação adequada do lixo comum e disponibiliza de Programa para Gerenciamento dos Resíduos e manifestos de resíduos (INEA).	N	
<b>6. AMBIENTES COLETIVOS</b>		
6.1 Área de atendimento com acesso e circulação livre e desobstruída, disposição adequada de equipamentos, fiações elétricas protegidas por conduites, interruptores e tomadas instalados adequadamente. sem objetos inservíveis ou alheios à atividade desenvolvida.	I	
6.2 EPI – calçado de segurança com antiderrapante para as áreas com fritura, luvas e avental para a lavagem de utensílios, luvas térmicas para o manuseio do forno, braçadeira para manuseio de alimentos na fritadeira, luva de malha de aço para corte de peças de carne, luva própria para manuseio de gelo, luvas e calçados próprios para atividades de limpeza e recolhimento dos resíduos.	I	
<b>7. RESPONSABILIDADE</b>		
7.1 Responsável técnico comprovadamente capacitado em curso com carga horária mínima de 40 horas e certificado do responsável pela industrialização, devidamente datado e conteúdo programático dos cursos, englobando 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	N	
<b>8. REFEITÓRIO</b>		
8.1 Existência de balcão térmico de distribuição em funcionamento e com barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.	N	
8.2 Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas ou sob temperaturas inferiores a 60°C por um prazo máximo de 1 (uma) hora.	I	
8.3 Os alimentos resfriados devem ser expostos à temperatura de no máximo 5°C.	I	
8.4 Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis e compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação e higiene.	I	
8.5 Os manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de antissepsia das mãos ou pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.	I	
8.6 Os utensílios utilizados na consumação dos alimentos (pratos, copos, talheres) são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.	I	
8.7 Os utensílios descartáveis utilizados na consumação dos alimentos são expostos e armazenados em local protegido.	N	
8.8 Existe controle do registro de tempo e temperatura.	N	
8.9 Lavatórios para higienização de mãos com sabonete líquido e toalha de papel não reciclado e lixeiras com tampa sem acionamento manual.	N	
8.10 Sistema de recepção de utensílios sujos, separado do ponto de distribuição.	N	
<b>D. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>		
O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.		

( ) Grupo 1 - Indústria 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 - Indústria 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 - Indústria 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 atendimento dos demais itens.
<b>E. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO</b>
Nome e Matrícula do responsável pela Inspeção
<b>F. RESPONSÁVEIS PELO ESTABELECIMENTO</b>
Nome do responsável pelo estabelecimento / Empresa
LOCAL: _____ DATA: ____ / ____ / ____
<b>CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO</b>
<b>IMPRESINDÍVEL - I:</b> Considera-se item IMPRESINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.
<b>NECESSÁRIO - N:</b> Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.
<b>RECOMENDÁVEL - R:</b> Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas e à Biossegurança, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.
<b>LEGENDA:</b>
S - SIM                      N - NÃO                      NAP - NÃO APLICADO