



LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS -ÁGUA MINERAL NATURAL E DE ÁGUA NATURAL

OBS.: Os itens referentes as legislações de referência estão à esquerda da tabela sendo na **parte superior** do campo o item referente a **RDC 173/06** e na **parte inferior do mesmo campo** o item correspondente da **Portaria Municipal 2.619/2011**.

RDC 173/06 Portaria 2.619/11	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO REQUISITOS	AVALIAÇÃO (CUMPRE)		
		Sim	Não	NA (*)
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
ÁREA EXTERNA				
1.1.1. 2.3	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 2.2	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
ACESSO				
1.2.1. 2.2	Direto, não comum a outros usos (habitação).			
ÁREA INTERNA				
1.3.1.	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
2.3	Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.			
2.4.28	As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado.			
PISO				
1.4.1. 2.4.5	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2. 2.4.5	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros)			
1.4.3. 2.4.5	Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
TETO				
1.5.1. 2.4.7	Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
PAREDES E DIVISÓRIAS				
1.6.1. 2.4.6	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2. 2.4.6	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
PORTAS, JANELAS E OUTRAS ABERTURAS				
1.7.1. 2.4.8, 2.4.9	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2. 2.4.8, 2.4.9	Proteção contra insetos e roedores (telas milimetradas ou outro sistema).			
1.7.3. 2.4.8, 2.4.9	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES				



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

1.8.1.	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.8.2 2.4.21	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.8.3. 2.4.20 2.4.16	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.8.5	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.8.7.	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.8.8.	Iluminação e ventilação adequadas.			
1.8.9. 15.21	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.8.10. 2.4.20	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.8.12.	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.8.13. 2.4.21	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.8.14. 2.4.20	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria			
1.8.15 2.3	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
NO SETOR INDUSTRIAL				
1.10.1. 2.4.16	Existência de lavatório na ante-sala da área de envase, com torneira acionada sem contato manual, exclusivo para higiene das mãos.			
1.10.2 15.21	Lavatório da ante-sala da área de envase dotado de sabonete líquido inodoro, produto anti-séptico e sistema de secagem das mãos acionado sem contato manual.			
1.10.3	Existência de lavatórios nas demais áreas de processamento, com torneira acionada sem contato manual, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção, e em número suficiente.			
1.10.4	Dotados de sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA				
1.11.1. 2.4.10	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.11.2. 2.4.13	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.11.3. 2.4.14	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
VENTILAÇÃO				
1.12.1. 2.4.15	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.12.2. 2.4.15.3	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES				
1.13.2. 2.3	Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.13.3.	Existência de registro da higienização.			
1.13.4. 4.7	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.13.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.13.6.	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.13.7.	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.13.8.	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação.			
1.13.9.	Higienização adequada.			



2.3				
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS				
1.14.1. 12.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.14.2. 12.2, 12.3	Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.14.3. 17.3 XXI	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
1.15.1.	Sistema de abastecimento ligado à rede pública			
1.15.2.	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.15.3.	Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.15.4. 11.6	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água, seguindo métodos recomendados por órgãos oficiais.			
1.15.5.	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.15.6. 17.3	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.15.7.	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.15.8. 11.7	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.15.9. 11.1	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.15.10	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade da água de abastecimento realizadas no estabelecimento.			
1.15.11	Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
MANEJO DOS RESÍDUOS				
1.16.1. 13.2	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Os recipientes devem ser tampados com acionamento não manual.			
1.16.2.	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.16.3.	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
LEIAUTE				
1.18.1. 7.1	Leiaute e fluxo adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS				
2.1.1. 3.2	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2. 3.1	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3 3.1	Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.4 17.3 XXV	Existência de registros, comprovando que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.5 3.4.1 17.3 XXIV	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:				
2.2.2 3.1	Frequência de higienização adequada.			
2.2.3	Existência de registro da higienização.			
2.2.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde			



4.7				
2.2.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.2.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
4.4				
2.2.9	Adequada higienização.			
MANIPULADORES				
VESTUÁRIOS				
3.1.1. 15.3	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. 15.15	Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3. 15.1	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
HÁBITOS HIGIÊNICOS				
3.2.1. 15.20	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.3. 15.24	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
ESTADO DE SAÚDE				
3.3.1. 15.33	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE				
3.4.1. 15.34	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2. 15.35	Existência de registro dos exames realizados.			
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL				
3.5.1. 15.15	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO				
3.6.1. 15.37	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2. 15.38	Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3. 15.38	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4.	Existência de supervisor comprovadamente capacitado			
INDUSTRIALIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL E DE ÁGUA NATURAL				
CAPTAÇÃO				
4.1.1.	Área circundante à casa de proteção da captação devidamente pavimentada, limpa e livre de focos de insalubridade.			
4.1.2.	Área circundante dotada de sistema de drenagem de águas pluviais.			
4.1.3.	Casa de proteção da captação em condição higiênico-sanitária satisfatória. Livre de infiltrações, rachaduras, fendas e outras alterações.			
4.1.4.	Presença de torneira para coleta de amostras no início da canalização de distribuição da água mineral natural ou da água natural.			
4.1.5.	Edificações, instalações, canalização, equipamentos da captação submetidos à limpeza e, se for o caso, à desinfecção.			
4.1.6.	Operações de limpeza e de desinfecção realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			
4.1.7.	Existência de registros das operações de higienização.			
4.1.8.	Captação da água mineral natural ou da água natural e demais operações relativas à industrialização efetuadas no mesmo estabelecimento.			
CONDUÇÃO DA ÁGUA DE CAPTAÇÃO				
4.2.1.	Canalização situada em nível superior ao solo, mantida em adequado estado de conservação e sem vazamentos.			



4.2.2.	Canalização disposta de forma a permitir fácil acesso para inspeção visual.			
4.2.3.	Superfícies da canalização em contato com a água mineral natural e com a água natural lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.			
4.2.4.	Água oriunda de fontes distintas misturadas apenas quando autorizadas pelo órgão competente do Ministério das Minas e Energia.			
4.2.5.	Existência de mecanismos para identificação das fontes utilizadas.			
4.2.6.	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.			
4.2.7.	Canalizações da água mineral natural e da água natural identificadas e diferenciadas das demais canalizações.			
4.2.8.	Condução da água mineral natural ou da água natural captada realizada por meio de canalização fechada e contínua até o envase.			
4.2.9.	Elementos filtrantes constituídos de material que não altere as características originais e qualidade higiênico-sanitária da água mineral natural ou da água natural.			
4.2.10. 11.7	Elementos filtrantes trocados com frequência definida pelo estabelecimento industrial.			
4.2.11. 17.3 X	Existência de registros da troca dos elementos filtrantes.			
4.2.12.	Higienização da canalização realizada por funcionários comprovadamente capacitados.			
4.2.13.	Existência de registros das operações de higienização da canalização.			
4.2.14.	Higienização contempla, quando aplicável, o desmonte da canalização.			
4.2.15.	Frequência das operações de higienização estabelecida.			
4.2.16.	Existência de registros da revisão das operações de higienização e das medidas corretivas adotadas quando constatada a presença de incrustações e de outras alterações.			
ARMAZENAMENTO DA ÁGUA DA CAPTAÇÃO				
4.3.1.	Armazenamento da água realizado em reservatório em nível superior ao solo e estanque.			
4.3.2.	Superfícies do reservatório lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, em adequado estado de conservação, livres de vazamentos e permite inspeção interna.			
4.3.3.	Reservatório com extravasor, protegido por tela milimetrada, dotado de filtro de ar microbiológico, válvula de retenção ou fecho hídrico em forma de sifão.			
4.3.4.	Reservatório com dispositivo para esvaziamento em nível inferior.			
4.3.5.	Reservatório com torneira específica instalada no início da tubulação de distribuição da água, para coleta de amostra.			
4.3.6.	Elementos filtrantes trocados na frequência definida pelo estabelecimento industrial.			
4.3.7.	Existência de registros da troca dos elementos filtrantes.			
4.3.8.	Reservatório submetido à inspeção visual na frequência definida pelo estabelecimento industrial.			
4.3.9.	Existência de registro da revisão das operações de higienização e das medidas corretivas adotadas quando constatada a presença de incrustações e de outras alterações.			
4.3.10.	Higienização do reservatório realizada por funcionários comprovadamente capacitados.			
4.3.11.	Existência de registro da higienização do reservatório.			
SELEÇÃO DOS INSUMOS E DOS SEUS FORNECEDORES				
4.4.1. 14.1	Existência de critérios especificados e documentados para avaliação e seleção de fornecedores de insumos.			
4.4.2.	Existência de cadastro atualizado dos fornecedores.			
4.4.3. 14.1	Especificações dos insumos definidas pelo estabelecimento conforme as exigências dos regulamentos técnicos específicos.			
14.1	Qualificação de fornecedor por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento			
RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS				
4.5.1. 5.1	Recepção dos insumos realizada em local protegido, limpo e livre de objetos em desuso e estranhos ao ambiente.			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

4.5.2.	Recepção das embalagens retornáveis para um novo ciclo de uso efetuada em área distinta da recepção dos demais insumos.			
4.5.3.	Insumos inspecionados na recepção.			
4.5.4.	Produtos saneantes regularizados no órgão competente.			
4.7				
4.5.5.	Existência de especificações utilizadas na recepção como critério para aprovação dos insumos.			
5.7				
4.5.6.	Insumos reprovados na recepção quando não atendem as especificações.			
5.8				
4.5.7.	Embalagens plásticas retornáveis para um novo ciclo de uso avaliadas individualmente quanto à aparência interna e externa, à presença de resíduos e ao odor.			
4.5.8.	Embalagens plásticas com amassamentos, rachaduras, ranhuras, remendos, deformações internas e externas do gargalo, com alterações de odor e cor, dentre outras alterações são reprovadas.			
4.5.9.	Embalagens de vidro retornáveis avaliadas individualmente quanto à integridade.			
4.5.10.	Insumos reprovados na recepção imediatamente devolvidos ao fornecedor ou distribuidor, ou identificados e armazenados em local separado até o seu destino final.			
FABRICAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS				
4.6.1.	Fabricação das embalagens realizada em local específico.			
4.6.2.	Fabricação das embalagens não compromete a qualidade higiênico-sanitária da água mineral natural e da água natural.			
4.6.3.	Embalagens fabricadas no estabelecimento industrial armazenadas em local específico ou mantidas protegidas até o momento da sua utilização.			
4.6.4.	Embalagens de primeiro uso, quando não fabricadas no próprio estabelecimento industrial, submetidas ao enxágüe em maquinário automático utilizando-se solução desinfetante, exceto as embalagens descartáveis do tipo copo.			
4.6.5.	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.			
4.6.6.	Embalagens retornadas para um novo ciclo de uso submetidas à limpeza e desinfecção em maquinário automático.			
4.6.7.	Enxágüe das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso garante a eliminação dos resíduos dos produtos químicos, sendo comprovado por testes indicadores.			
4.6.8.	Enxágüe final das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso e daquelas de primeiro uso feito com a água mineral natural ou com a água natural a ser envasada, exceto as embalagens descartáveis do tipo copo.			
4.6.9.	Tampas das embalagens não são veículos de contaminação da água mineral natural e da água natural.			
4.6.10.	Transporte das embalagens, da área de higienização para a sala de envase, realizado imediatamente.			
4.6.11.	Saída do equipamento de higienização das embalagens posicionada próxima à sala de envase. Quando não for possível, esteiras protegidas por cobertura.			
4.6.12.	Passagem das embalagens da área de higienização para a sala de envase feita por meio de abertura destinada exclusivamente para este fim, não sendo permitido o transporte manual das embalagens.			
4.6.13.	Passagem das embalagens da área de higienização para a sala de envase feita por abertura dimensionada somente para este fim.			
4.6.14.	Abertura dimensionada para passagem das embalagens da área de higienização para a sala de envase permanece fechada durante a paralisação do processo de envase			
4.6.15.	Operações de limpeza e desinfecção realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			
ENVASE E FECHAMENTO				
4.7.1.	Envase e o fechamento das embalagens realizados por equipamentos automáticos.			
4.7.2.	Água mineral natural e água natural envasadas devidamente vedadas pelo fechamento automático.			
4.7.3.	Sala de envase mantida em adequado estado de higiene e de conservação.			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

4.7.4.	Piso, parede, teto e porta da sala de envase com revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável.			
4.7.5.	Porta equipada com dispositivo de fechamento automático, ajustada aos batentes e em adequado estado de conservação.			
4.7.6.	Adição de dióxido de carbono à água mineral natural e à água natural, quando houver, integrada à linha de envase.			
4.7.7.	Medidas para minimizar o risco de contaminação da sala de envase são adotadas.			
4.7.8.	Sala de envase com piso inclinado, ralo sifonado com tampa escamoteável, luminárias protegidas contra quebras e ventilação capaz de manter o ambiente livre de condensação de vapor d'água.			
4.7.9.	Acesso à sala de envase restrito e realizado exclusivamente por uma ante-sala.			
4.7.10.	Ante-sala com lavatório com torneira acionada sem contato manual, exclusivo para higiene das mãos, dotado de sabonete líquido inodoro, produto anti-séptico e sistema de secagem das mãos acionado sem contato manual.			
4.7.11.	Funcionários da sala de envase com uniformes limpos, trocados diariamente e de uso exclusivo para essa área.			
4.7.12.	Água mineral natural ou água natural envasada, transportada imediatamente da sala de envase para a área de rotulagem por meio de esteiras.			
4.7.13.	Existência de abertura destinada exclusivamente para a passagem das embalagens entre a sala de envase e a área de rotulagem.			
4.7.14.	Abertura entre a sala de envase e área de rotulagem mantida fechada durante a paralisação do processo de envase.			
4.7.15.	Sala de envase e equipamentos higienizados quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
4.7.16.	Higienização, quando aplicável, contempla o desmonte dos equipamentos na frequência definida pelo estabelecimento industrial.			
ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO				
4.8.1.	Água mineral natural ou a água natural envasada submetida à inspeção visual ou eletrônica.			
4.8.2.	Água mineral natural e a água natural reprovadas na inspeção, devolvidas ou recolhidas do comércio, avariadas e com prazo de validade vencido armazenadas em local separado e identificado até o seu destino final.			
4.8.3.	Operação de rotulagem das embalagens efetuada fora da área de envase.			
4.8.4.	Rótulo das embalagens da água mineral natural e da água natural obedecem aos regulamentos técnicos de rotulagem geral e específicos.			
4.8.5.	Locais para armazenamento da água mineral natural e da água natural limpos, secos, ventilados, com temperatura adequada e protegidos da incidência direta da luz solar.			
4.8.6.	Água mineral natural ou a água natural envasada armazenada sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.			
4.8.7.	Paletes, estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
4.8.8.	Água mineral natural ou a água natural envasada armazenada distante dos produtos saneantes, defensivos agrícolas e outros produtos potencialmente tóxicos.			
TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO				
4.9.1.	Operações de carga e descarga realizadas em plataforma externa à área de processamento.			
4.9.2.	Motores dos veículos desligados durante as operações de carga e descarga.			
4.9.3. 10.1	Veículo de transporte limpo, sem odores indesejáveis e livre de vetores e pragas urbanas.			
4.9.4.	Veículo de transporte dotado de cobertura e proteção lateral limpas, impermeáveis e íntegras.			
4.9.5. 10.2	Ausência de outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária da água mineral natural ou da água natural envasada.			
4.9.6.	Empilhamento das embalagens com água mineral natural ou com água natural, durante o transporte, realizado de forma a evitar danos às embalagens.			
4.9.7.	Água mineral natural ou a água natural envasada exposta à venda somente em estabelecimentos comerciais de alimentos ou bebidas.			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

4.9.8.	Água mineral natural ou a água natural envasada protegida da incidência direta da luz solar e mantida sobre paletes ou prateleiras, em local limpo, seco, arejado e reservado para esse fim.			
4.9.9.	Água mineral natural ou a água natural envasada e as embalagens retornáveis vazias estocadas e transportadas afastadas de produtos saneantes, gás liquefeito de petróleo e de outros produtos potencialmente tóxicos.			
4.9.1.	Operações de carga e descarga realizadas em plataforma externa à área de processamento.			
CONTROLE DE QUALIDADE				
4.10.1.	Controle de qualidade implementado e documentado da água mineral natural, da água natural, das embalagens, e quando utilizado, do dióxido de carbono.			
4.10.2.	Análises laboratoriais para controle e monitoramento da qualidade da água realizadas em laboratório próprio ou terceirizado.			
4.10.3.	Análises microbiológicas e de contaminantes da água mineral natural e da água natural atendem ao disposto em legislação específica.			
4.10.4.	Estabelecimento industrial estabelece e executa plano de amostragem.			
4.10.5.	Plano de amostragem específica o número de amostras, o local de coleta, os parâmetros analíticos e a frequência realizada, envolvendo as diversas etapas da industrialização.			
4.10.6.	Estabelecimento industrial define os limites de aceitação, segundo o plano de amostragem estabelecido.			
4.10.7.	Água mineral natural ou a água natural envasada com composição equivalente à da água emergente da fonte ou poço, conforme as análises laboratoriais efetuadas pelo órgão competente do Ministério das Minas e Energia.			
4.10.8.	Estabelecimento industrial adota medidas corretivas em caso de desvios dos parâmetros estabelecidos.			
4.10.9.	Medidas corretivas adotadas são documentadas.			
MANIPULADORES E RESPONSÁVEL PELA INDUSTRIALIZAÇÃO				
4.11.1. 15.38	Manipuladores de alimentos supervisionados, sendo capacitados periodicamente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.			
4.11.2	Responsabilidade pela industrialização da água mineral natural e da água natural exercida pelo responsável técnico, responsável legal ou proprietário do estabelecimento industrial.			
4.11.3.	Responsável pela industrialização devidamente capacitado em curso com carga horária mínima de 40 horas.			
4.11.4.	Conteúdo programático do curso de capacitação engloba os seguintes temas: Microbiologia de alimentos, Industrialização da água mineral natural e da água natural, Boas Práticas e Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.			
4.11.5. 17.2 VII	Certificado de capacitação dos manipuladores e certificado do responsável pela industrialização, devidamente datado, com carga horária e conteúdo programático dos cursos.			
DOCUMENTAÇÃO				
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO				
5.1.1. 17.2 VIII	Existência de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.			
5.1.2.	Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados acessíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.			
5.1.3.	Operações executadas de acordo com o Manual de Boas Práticas.			
5.1.4.	Procedimentos Operacionais Padronizados contêm as instruções seqüenciais, a frequência de execução e especificam o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades.			
5.1.5.	Procedimentos Operacionais Padronizados aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento.			
5.1.6.	POP elaborados para as operações de higienização da canalização, higienização do reservatório, recepção das embalagens e higienização das embalagens atendem aos requisitos gerais e as disposições relativas ao monitoramento, avaliação e registro, estabelecidos pelo Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.			
5.1.7.	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 natural.			



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde

5.1.8.	Existência de documentos comprobatórios sobre a regularidade do estabelecimento industrial, da água mineral natural e da água natural junto ao Ministério da Saúde e ao Ministério das Minas e Energia.			
5.1.9.	Existência de documentação que comprove que os materiais constituintes da canalização, do reservatório, dos equipamentos e das embalagens que entram em contato com a água mineral natural ou com a água natural atendem às especificações dispostas nos regulamentos técnicos.			
5.1.10.	Existência de documentação que comprove a qualidade de cada carga do dióxido de carbono.			
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS				
17.2 VI; 17.3	Existem POPs das operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios; Controle de potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo dos resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; Programa de recolhimento da água mineral natural e da água natural; Higienização da canalização; Higienização do reservatório;			
5.2.1. 17.2 VI a)				
5.2.1.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.2. 17.2 VI b)				
5.2.2.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.2.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.3.: 17.2 VI c)				
5.2.3.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.3.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.4.: 17.2 VI d)				
5.2.4.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.4.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.5.: 17.3 XXIV				
5.2.5.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.6.: 17.2 VI e)				
5.2.6.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.7.: 17.2 VI f)				
5.2.7.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.7.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.8. : 17.2 VI h)				
5.2.8.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.8.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.9				



5.2.9.1. Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.9.2. POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.9.3. POP contém as informações exigidas			
5.2.10			
5.2.10.1. Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.10.2. POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.10.3. POP contém as informações exigidas			
5.2.11 Recepção das embalagens:			
5.2.11.1. Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.11.2. POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.11.3. POP contém as informações exigidas			
5.2.12 Higienização das embalagens:			
5.2.12.1. Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.12.2. POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.12.3. POP contém as informações exigidas			
REGISTROS			
17.2 I	Registros das reclamações efetuadas por consumidores.		
172.2 II	Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.		
17.2 III	Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico-ASO.		
17.2 IV	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.		
17.2 V	Comprovantes de higienização do reservatório de água.		
17.2 VII	Comprovante de capacitação de funcionários.		
17.3 I	Comprovante de contratação do responsável técnico (quando couber).		
17.3 X	Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtração do sistema de abastecimento de água.		
17.3 XIX	Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos		
17.3 XXIII	Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas		
17.3 XXIV	Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição		
17.3 XXV	Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos		

(*) NA: Não se aplica

Referências:

PORTARIA MUNICIPAL 2.619 DE 6 DE DEZEMBRO DE 2.011.

LEI Nº 16.386, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2016