



**Consulta Pública nº 62, de 26 de agosto de 2015**  
**D.O.U de 27/08/2015**

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere os incisos III e IV, do art. 15 da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, bem como o disposto no inciso III e nos §§ 1º, 3º e 4º do art. 58 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 29 da Anvisa, de 21 de julho de 2015, publicada no DOU de 23 de julho de 2015, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei nº 9.782, de 1999, o art. 35 do Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, resolve submeter à consulta pública, para comentários e sugestões do público em geral, proposta de ato normativo em Anexo, conforme deliberado em reunião realizada em 20 de agosto de 2015, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Fica estabelecido o prazo de 60(sessenta) dias para envio de comentários e sugestões ao texto da Proposta de Consulta Pública sobre Regulamento Técnico e Lista de Verificação de Boas Práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais, conforme Anexo.

Parágrafo único. O prazo de que trata este artigo terá início 7 (sete) dias após a data de publicação desta Consulta Pública no Diário Oficial da União.

Art. 2º A proposta de ato normativo estará disponível na íntegra no portal da Anvisa na internet e as sugestões deverão ser enviadas eletronicamente por meio do preenchimento de formulário específico, disponível no endereço: [http://formsus.datasus.gov.br/site/formulario.php?id\\_aplicacao=21960](http://formsus.datasus.gov.br/site/formulario.php?id_aplicacao=21960).

§1º As contribuições recebidas são consideradas públicas e estarão disponíveis a qualquer interessado por meio de ferramentas contidas no formulário eletrônico, no menu "resultado", inclusive durante o processo de consulta.

§2º Ao término do preenchimento do formulário eletrônico será disponibilizado ao interessado número de protocolo do registro de sua participação, sendo dispensado o envio postal ou protocolo presencial de documentos em meio físico junto à Agência.

§3º Em caso de limitação de acesso do cidadão a recursos informatizados será permitido o envio e recebimento de sugestões por escrito, em meio físico, durante o prazo de consulta, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Gerência-Geral de Alimentos – GGALI, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

§4º Excepcionalmente, contribuições internacionais poderão ser encaminhadas em meio físico, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Assessoria de Assuntos Internacionais (AINTE), SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária promoverá a análise das contribuições e, ao final, publicará o resultado da consulta pública no portal da Agência.

Parágrafo único. A Agência poderá, conforme necessidade e razões de conveniência e oportunidade, articular-se com órgãos e entidades envolvidos com o assunto, bem como aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para subsidiar posteriores discussões técnicas e a deliberação final da Diretoria Colegiada.

JARBAS BARBOSA DA SILVA JR.

## PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA

Processo nº: 25351.289162/2011-34

Assunto: Proposta de Regulamento Técnico e Lista de Verificação de Boas Práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais.

Agenda Regulatória 2015-2016: Subtema nº 4.2

Regime de Tramitação: Comum

Área responsável: Gerência-Geral de Alimentos - GGALI

Relator: Renato Alencar Porto

RESOLUÇÃO - RDC Nº, DE DE DE 2015

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais e sua lista de verificação.

**A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso V e §§ 1º e 3º do art. 58 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 29, de 21 de julho de 2015, publicada no D.O.U de 23 de julho de 2015, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei nº 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em XX de XX de 2015, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que define procedimentos de Boas Práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais destinada ao consumo humano, a fim de garantir sua qualidade higiênico-sanitária, em todo o território nacional, nos termos desta Resolução, e a lista de verificação das Boas Práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais, na forma de seu Anexo.

### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS**

#### **Seção I Abrangência**

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos estabelecimentos que realizam as seguintes atividades relativas às águas adicionadas de sais:

I - industrialização;

II - armazenamento;

III - transporte;

IV - distribuição; e

V - comercialização.

§ 1º Os estabelecimentos devem estar devidamente licenciados para estas atividades.

§ 2º Esta Resolução não se aplica às águas minerais e às águas naturais.

#### **Seção II Definições**

Art. 3º Para efeito deste Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:

- I - água captada: água que pode ser submetida a processos físicos, químicos ou a uma combinação destes, visando à obtenção de água potável;
- II - água potável: água submetida a processos físicos, químicos ou a uma combinação destes, visando atender ao padrão de potabilidade da água para consumo humano e que não ofereça riscos à saúde;
- III - água adicionada de sais: água para consumo humano, preparada e envasada, sem adição de açúcares, adoçantes, aromas ou outros ingredientes, contendo um ou mais compostos previstos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 274, de 22 de setembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico para águas envasadas e gelo, e suas alterações.
- IV - alimento: é toda substância ou mistura de substâncias, incluindo água, no estado sólido, líquido ou pastoso, ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;
- V - boas práticas: procedimentos que devem ser adotados pelos estabelecimentos industriais e comerciais a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos;
- VI - canalização: conjunto de dutos, tubulações, conexões, calhas, juntas, peças e registros utilizados na condução da água para as instalações industriais;
- VII - captação: ponto de tomada da água destinada ao preparo de água adicionada de sais, envolvendo o conjunto de instalações, construções e operações necessárias ao aproveitamento das referidas águas;
- VIII - contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana;
- IX - desinfecção: operação de redução do número de microrganismos, por método físico e/ou agente químico, em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária da água adicionada de sais;
- X - embalagem: artigo que está em contato direto com a água adicionada de sais, destinado a contê-la, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-la de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações;
- XI - envase: operação que compreende o enchimento e a vedação da embalagem com tampa;
- XII - equipamento: todo artigo em contato direto com a água que possa ser utilizado durante o preparo, envase, armazenamento ou comercialização, incluindo recipientes, máquinas, correias transportadoras, aparelhagens, acessórios, válvulas e similares;
- XIII - filtração: operação que consiste na retenção de partículas sólidas em suspensão por meio de material filtrante;
- XIV - gaseificação: adição artificial de gás carbônico (dióxido de carbono) durante o processo de envase da água adicionada de sais;
- XV - higienização: operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção;
- XVI - industrialização: conjunto de operações e processos efetuados na matéria-prima, tais como captação, condução, armazenamento, preparo, envase, fechamento, rotulagem, estocagem e expedição da água adicionada de sais, para fins de comercialização;
- XVII - insumos: elementos utilizados na industrialização da água adicionada de sais, tais como matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- XVIII - limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

XIX - manipulador de alimentos: qualquer pessoa que manipule diretamente alimentos envasados ou não, equipamentos e utensílios utilizados para seu processamento ou superfícies que entrem em contato com o alimento;

XX - manual de boas práticas de fabricação: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários das instalações físicas, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e a garantia de qualidade do produto final;

XXI - medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar agentes físicos, químicos e biológicos que comprometam as condições higiênico-sanitárias da água adicionada de sais;

XXII - procedimentos operacionais padronizados – POP: procedimentos escritos de forma objetiva, que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na industrialização, armazenamento e transporte da água adicionada de sais, podendo apresentar outras nomenclaturas, desde que obedeçam aos conteúdos estabelecidos nos regulamentos técnicos específicos;

XXIII - registro do controle: anotação em planilha ou documento, datado e assinado por funcionário responsável pelo seu preenchimento, que comprove a realização ou o resultado de controles, testes e análises;

XXIV - reservatório: tanque de armazenamento para acúmulo e regulação de fluxo da água;

XXV - sistema de abastecimento de água para consumo humano: instalação composta por um conjunto de obras civis, materiais e equipamentos, desde a zona de captação até as ligações prediais, destinada à produção e ao fornecimento coletivo de água potável, por meio de rede de distribuição;

XXVI - solução alternativa de abastecimento: modalidade de abastecimento destinada a fornecer água potável, com captação subterrânea ou superficial, com ou sem canalização e sem rede de distribuição;

XXVII - tratamento da água captada: conjunto de processos físicos, químicos, biológicos, ou uma combinação destes, comprovadamente adequados e autorizados pela autoridade sanitária, aos quais a água captada é submetida, visando a obtenção de água potável.

## **CAPÍTULO II**

### **REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA INDUSTRIALIZAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA ADICIONADA DE SAIS**

#### **Seção I**

#### **Disposições Gerais**

Art. 4º A água adicionada de sais é um produto industrializado a partir da água captada de alguma fonte, como poço, poço artesiano, curso de água, abastecimento público ou outro, e submetida a um processo de tratamento para se tornar água potável, a qual recebe dosagem de sais prevista na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 274, de 22 de setembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico para águas envasadas e gelo, conferindo-lhe características próprias de sabor.

Art. 5º A água adicionada de sais deve ser preparada, armazenada e distribuída de forma a evitar contaminação microbiológica, química ou física.

Art. 6º Qualquer estabelecimento que produza, industrialize, manipule, armazene ou transporte água adicionada de sais deve apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas e atender a esta norma, à Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Art. 7º A adoção das Boas Práticas é responsabilidade do fabricante, cabendo-lhe garantir a qualidade sanitária das matérias-primas, dos ingredientes e de outros materiais, embalagens e equipamentos utilizados na fabricação de alimentos.

## **Seção II**

### **Especificações de qualidade da água captada, água potável e água adicionada de sais**

Art. 8º A água captada deve atender aos requisitos organolépticos, físico-químicos e radioativos da Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

Art. 9º A água potável usada na produção de água adicionada de sais deve atender aos requisitos microbiológicos, organolépticos, físico-químicos e radioativos da Portaria nº 2.914, de 2011, e suas alterações.

Art. 10. A água adicionada de sais deve atender aos requisitos microbiológicos definidos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 22 de setembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico de características microbiológicas para água mineral natural e água natural, e aos requisitos de composição química definidos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 274, de 2005.

## **Seção III**

### **Captação da água**

Art. 11. A captação de água para preparo de água adicionada de sais deve ser proveniente de solução alternativa ou do sistema de abastecimento da água.

Parágrafo único. A captação de água proveniente de solução alternativa somente poderá ter início após a inspeção e a devida autorização ou licença do órgão de saúde responsável e de outros órgãos competentes, permanecendo sujeita ao regular controle sanitário.

Art. 12. A água captada não poderá ser caracterizada como água mineral natural ou água natural.

Art. 13. O ponto de captação deve ser uma área coberta, pavimentada, mantida limpa e livre de focos de contaminação.

Art. 14. A captação de água proveniente de solução alternativa deverá ser dotada de casa de proteção.

§ 1º A casa de proteção da captação deve ser mantida em condição higiênico-sanitária satisfatória, livre de infiltrações, rachaduras, fendas e outras alterações que possam comprometer a qualidade da água captada.

§ 2º A área circundante à casa de proteção da captação deve ser pavimentada, mantida limpa e livre de focos de contaminação.

§ 3º A área circundante deve dispor de um sistema de drenagem de águas pluviais, de modo a impedir a infiltração de contaminantes, não comprometendo a qualidade sanitária da água.

Art. 15. A captação da água e as demais operações relativas à industrialização da água adicionada de sais devem ser efetuadas no mesmo estabelecimento industrial.

§ 1º A captação da água deve ser efetuada por equipamentos que atendam à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, que aprova o 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.

§ 2º As superfícies que entram em contato com a água devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.

Art. 16. No início da canalização de captação da água, devem ser instaladas tubulação e válvula específicas para a coleta de amostras.

Art. 17. A captação da água deve ser realizada por meio de bombas de recalque e de canalização, devendo a água ser diretamente conduzida ao reservatório.

Parágrafo único. A tampa de vedação do poço deve ser de material não poroso, resistente à corrosão, capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção e que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores.

Art. 18. As edificações, as instalações, a canalização e os equipamentos da captação devem ser submetidos à limpeza e, se for o caso, à desinfecção, de forma a minimizar os riscos de contaminação da água.

Parágrafo único. As operações de limpeza e de desinfecção devem ser registradas e realizadas por funcionários capacitados.

#### **Seção IV Condução das águas**

Art. 19. A condução da água adicionada de sais deve ser realizada por meio de tubulação fechada e contínua até o envase.

Art. 20. A canalização para condução das águas deve estar situada em nível superior ao solo, ser mantida em adequado estado de conservação, não apresentar vazamentos e permitir o acesso para inspeção visual.

Art. 21. A canalização deve ser identificada com cores diferentes e com setas indicadoras da direção do fluxo de circulação do líquido, não podendo haver mistura entre as águas captada, potável e adicionada de sais, nem entre as águas provenientes de fontes diversas.

Art. 22. A canalização deve atender à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 2001, e outros regulamentos técnicos específicos referentes ao material constituinte.

Parágrafo único. As superfícies da canalização que entram em contato com as águas devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.

Art. 23. A higienização da canalização deve ser realizada por funcionários capacitados e de forma que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

§ 1º Devem ser mantidos registros das operações de higienização.

§ 2º Caso seja constatada a presença de incrustações e de outras alterações que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária das águas, devem ser revistas as operações de higienização e adotadas as medidas corretivas necessárias.

§ 3º A higienização deve contemplar, quando aplicável, o desmonte da canalização e prever a frequência de realização desta operação.

Art. 24. Devem ser implementados POPs referentes às operações de higienização da canalização, os quais devem conter informações sobre:

I - natureza da superfície a ser higienizada;

II - métodos de higienização;

III - princípios ativos utilizados e sua concentração;

IV - tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos;

V - temperatura usada na higienização;

VI - frequência de higienização; e

VII - outras informações que se fizerem necessárias.

## **Seção V**

### **Armazenamento das águas**

Art. 25. O armazenamento das águas, quando houver, deve ser realizado em reservatório situado em nível superior ao solo e estanque, para não haver contaminação.

Art. 26. Nos casos em que a água for armazenada, os sistemas de armazenamento devem permitir a manutenção da qualidade da água antes do seu uso.

§ 1º Após qualquer armazenamento, devem ser realizados testes para comprovação da manutenção das características físico-químicas e microbiológicas.

§ 2º Quando a água for armazenada, seu uso deve garantir uma renovação suficiente para prevenir estagnação.

Art. 27. O reservatório deve atender à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 2001, e outros regulamentos técnicos específicos referentes ao material em contato com as águas.

§ 1º As superfícies que entram em contato com as águas devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.

§ 2º O reservatório deve estar em adequado estado de conservação, livre de vazamentos e permitir a inspeção interna.

Art. 28. O reservatório deve possuir extravasor, protegido por tela milimétrica, dotado de filtro de ar microbiológico, válvula de retenção ou fecho hídrico em forma de sifão para impedir que o nível de água atinja a parte superior.

§ 1º Os tanques de armazenamento devem ser fechados com respiradores protegidos adequadamente e devem permitir a inspeção visual, a drenagem e a sanitização.

§ 2º O reservatório deve possuir um dispositivo para esvaziamento em nível inferior para fins de higienização e uma válvula específica para coleta de amostra, instalada no início da canalização de distribuição da água.

§ 3º Os elementos filtrantes devem ser verificados e trocados na frequência definida pelo estabelecimento industrial, a partir da análise de parâmetros físico-químicos da água potável, sendo mantidos os registros.

Art. 29. A inspeção visual do reservatório deve ser efetuada na frequência definida pelo estabelecimento industrial.

Parágrafo único. Caso seja constatada a presença de incrustações e de outras alterações que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária das águas, devem ser revistas as operações de higienização e adotadas as medidas corretivas necessárias.

Art. 30. A higienização do reservatório deve ser registrada e realizada por funcionários comprovadamente capacitados, de forma que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias satisfatórias e minimize o risco de contaminação das águas.

Art. 31. Devem ser implementados POPs referentes às operações de higienização do reservatório, os quais devem conter informações sobre:

I - natureza da superfície a ser higienizada;

II - métodos de higienização;

III - princípios ativos utilizados e sua concentração;

IV - tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos;

V - temperatura usada na higienização;

VI - frequência de higienização; e

VII - outras informações que se fizerem necessárias.

## **Seção VI** **Seleção dos insumos e dos fornecedores**

Art. 32. O estabelecimento deve especificar e documentar os critérios de avaliação e seleção dos fornecedores de insumos e dispor de cadastro atualizado dos fornecedores selecionados.

Art. 33. O estabelecimento deve definir as especificações dos insumos, de forma a atender as exigências previstas em regulamentos técnicos específicos.

Art. 34. Quando realizada a adição de dióxido de carbono na água adicionada de sais, o gás adquirido deve atender aos requisitos especificados pelo *Food Chemical Codex*.

Art. 35. Os sais utilizados no preparo da água adicionada de sais devem ser de grau alimentício e previamente aprovados pelo controle de qualidade da empresa.

## **Seção VII** **Recepção e armazenamento dos insumos**

Art. 36. A recepção dos insumos deve ser realizada em local protegido, limpo e livre de objetos em desuso e estranhos ao ambiente.

Parágrafo único. A recepção das embalagens retornáveis para um novo ciclo de uso deve ser efetuada em área distinta da recepção dos demais insumos para evitar contaminação cruzada e, nesta etapa, deve ser verificado o prazo de validade das embalagens.

Art. 37. Os insumos devem ser submetidos à inspeção no ato da recepção.

Art. 38. O uso de embalagens plásticas do tipo garrafão retornável, destinadas ao envasamento e à comercialização da água adicionada de sais, deve atender ao disposto na Portaria nº 387, de 19 de setembro de 2008, e na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 2001, e outros regulamentos técnicos específicos referentes ao material em contato com a água.

Art. 39. As embalagens plásticas retornáveis recebidas para um novo ciclo de uso devem ser avaliadas individualmente quanto à sua integridade, às aparências interna e externa, à presença de resíduos e ao odor.

§ 1º As embalagens plásticas vencidas, com amassamentos, rachaduras, ranhuras, remendos, deformações internas e externas do gargalo, com alterações de odor e cor, dentre outras alterações que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da água adicionada de sais, devem ser reprovadas.

§ 2º A rotulagem e as embalagens plásticas destinadas à água adicionada de sais não podem apresentar identificação que possa levar o consumidor a erro ou engano com relação à natureza do produto e devem conter o período de validade.

Art. 40. Os insumos reprovados na recepção devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor ou distribuidor e, quando não for possível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente até o seu destino final, sendo esse destino registrado em documento datado e assinado pelo funcionário responsável.

Art. 41. O armazenamento dos insumos deve ser feito:

I - em local limpo e organizado, de forma a garantir a proteção contra contaminantes; e

II - sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando o espaçamento necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

Parágrafo único. Os paletes, exceto os descartáveis, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.



Art. 42. Devem ser implementados os POPs referentes à operação de recepção das embalagens, contendo as seguintes informações:

I - inspeção individual;

II - aceitação e reprovação de embalagens;

III - destino final das embalagens reprovadas; e

IV - outras informações que se fizerem necessárias.

### **Seção VIII Fabricação e higienização das embalagens**

Art. 43. As instalações para fabricação de embalagens devem ser projetadas de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado em condições higiênicas adequadas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

Art. 44. A fabricação das embalagens no próprio estabelecimento industrial deve atender ao Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores de embalagens para alimentos.

§ 1º As embalagens plásticas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas permitidas pela Resolução - RES nº 105, de 19 de maio de 1999, que aprova o Regulamento Técnico sobre disposições gerais para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos, e pelas Resoluções da Diretoria Colegiada - RDC nº 17, de 12 de janeiro de 2008, que dispõe sobre Regulamento Técnico sobre lista positiva de aditivos para materiais plásticos destinados à elaboração de embalagens e equipamentos em contato com alimentos, RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010, que dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos, RDC nº 52, de 26 de novembro de 2010, que dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos; RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012, que dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.

§ 2º As embalagens plásticas devem ser submetidas a análises para garantir que não haverá migração de substâncias indesejáveis para água adicionada de sais acima dos limites permitidos pela Resolução - RES nº 105, de 1999, e pelas Resoluções da Diretoria Colegiada - RDC nº 17, de 2008, RDC nº 52, de 2010, e RDC nº 56, de 2012.

§ 3º Devem ser mantidos registros das análises realizadas nas embalagens.

Art. 45. Quando as embalagens fabricadas no estabelecimento industrial não forem utilizadas imediatamente, essas devem ser armazenadas em local específico e mantidas protegidas até o momento da sua utilização.

Art. 46. A higienização das embalagens deverá ser realizada em local fechado.

Art. 47. As embalagens de primeiro uso, quando não fabricadas no próprio estabelecimento industrial, devem ser submetidas ao enxágue em equipamento automático, utilizando-se solução desinfetante.

Art. 48. As embalagens retornadas para um novo ciclo de uso, antes da etapa de higienização automática, devem ser submetidas à pré-lavagem automática para a remoção do rótulo, dos resíduos da substância adesiva e das sujidades das superfícies interna e externa.

§ 1º Após o processo de pré-lavagem de que trata o **caput**, as embalagens devem ser submetidas à limpeza e desinfecção em equipamento automático.

§ 2º O enxágue das embalagens objeto deste artigo deve eliminar os resíduos dos produtos químicos utilizados na higienização.

§ 3º A eliminação dos resíduos de que trata o § 2º deve ser comprovada por testes indicadores, dos quais devem ser mantidos os devidos registros.

Art. 49. O enxágue final das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso e daquelas de primeiro uso deve ser feito com a água adicionada de sais a ser envasada.

Art. 50. As tampas das embalagens deverão ser previamente desinfetadas, com produto saneante regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa.

§ 1º Caso o desinfetante deixe resíduo, as tampas devem ser enxaguadas com água adicionada de sais.

§ 2º Devem ser mantidos registros dos testes realizados para comprovar que as tampas não são fontes de contaminação.

Art. 51. O transporte das embalagens da área de higienização para a sala de envase deve ser realizado imediatamente por meio de esteiras roláveis e automáticas.

Parágrafo único. A saída do equipamento de higienização das embalagens deve estar posicionada próxima à sala de envase, para evitar que as embalagens circulem em ambiente aberto, ou, quando isto não for possível, as esteiras devem ser protegidas por cobertura.

Art. 52. A passagem das embalagens da área de higienização para a sala de envase deve ser feita por meio de abertura destinada exclusivamente para este fim, não sendo permitido o transporte manual das embalagens.

Parágrafo único. A abertura a que se refere o **caput** deve ser dimensionada para permitir somente a passagem das embalagens e permanecer fechada durante a paralisação do processo de envase.

Art. 53. As operações de limpeza e desinfecção das embalagens devem ser realizadas por funcionários capacitados, seguindo procedimentos que assegurem condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Art. 54. Devem ser implementados POPs referentes às operações de higienização das embalagens, contendo informações sobre:

I - natureza da superfície a ser higienizada;

II - métodos de higienização;

III - princípios ativos utilizados e sua concentração;

IV - tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização;

V - temperatura da higienização;

VI - testes usados para verificar o resíduo dos saneantes empregados; e

VII - outras informações que se fizerem necessárias.

## **Seção IX** **Tratamento da água captada**

Art. 55. O grau de tratamento da água captada deve considerar sua composição e a necessidade de atender à Portaria nº 2.914, de 2011.

Art. 56. Os seguintes itens devem ser considerados ao configurar um sistema de tratamento de água captada:

I - a qualidade da água captada e sua variação sazonal;

II - a especificação exigida para água potável;

III - a sequência exigida das etapas do tratamento; e

IV - a localização adequada dos pontos de amostragem, de forma a evitar contaminação.

Art. 57. Os sistemas de tratamento da água captada devem ser planejados, instalados e mantidos de forma a garantir a produção de água potável.

§ 1º Os sistemas não podem ser operados além de sua capacidade planejada.

§ 2º A água potável deve ser produzida, armazenada e distribuída de forma a evitar contaminação microbiológica, química ou física.

Art. 58. Qualquer manutenção ou modificação não planejada deve ser aprovada pelo responsável a que se refere o art. 94.

Parágrafo único. As alterações no sistema ou em seu funcionamento devem ser registradas e só devem ser realizadas se forem comprovadamente eficazes.

Art. 59. Podem ser utilizados tratamentos por alta temperatura, irradiação por ultravioleta, filtração, cloração, osmose reversa, destilação, ozonização, deionização ou outros tratamentos autorizados pela autoridade sanitária, que se comprovem adequados à finalidade de se produzir água potável.

Art. 60. Os equipamentos e os sistemas utilizados no tratamento da água captada devem permitir a drenagem e a sanitização.

Parágrafo único. Quando 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.

Art. 61. A água captada pode ser filtrada e os elementos filtrantes devem ser constituídos de material que não altere as características originais e a qualidade higiênico-sanitária dessa água e atender aos requisitos previstos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 2001, e outros regulamentos técnicos específicos referentes ao material em contato com a água.

Parágrafo único. Os elementos filtrantes devem ser verificados e trocados na frequência definida pelo estabelecimento industrial ou sempre que necessário, de acordo com as características físico-químicas da água potável, sendo mantidos os registros de tais operações.

Art. 62. Deve ser feita a avaliação periódica de possíveis contaminações microbiológicas de filtros, leitos de carvão ativado e abrandadores, no caso da existência destes.

§ 1º Devem ser adotadas medidas para o controle de contaminação, como retrolavagem, sanitização química ou térmica e regeneração frequente, de forma a evitar a contaminação do sistema e formação de biofilmes.

§ 2º Quando necessário, todos os componentes de tratamento da água devem ser mantidos com fluxo contínuo para inibir o crescimento microbiano.

Art. 63. Devem ser implementados POPs 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.

Art. 64. Os POPs devem conter informações sobre:

I - tipos de tratamento;

II - princípios ativos e sua concentração;

III - tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos;

IV - temperatura; e

V - outras informações que se fizerem necessárias.

Art. 65. A água adicionada de sais deve ser preparada a partir da água potável.

Art. 66 Após a adição de sais à água, o produto final deve apresentar concentração de sais definidos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 274, de 2005.

Art. 67. Quando realizada por batelada, a adição de sais deve prever o uso de homogeneizadores automáticos.

Parágrafo único. Outras operações devem ser adaptadas sempre que o estabelecimento dispuser de sistemas dosadores mais complexos, como bombas dosadoras dotadas de rotâmetros ou indicadores de vazão e bicos pulverizadores.

Art. 68. Quando a adição de sais for realizada por dosadores automáticos, estes devem ser de material resistente à corrosão e de fácil higienização.

Art. 69. Devem ser implementados POPs referentes ao preparo da água adicionada de sais, contendo informações sobre:

I - descrição detalhada do processo de preparo da água adicionada de sais;

II - quantidade e tipos de sais adicionados; e

III - tempo de homogeneização para o preparo de água adicionada de sais.

Art. 70. Devem ser feitas análises sistematicamente para avaliar a concentração dos teores de sais na água adicionada de sais durante a produção diária, utilizando-se metodologia analítica aplicável ao produto.

§ 1º As análises devem ser realizadas em amostras coletadas na linha de produção e ou no produto acabado.

§ 2º Deve existir registro referente à coleta das amostras e suas respectivas análises.

## **Seção XI Envase e fechamento**

Art. 71. O envase e o fechamento das embalagens devem ser realizados por equipamentos automáticos, em linha exclusiva para tal.

Parágrafo único. O fechamento deve garantir a vedação das embalagens para evitar vazamentos e contaminação do produto.

Art. 72. A sala de envase deve ser mantida em adequado estado de higiene e de conservação.

§ 1º O piso, a parede, o teto e a porta devem possuir revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável.

§ 2º A porta deve ser equipada com dispositivo de fechamento automático, ajustada aos batentes e em adequado estado de conservação.

Art. 73. A adição de dióxido de carbono à água adicionada de sais, quando houver, deve estar integrada à linha de envase.

Art. 74. O acesso à sala de envase deve ser restrito e realizado exclusivamente por uma antessala.

Parágrafo único. A antessala deve possuir 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.

Art. 75. Na sala de envase, devem ser adotadas medidas para minimizar o risco de contaminação.

Parágrafo único. A sala de envase deve possuir as seguintes características e equipamentos:

I - piso com inclinação suficiente para facilitar o escoamento de água;

II - ralo sifonado com tampa escamoteável;

III - luminárias protegidas contra quebras e explosão; e

IV - ventilação capaz de manter o ambiente livre de condensação de vapor d'água.

Art. 76. Os funcionários que trabalham na sala de envase devem utilizar uniformes limpos e exclusivos para essa área.

Art. 77. A sala de envase e os equipamentos devem ser higienizados quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

Parágrafo único. Quando aplicável, a higienização deve contemplar o desmonte dos equipamentos na frequência definida pelo estabelecimento industrial.

## **Seção XII Rotulagem e armazenamento**

Art. 78. A operação de rotulagem das embalagens deve ser efetuada fora da área de envase.

Art. 79. A água adicionada de sais envasada deve ser transportada imediatamente da sala de envase para a área de rotulagem por meio de esteiras roláveis e automáticas, não sendo permitido o transporte manual.

Parágrafo único. A comunicação entre essas dependências deve ser feita por meio de abertura, dimensionada somente para permitir a passagem das embalagens, a qual deve permanecer fechada durante a paralisação do processo de envase.

Art. 80. Os rótulos das embalagens da água adicionada de sais devem obedecer às Resoluções da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e RDC nº 274, de 2005.

Art. 81. A água adicionada de sais envasada deve ser submetida à inspeção visual ou eletrônica, de modo a assegurar a sua qualidade higiênico-sanitária.

Parágrafo único. As etapas de inspeção visual e lacre das embalagens devem ser realizadas por pessoas diferentes.

Art. 82. A água adicionada de sais reprovada na inspeção visual, devolvida, recolhida do comércio, avariada ou com prazo de validade vencido deve ser armazenada em local separado e identificada até a destinação final.

Art. 83. Os locais para armazenamento da água adicionada de sais envasada devem ser limpos, secos, ventilados, com temperatura adequada e protegidos da incidência direta da luz solar para evitar a alteração da água.

§ 1º A água de que trata o **caput** deve ser armazenada sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

§ 2º Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Art. 84. A água adicionada de sais envasada não deve ser armazenada próxima aos produtos saneantes, defensivos agrícolas e outros produtos potencialmente tóxicos, como gás liquefeito de petróleo, para evitar a contaminação ou impregnação de odores estranhos.

## **Seção XIII Controle de qualidade**

Art. 85. O estabelecimento industrial deve implantar e documentar o controle de qualidade da água captada, água potável e água adicionada de sais, dos insumos, das embalagens e, quando utilizado, do dióxido de carbono.

Art. 86. As análises laboratoriais para o controle e o monitoramento da qualidade da água captada, água potável e água adicionada de sais devem ser realizadas em laboratório próprio ou terceirizado.

Art. 87. O estabelecimento industrial deve estabelecer e executar 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.

§ 1º As especificações de qualidade da água captada, água potável e água adicionada de sais devem atender ao disposto na Seção II deste Regulamento.

§ 2º As análises microbiológicas da água potável devem ser realizadas de acordo com a frequência estipulada pela Portaria nº 2.914, de 2011.

§ 3º As análises microbiológicas da água adicionada de sais devem ser realizadas, no mínimo, a cada lote do produto.

§ 4º Os parâmetros organolépticos, físico-químicos e radioativos devem ser realizados de acordo com a frequência estipulada pela Portaria nº 2.914, de 2011.

§ 5º As análises de composição química da água adicionada de sais devem ser realizadas, no mínimo a cada lote do produto.

§ 6º O estabelecimento deve definir o nível de proteção do seu plano de amostragem, de modo que o número de unidades a coletar e a frequência das análises tenham por base o volume de produção, o tamanho dos lotes e o disposto nesta Resolução.

§ 7º O plano de amostragem deve possuir segurança igual ou superior ao definido nesta Resolução.

Art. 88. Deve existir registro referente à coleta das amostras e suas respectivas análises.

Parágrafo único: O estabelecimento deve adotar as medidas corretivas em caso de desvios dos parâmetros estabelecidos, com seu registro e monitoramento.

Art. 89. O desempenho dos sistemas de captação, tratamento, armazenamento e distribuição deve ser monitorado.

Art. 90. Devem ser realizados testes físico-químicos e microbiológicos para reavaliação da qualidade da água caso haja qualquer alteração na fonte da água captada, nas técnicas de tratamento ou na configuração do sistema.

Art. 91. Os registros dos resultados do monitoramento e das ações tomadas devem ser mantidos, no mínimo, pelo período de validade do produto.

Art. 92. A água adicionada de sais somente pode ser liberada para comercialização após aprovação pelo controle de qualidade, por meio dos laudos de análise.

#### **Seção XIV** **Manipuladores e responsável pela industrialização**

Art. 93. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados para desempenharem corretamente os procedimentos.

Parágrafo único. Os manipuladores de que trata o **caput** devem ser periodicamente capacitados nos seguintes temas:

I - higiene pessoal;

II - manipulação higiênica dos alimentos; e

III - doenças transmitidas por alimentos.

Art. 94. A responsabilidade pela industrialização da água adicionada de sais deve ser exercida pelo responsável técnico, responsável legal ou proprietário do estabelecimento industrial.

Parágrafo único. O responsável de que trata o **caput** deve ter concluído curso de capacitação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, abordando os seguintes temas:

I - microbiologia de alimentos;

II - industrialização da água adicionada de sais;

III - Boas Práticas de Fabricação;

IV - Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC; e

V - outros pertinentes.

Art. 95. O estabelecimento industrial deve dispor do certificado de capacitação dos manipuladores e do responsável pela industrialização, devidamente datados, contendo a carga horária e o conteúdo programático dos cursos.

### **Seção XV Documentação e registro**

Art. 96. Os estabelecimentos industrializadores de água adicionada de sais devem dispor de Manual de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados.

Parágrafo único. Os documentos de que trata o **caput** devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária.

Art. 97. Os POPs elaborados para as operações de tratamento da água captada, preparo da água adicionada de sais, higienização da canalização, higienização do reservatório, recepção das embalagens e higienização das embalagens devem atender à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 2002, e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Parágrafo único. Os registros das operações a que se refere o **caput** devem ser utilizados para verificação das medidas de controle implantadas, sendo mantidos, no mínimo, pelo período de validade do produto.

Art. 98. O estabelecimento industrial deve dispor de documentação que comprove que os materiais constituintes da canalização, do reservatório, dos equipamentos e das embalagens que entram em contato com a água captada, água potável e com água adicionada de sais atendem às especificações dispostas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 2001, e outros regulamentos técnicos específicos referentes ao material em contato com a água.

Art. 99. A empresa deverá apresentar à autoridade sanitária, quando solicitado, documentos comprobatórios da regularidade do estabelecimento junto à vigilância sanitária e a outros órgãos competentes.

Art. 100. O estabelecimento deve dispor de área aprovada pelos órgãos ambientais para tratamento adequado das águas residuais.

§ 1º O plano de gerenciamento dos resíduos deverá ser aprovado pelo órgão ambiental e demais órgãos responsáveis.

§ 2º Quando solicitados, os documentos relativos ao controle dos resíduos devem estar à disposição da autoridade sanitária.

### **Seção XVI Transporte e comercialização da água adicionada de sais**

Art. 101. Os veículos de transporte devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam adequada conservação, limpeza, desinfecção e desinfestação.

§ 1º Os veículos de que trata o **caput** devem estar limpos, sem odores indesejáveis e higienizados, com a adoção de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas.

§ 2º Os veículos devem ser fechados e não podem transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária da água adicionada de sais.

Art. 102. As operações de carga e descarga devem ser realizadas em plataforma externa à área de processamento, e os motores dos veículos devem permanecer desligados durante a operação, a fim de evitar a contaminação das embalagens e do ambiente por gases de combustão.

Art. 103. O empilhamento das embalagens com água adicionada de sais durante o transporte deve ser realizado de forma a evitar danos às embalagens, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária da água envasada.

Art. 104. Só poderá ser transportada água envasada, lacrada e devidamente rotulada, não sendo permitido o transporte a granel.

Art. 105. A água adicionada de sais envasada deve ser exposta à venda 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.

Art. 106. A água adicionada de sais envasada e as embalagens retornáveis vazias não devem ser estocadas próximas aos produtos saneantes, gás liquefeito de petróleo e outros produtos potencialmente tóxicos, para evitar a contaminação ou impregnação de odores indesejáveis.

### **CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 107. Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua publicação, para promover as adequações necessárias ao seu cumprimento.

Parágrafo único. Os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender ao estabelecido nesta norma a partir da data de sua publicação.

Art. 108. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 109. Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

**JARBAS BARBOSA DA SILVA JÚNIOR  
Diretor-Presidente**

ANEXO

#### LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA INDUSTRIALIZAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA ADICIONADA DE SAIS

NÚMERO: /ANO		
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:		
1-RAZÃO SOCIAL:		
2-NOME DE FANTASIA:		
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4-INSCRIÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL:	
8-CNPJ/CPF:	9-FONE:	10-FAX:



11-E-MAIL:				
12-ENDEREÇO:		13- Nº.	14-COMPL.:	
15-BAIRRO:	16-MUNICÍPIO:	17-UF:	18-CEP:	
19-RAMO DE ATIVIDADE:		20-PRODUÇÃO MENSAL:		
21-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		22-NÚMERO DE TURNOS:		
23-CATEGORIA DE PRODUTOS:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
24-RESPONSÁVEL TÉCNICO:		25-FORMAÇÃO ACADÊMICA:		
26-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:				
27-MOTIVO DA INSPEÇÃO:				
<input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA <input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA <input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE ALVARÁ/ LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> OUTROS				
28-MARCAS PRODUZIDAS:				
29-CARACTERÍSTICAS DA LOCALIZAÇÃO: <input type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL				
30-SISTEMA DE CAPTAÇÃO: <input type="checkbox"/> POÇO <input type="checkbox"/> POÇO ARTESIANO <input type="checkbox"/> CURSO DE ÁGUA <input type="checkbox"/> ABASTECIMENTO PÚBLICO <input type="checkbox"/> OUTROS				
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
<b>1 INDUSTRIALIZAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA ADICIONADA DE SAIS</b>				
<b>1.1 CAPTAÇÃO DA ÁGUA</b>				
1.1.1	A água captada é proveniente de solução alternativa ou do sistema de abastecimento de água.			
1.1.2	A captação da água proveniente de solução alternativa é submetida à inspeção e ao controle do órgão de saúde responsável e de outros órgãos competentes.			
1.1.3	A água captada não é caracterizada como água mineral natural ou água natural.			
1.1.4	Ponto de captação é uma área coberta, pavimentada, limpa e livre de focos de contaminação.			
1.1.5	Captação de água proveniente de solução alternativa é dotada de casa de proteção.			
1.1.6	Casa de proteção da captação em condição higiênico-			

	sanitária satisfatória, livre de infiltrações, rachaduras, fendas e outras alterações.			
1.1.7	Área circundante à casa de proteção da captação devidamente pavimentada, limpa e livre de focos de contaminação.			
1.1.8	Área circundante dotada de sistema de drenagem de águas pluviais.			
1.1.9	A captação de água e as demais operações relativas à industrialização são efetuadas no mesmo estabelecimento industrial.			
1.1.10	A captação de água é efetuada por equipamentos que atendam à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 2001, e outros regulamentos técnicos específicos referentes aos materiais em contato com o produto.			
1.1.11	As superfícies dos equipamentos que entram em contato com a água são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.			
1.1.12	Há válvula específica para coleta de amostras no início da canalização de captação.			
1.1.13	A captação da água é realizada por meio de bombas de recalque e de canalização, e a água é diretamente conduzida ao reservatório.			
1.1.14	A tampa de vedação do poço é de material não poroso, resistente e não transmite substâncias tóxicas, odores e sabores.			
1.1.15	As edificações, instalações, canalização e equipamentos de captação são submetidos à limpeza e à desinfecção, se for o caso.			
1.1.16	As operações de limpeza e de desinfecção são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>1.2 CONDUÇÃO DAS ÁGUAS</b>				
1.2.1	A condução da água adicionada de sais é realizada por meio de tubulação fechada e contínua até o envase.			
1.2.2	A canalização está situada em nível superior ao solo, em adequado estado de conservação, sem vazamentos.			
1.2.3	A canalização permite fácil acesso para inspeção visual.			
1.2.4	A canalização é identificada com cores diferentes e com setas indicadoras da direção do fluxo de circulação do líquido, não havendo mistura entre as águas captada, potável e adicionada de sais, nem entre águas de fontes diversas.			
1.2.5	A canalização atende à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 2001.			
1.2.6	As superfícies de canalização que entram em contato com as águas são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.			
1.2.7	A higienização da canalização é realizada por funcionários comprovadamente capacitados.			

1.2.8	Há registros das operações de higienização da canalização.			
1.2.9	Há registros da revisão das operações de higienização e das medidas corretivas adotadas quando constatada a presença de incrustações e de outras alterações.			
1.2.10	A higienização contempla, quando aplicável, o desmonte da canalização e a frequência desta operação.			
1.2.11	Há POPs implementados referentes às operações de higienização das canalizações contendo: natureza da superfície, métodos de higienização, princípios ativos e concentrações, tempo de contato dos agentes, temperatura, frequência e outras informações.			

### **OBSERVAÇÕES**

### **1.3 ARMAZENAMENTO DAS ÁGUAS**

1.3.1	O armazenamento da água é realizado em reservatório situado em nível superior ao solo e estanque.			
1.3.2	Os sistemas de armazenamento permitem a manutenção da qualidade da água antes do seu uso.			
1.3.3	São realizados testes para comprovar a manutenção das características físico-químicas e microbiológicas da água armazenada.			
1.3.4	A água armazenada possui renovação suficiente para prevenir estagnação.			
1.3.5	O reservatório atende à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 2001.			
1.3.6	As superfícies que entram em contato com as águas são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.			
1.3.7	O reservatório encontra-se em adequado estado de conservação, livre de vazamentos e permite a inspeção interna.			
1.3.8	O reservatório possui extravasor, protegido por tela milimétrica, dotado de filtro de ar microbiológico, válvula de retenção ou fecho hídrico em forma de sifão.			
1.3.9	Os tanques de armazenamento são fechados com respiradores protegidos e que permitem a inspeção visual, drenagem e sanitização.			
1.3.10	O reservatório possui dispositivo para esvaziamento em nível inferior e válvula específica para coleta de amostra, instalada no início da canalização de distribuição da água.			
1.3.11	Os elementos filtrantes são trocados na frequência definida.			
1.3.12	Há registros da troca dos elementos filtrantes.			
1.3.13	O reservatório é submetido à inspeção visual na frequência definida pelo estabelecimento industrial.			
1.3.14	Há registro da revisão das operações de higienização e das medidas corretivas adotadas quando constatada a presença de incrustações e de outras alterações.			
1.3.15	A higienização do reservatório é realizada por			

	funcionários comprovadamente capacitados.			
1.3.16	Há POPs implementados referentes à higienização do reservatório contendo: natureza da superfície, métodos de higienização, princípios ativos e concentrações, tempo de contato dos agentes, temperatura, frequência e outras informações.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>1.4 SELEÇÃO DOS INSUMOS E DOS FORNECEDORES</b>				
1.4.1	Há critérios especificados e documentados para avaliação e seleção de fornecedores de insumos.			
1.4.2	Há cadastro atualizado dos fornecedores.			
1.4.3	As especificações dos insumos são definidas pelo estabelecimento conforme as exigências dos regulamentos técnicos específicos.			
1.4.4	O dióxido de carbono adicionado atende aos requisitos especificados pelo Food Chemical Codex.			
1.4.5	Os sais adicionados são de grau alimentício e aprovados pelo Controle de Qualidade da empresa.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>1.5 RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS</b>				
1.5.1	A recepção dos insumos é realizada em local protegido, limpo e livre de objetos em desuso e estranhos ao ambiente.			
1.5.2	A recepção das embalagens retornáveis para um novo ciclo de uso é efetuada em área distinta da recepção dos demais insumos, e é verificado o prazo de validade das embalagens nesta etapa.			
1.5.3	Os insumos são inspecionados na recepção.			
1.5.4	As embalagens plásticas do tipo garrafão atendem à Portaria nº 387/2008 e à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n 91, de 2001.			
1.5.5	As embalagens plásticas retornáveis para um novo ciclo de uso são avaliadas individualmente quanto à integridade, aparência interna e externa, presença de resíduos e odor.			
1.5.6	As embalagens plásticas vencidas, com amassamentos, rachaduras, ranhuras, remendos, deformações internas e externas do gargalo, com alterações de odor e cor, dentre outras alterações, são reprovadas.			
1.5.7	As rotulagens e embalagens plásticas não apresentam identificação que podem levar o consumidor a erro ou engano com relação à natureza do produto.			
1.5.8	As rotulagens e embalagens plásticas contém o período de validade.			
1.5.9	Os insumos reprovados na recepção são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou distribuidor, ou identificados e armazenados em local separado até o seu destino final.			
1.5.10	Há registro do destino final dos insumos reprovados,			

	datado e assinado pelo funcionário responsável.			
1.5.11	O armazenamento dos insumos ocorre em local limpo e organizado, sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir ventilação adequada, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.			
1.5.12	Os paletes, exceto os descartáveis, estrados ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
1.5.13	Há POPs implementados referentes à recepção das embalagens, contendo: inspeção visual, aceitação e reprovação de embalagens, destino final das reprovadas e outras informações.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>1.6 FABRICAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS</b>				
1.6.1	As instalações para fabricação de embalagens são projetadas de maneira que seu fluxo de operações seja realizado em condições higiênicas adequadas.			
1.6.2	A fabricação das embalagens atende ao Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores de embalagens para alimentos.			
1.6.3	As embalagens são fabricadas a partir de matérias-primas permitidas pela Resolução - RES nº 105, de 1999, e pelas Resoluções da Diretoria Colegiada - RDC nº 17, de 2008, RDC nº 51, de 2010, RDC nº 52, de 2010, e RDC nº 56, de de 2012.			
1.6.4	As embalagens são submetidas a análises que garantem que não haverá migração de substâncias indesejáveis para a água acima dos limites permitidos pela Resolução – RES nº 105, de 1999, e pelas Resoluções da Diretoria Colegiada - RDC nº 17, de 2008, RDC nº 52, de de 2010, e RDC nº 56, de 2012.			
1.6.5	São mantidos registros das análises realizadas nas embalagens.			
1.6.6	As embalagens fabricadas no estabelecimento industrial são armazenadas em local específico e mantidas protegidas até o momento da sua utilização.			
1.6.7	O local de higienização das embalagens é fechado.			
1.6.8	As embalagens de primeiro uso, quando não fabricadas no próprio estabelecimento industrial, são submetidas ao enxágue em equipamento automático utilizando-se solução desinfetante.			
1.6.9	As embalagens retornadas para um novo ciclo de uso são submetidas à pré-lavagem automática.			
1.6.10	Após a pré-lavagem, as embalagens são limpas e desinfetadas em equipamento automático.			
1.6.11	O enxágue das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso garante a eliminação dos resíduos dos produtos químicos usados na higienização.			

1.6.12	A eliminação dos resíduos dos produtos químicos usados na higienização é comprovada por testes indicadores e são mantidos os registros.			
1.6.13	O enxágue final das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso e daquelas de primeiro uso é feito com a água adicionada de sais a ser envasada.			
1.6.14	As tampas das embalagens são previamente desinfetadas com saneante regularizado.			
1.6.15	Caso o desinfetante deixe resíduo, as tampas são enxaguadas com água adicionada de sais.			
1.6.16	Há registros de testes que comprovam que as tampas não são fontes de contaminação.			
1.6.17	O transporte das embalagens da área de higienização para a sala de envase é realizado imediatamente por meio de esteiras roláveis e automáticas.			
1.6.18	A saída do equipamento de higienização das embalagens está posicionada próxima à sala de envase. Quando isto não é possível, as esteiras são protegidas por cobertura.			
1.6.19	A passagem das embalagens da área de higienização para a sala de envase é feita por meio de abertura destinada exclusivamente para este fim, não havendo o transporte manual das embalagens.			
1.6.20	A abertura é dimensionada para permitir somente a passagem das embalagens.			
1.6.21	A abertura permanece fechada durante a paralisação do processo de envase.			
1.6.22	As operações de limpeza e desinfecção são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			
1.6.23	Há POPs implementados referentes à higienização das embalagens contendo: natureza da superfície, métodos de higienização, princípios ativos e concentrações, tempo de contato dos agentes, temperatura, frequência, testes para verificar resíduos de saneantes e outras informações.			

#### **OBSERVAÇÕES**

#### **1.7 TRATAMENTO DA ÁGUA CAPTADA**

1.7.1	O tratamento garante a potabilidade da água, definida na Portaria nº 2.914, de 2011.			
1.7.2	A qualidade da água captada e sua variação sazonal; a especificação exigida para água potável; a sequência exigida das etapas do tratamento; e a localização adequada dos pontos de amostragem são considerados na configuração do sistema de tratamento.			
1.7.3	Os sistemas de tratamento da água são planejados, instalados e mantidos de forma a garantir a produção da água potável.			
1.7.4	Os sistemas de tratamento não são operados além de sua capacidade planejada.			
1.7.5	A água potável é produzida, armazenada e distribuída de			

	forma a evitar a contaminação.			
1.7.6	Qualquer alteração não planejada no sistema de tratamento da água é aprovada pelo responsável.			
1.7.7	As alterações no sistema de tratamento de água ou em seu funcionamento são realizadas somente quando são comprovadamente eficazes e são registradas.			
1.7.8	São usados tratamentos adequados com a finalidade de se produzir água potável (alta temperatura, irradiação por ultravioleta, filtração, cloração, osmose reversa, destilação, ozonização, deionização e outros).			
1.7.9	Os equipamentos e os sistemas utilizados no tratamento da água captada permitem drenagem e sanitização.			
1.7.10	Há procedimento para garantir que o agente sanitizante foi retirado com eficácia.			
1.7.11	Os elementos filtrantes são constituídos de material que não altera as características originais e a qualidade higiênico-sanitária da água e atende aos requisitos previstos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 2001.			
1.7.12	Os elementos filtrantes são verificados e trocados na frequência definida pelo estabelecimento industrial, ou quando necessário.			
1.7.13	As operações de troca dos elementos filtrantes são registradas.			
1.7.14	É feita a avaliação periódica de possíveis contaminações microbiológicas de filtros, leitos de carvão ativado e abrandadores.			
1.7.15	São adotadas medidas para evitar a contaminação do sistema e a formação de biofilmes (retrolavagem, sanitização química ou térmica, regeneração frequente e outras).			
1.7.16	Os componentes de tratamento da água são mantidos com fluxo contínuo.			
1.7.17	Há POPs implementados referentes à configuração do sistema de tratamento da água e suas operações contendo: tipos de tratamento; princípios ativos e suas concentrações; tempo de contato dos agentes; temperatura; e outras informações.			
<b>1.8 PREPARO DA ÁGUA ADICIONADA DE SAIS</b>				
1.8.1	A água adicionada de sais é preparada a partir da água potável.			
1.8.2	O produto final apresenta concentração de sais definidos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 274, de 2005.			
1.8.3	A adição de sais quando realizada por batelada, prevê o uso de homogeneizadores automáticos.			
1.8.4	Os dosadores automáticos são de material resistente à corrosão e de fácil higienização.			
1.8.5	Existência de POP referente ao preparo de água adicionada de sais.			
1.8.6	O POP possui todas as informações relevantes para o preparo de água adicionada de sais			
1.8.7	São realizadas análises para avaliar a concentração dos teores de sais no produto durante a produção diária.			
1.8.8	Análises realizadas em amostras coletadas na linha de			

	produção e/ou no produto acabado.			
1.8.9	Existência de registro referente à coleta das amostras e suas respectivas análises.			
<b>1.9 ENVASE E FECHAMENTO</b>				
1.9.1	Envase e o fechamento das embalagens são realizados por equipamentos automáticos em linha exclusiva para tal.			
1.9.2	O fechamento garante a vedação e evita vazamentos e contaminações.			
1.9.3	Sala de envase mantida em adequado estado de higiene e de conservação.			
1.9.4	Piso, parede, teto e porta da sala de envase com revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável.			
1.9.5	Porta equipada com dispositivo de fechamento automático, ajustada aos batentes e em adequado estado de conservação.			
1.9.6	Adição de dióxido de carbono à água, quando houver, integrada à linha de envase.			
1.9.7	Acesso à sala de envase restrito e realizado exclusivamente por uma antessala.			
1.9.8	Antessala possui 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.			
1.9.9	São adotadas medidas para minimizar risco de contaminação.			
1.9.10	A sala de envase possui piso com inclinação suficiente para escoamento da água, ralo sifonado com tampa escamoteável, luminárias protegidas contra quebras explosão e ventilação capaz de manter o ambiente livre de condensação de vapor d'água.			
1.9.11	Os funcionários utilizam uniformes limpos e exclusivos para a área.			
1.9.12	Sala de envase e equipamentos higienizados quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
1.9.13	A higienização contempla o desmonte dos equipamentos na frequência definida pelo estabelecimento industrial, quando aplicável.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>1.10. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO</b>				
1.10.1	A operação de rotulagem das embalagens é efetuada fora da área de envase.			
1.10.2	A água envasada é transportada imediatamente da sala de envase para a área de rotulagem por meio de esteiras roláveis e automáticas, não sendo permitido o transporte manual.			
1.10.3	A comunicação entre as dependências é feita por meio de			



	abertura, dimensionada somente para permitir a passagem das embalagens, a qual permanece fechada durante a paralisação do processo de envase.			
1.10.4	Os rótulos obedecem às Resoluções da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 2002 e RDC nº 274, de 2005.			
1.10.5	A água envasada é submetida à inspeção visual ou eletrônica.			
1.10.6	As etapas de inspeção e lacre das embalagens são realizadas por pessoas diferentes.			
1.10.7	A água reprovada na inspeção visual, devolvida, recolhida do comércio, avariada ou com prazo de validade vencido é armazenada em local separado e identificado até a destinação final.			
1.10.8	Locais para armazenamento da água envasada são limpos, secos, ventilados, com temperatura adequada e protegidos da incidência direta da luz solar.			
1.10.9	A água é armazenada sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.			
1.10.10	Paletes, estrados ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
1.10.11	A água envasada é armazenada distante dos produtos saneantes, defensivos agrícolas e outros produtos potencialmente tóxicos.			

**OBSERVAÇÕES:**

**1.11 CONTROLE DE QUALIDADE**

1.11.1	O estabelecimento possui controle de qualidade da água captada, água potável e água adicionada de sais, dos insumos, das embalagens e, quando utilizado, do dióxido de carbono.			
1.11.2	Análises laboratoriais para controle e monitoramento da qualidade da água realizadas em laboratório próprio ou terceirizado.			
1.11.3	O estabelecimento possui e executa plano de amostragem adequado.			
1.11.4	As especificações de qualidade da água captada, água potável e água adicionada de sais atendem ao disposto na Secção II.			
1.11.5	Análises microbiológicas da água potável atendem ao disposto na Portaria nº 2.914, de 2011.			
1.11.6	Os parâmetros organolépticos, físico-químicos e radioativos atendem ao disposto na Portaria nº 2.914, de 2011.			
1.11.7	As análises de composição química da água adicionada de sais são realizadas, no mínimo a cada lote do produto.			
1.11.8	A empresa possui registros referentes à coleta das amostras e suas respectivas análises.			
1.11.9	O estabelecimento adota medidas corretivas em caso de desvios dos parâmetros estabelecidos.			

1.11.10	O desempenho dos sistemas de captação, tratamento, armazenamento e distribuição são monitorados.			
1.11.11	Quando alterações são detectadas são realizados testes físico-químicos e microbiológicos para reavaliação da qualidade da água.			
1.11.12	Os registros dos resultados do monitoramento e das ações tomadas são mantidos, no mínimo, pelo período de validade do produto.			
1.11.13	O produto é liberado somente após aprovação pelo controle de qualidade.			
<b>OBSERVAÇÕES:</b>				
<b>1.12 MANIPULADORES E RESPONSÁVEL PELA INDUSTRIALIZAÇÃO</b>				
1.12.1	Manipuladores de alimentos são supervisionados, sendo capacitados periodicamente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.			
1.12.2	Responsabilidade pela industrialização da água é exercida pelo responsável técnico, responsável legal ou proprietário do estabelecimento industrial.			
1.12.3	Responsável pela industrialização da água é devidamente capacitado em curso com carga horária mínima de 40 horas.			
1.12.4	O conteúdo programático do curso de capacitação engloba os seguintes temas: Microbiologia de alimentos, Industrialização da água, Boas Práticas e Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.			
1.12.5	O responsável pela industrialização e os manipuladores possuem certificados de capacitação devidamente datados, com carga horária e conteúdo programático dos cursos.			
1.12.6	O estabelecimento dispõe de Manual de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados.			
1.12.7	O Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária.			
1.12.8	Os POPs atendem à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 2002.			
1.12.9	Os registros das operações são utilizados para verificar as medidas de controle implantadas e mantidas, no mínimo, pelo período de validade do produto.			
1.12.10	O estabelecimento industrial dispõe de documentos que comprovem que os materiais constituintes da canalização, do reservatório, dos equipamentos e das embalagens atendem às especificações dispostas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 2001;			
1.12.11	A empresa possui documentos comprobatórios da regularidade do estabelecimento junto à vigilância			

	sanitária e outros competentes.			
1.12.12	O estabelecimento dispõe de áreas aprovada pelos órgãos ambientais para tratamento adequado de águas residuais.			
1.12.13	A empresa possui plano de gerenciamento de resíduos aprovado pelo órgão ambiental e demais órgãos responsáveis.			
1.12.14	Os documentos relativos ao controle dos resíduos estão disponíveis às autoridades sanitárias.			
<b>OBSERVAÇÕES:</b>				
<b>1.13. TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO</b>				
1.13.1	Os veículos de transporte são adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam adequada conservação, limpeza, desinfecção e desinfestação.			
1.13.2	Os veículos de transporte são limpos, sem odores indesejáveis, higienizados e livre de vetores e pragas urbanas.			
1.13.3	Os veículos são fechados e não transportam outras cargas que comprometem a qualidade do produto.			
1.13.4	As operações de carga e descarga são realizadas em plataforma externa à área de processamento.			
1.13.5	O Empilhamento das embalagens durante o transporte é realizado de forma a evitar danos às embalagens.			
1.13.6	A água envasada é transportada lacrada e devidamente rotulada, não sendo permitido o transporte a granel.			
1.13.7	A água envasada é exposta à venda 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.			
1.13.8	Água envasada e as embalagens retornáveis vazias estocadas são transportadas afastadas de produtos saneantes, gás liquefeito de petróleo e de outros produtos potencialmente tóxicos.			
<b>OBSERVAÇÕES:</b>				
		SIM	NÃO	NA(*)
<b>1.14. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS</b>				
<b>1.14.1 Higienização da canalização:</b>				
1.14.1.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
1.14.1.2	POP descrito está sendo cumprido.			
1.14.1.3	POP contém as informações exigidas.			
<b>1.14.2 Higienização do reservatório:</b>				
1.14.2.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
1.14.2.2	POP descrito está sendo cumprido.			
1.14.2.3	POP contém as informações exigidas.			
<b>1.14.3 Recepção das embalagens:</b>				
1.14.3.1	Existência de POP estabelecido para este item.			

1.14.3.2	POP descrito está sendo cumprido.			
1.14.3.3	POP contém as informações exigidas.			
<b>1.14.4 Higienização das embalagens:</b>				
1.14.4.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
1.14.4.2	POP descrito está sendo cumprido.			
1.14.4.3	POP contém as informações exigidas.			
<b>1.14.5 Tratamento da água captada</b>				
1.14.5.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
1.14.5.2	POP descrito está sendo cumprido.			
1.14.5.3	POP contém as informações exigidas.			
<b>1.14.6 Preparo da água adicionada de sais</b>				
1.14.6.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
1.14.6.2	POP descrito está sendo cumprido.			
1.14.6.3	POP contém as informações exigidas.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>C - CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>				
<b>E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO</b>				
_____ Nome e assinatura do responsável		_____ Nome e assinatura do responsável		
Matrícula: _____		Matrícula: _____		
<b>F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA</b>				
_____ Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento				
LOCAL: _____		DATA: ____ / ____ / ____		

(\*)NA: Não se aplica