

2. QUESTIONAMENTOS

	ITENS	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBS
	EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES							
	AREA EXTERNA							
1	A área externa está livre de focos de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de animais domésticos no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros?	Decreto 3910/97, Art. 45	N					
	ACESSO							
2	O acesso é direto, não comum a outros usos, por exemplo habitação?	RDC 173/2006 Sub item 1.2.1	N					
	AREA INTERNA							
3	A área interna encontra-se livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	Decreto 3910/97 Art. 45	N					
	PISO							
4	O piso é feito de material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros) e encontra-se em adequado estado de conservação, livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros?	Decreto 3910/97 Art. 48, § único e RDC 173/2006 Subitem 1.4.1	N					
5	O sistema de drenagem está dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas dispostas em locais adequados para facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.	RDC 173/2006 Sub item 1.4.3	N					
	TETOS							
6	O teto encontra-se em adequado estado de conservação: livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros?	Decreto 3910/97 Art. 48, § único e RDC 173/2006 Subitem 1.5.1	N					
	PAREDES E DIVISÓRIAS							
7	Possuem acabamento liso, impermeável e de fácil limpeza, de cor clara até uma altura mínima de dois metros e estão em adequado estado de conservação: livres de falhas, rachaduras, buracos, umidade, descascamento e outros	Decreto 3910/97 Art. 48, § único e RDC 173/2006 Subitem 1.6.1	N					
	PORTAS, JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:							
8	As Janelas, portas e demais aberturas são dotadas de sistemas de proteção contra a entrada de vetores ou pragas (telas milimetradas, molas, cortinas de ar, etc.) de acordo com atividade desenvolvida em cada ambiente?	Decreto 3910/97 Art. 44	N					
	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES							
9	Quando localizados isolados da área de produção, possuem acesso realizado por passagens cobertas e calçadas?	RDC 173/2006 Sub item 1.8.1	N					
10	Existem instalações sanitárias independentes para ambos os sexos para os clientes e funcionários, nas proporções adequadas com a capacidade de pessoas do estabelecimento e sem comunicação direta com demais ambientes.?	NR 24 Item 24.2.1 e Lei 392/97 c/c Decreto 3910/97 Art. 56 e Art. 55 § 1o Inciso I e II	N					
11	Os Gabinetes sanitários com lavatórios são dotados com produtos destinados à higiene pessoal: sabão ou sabonete líquido inodoro e antisséptico e toalhas descartáveis de	Decreto 3910/97 Art. 325 § único	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	papel não reciclado para higienização das mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, vasos sanitários com tampo e Sobre tampo e papel higiênico e lixeiras com tampa e acionadas sem contato manual?								
12	As instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas de torneira acionada sem contato manual e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica?	RDC 173/2006 Sub item 1.8.4	R						
13	Ausência de comunicação direta incluindo sistema de exaustão com a área de trabalho e de refeições?	RDC 173/2006 Sub item 1.8.5	N						
14	As Portas possuem fechamento automático por mola, sistema eletrônico ou outro?	RDC 173/2006 Sub item 1.8.6	N						
15	Os pisos e paredes são adequados e apresentam satisfatório estado de conservação?	RDC 173/2006 Sub item 1.8.7	N						
16	A Iluminação e ventilação são adequadas?	RDC 173/2006 Sub item 1.8.8	N						
17	Existem avisos sobre a correta técnica de lavagem das mãos?	RDC 173/2006 Sub item 1.8.12	R						
18	Os Vestiários tem área compatível com o numero de usuários e armários individuais para todos os manipuladores?	RDC 173/2006 Sub item 1.8.13	N						
19	Possuem duchas ou chuveiros em número suficiente, conforme legislação específica, com água fria ou com água quente e fria?	RDC 173/2006 Sub item 1.8.14	N						
20	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação?	RDC 173/2006 Sub item 1.8.15	N						
	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS								
21	Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizadas?	RDC 173/2006 Sub item 1.9.1	N						
	LAVATÓRIOS NO SETOR INDUSTRIAL								
22	Existência de lavatório na antessala da área de envase, com torneira acionada sem contato manual, exclusivo para higiene das mãos.	RDC 173/2006 Sub item 1.10.1	N						
23	Lavatório da antessala da área de envase dotado de sabonete líquido inodoro, produto antisséptico e sistema de secagem das mãos acionado sem contato manual.	RDC 173/2006 Sub item 1.10.2	N						
24	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, dotados de sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem?	RDC 173/2006 Sub item 1.10.3 e 1.10.4	N						
	ILUMINAÇÃO								
28	Iluminação natural e artificial dos ambientes adequadas à atividade desenvolvida?	Decreto 3910/97 Art. 49 e Art. 51	N						
29	Uso de luminárias adequadas à atividade proposta em cada ambiente?	NR 24 Item 24.2.9	N						
30	Interruptores, tomadas, espelhos das caixas, fiação elétrica e de cabeamento lógico em conformidade com as normas Técnicas da ABNT?	Decreto 3910/97 Art. 44 c/c NR 10 Item 10.4.2	N						
	VENTILAÇÃO								
31	Ventilação natural dos ambientes suficiente, ocasionando conforto térmico, não sendo no mínimo a 2/3 da superfície iluminada natural. Demonstra ventilação artificial adequada nos ambientes onde houver?	Decreto 3910/97 Art. 50 e Art. 51	N						
32	Sistema de climatização dos ambientes demonstrando funcionamento adequado e recebe limpeza e higienização	Decreto 3910/97 Art.	N						

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	adequada de forma periódica dos filtros e demais acessórios?	64 c/c Portaria Nº 3523/98 do MS Art. 5						
	HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES							
33	Equipamentos (coifa, freezer, bebedouros, etc.), móveis e utensílios estão em perfeito estado de funcionamento, em número suficiente e de fácil higienização?	Lei 392/97 c/c Decreto 3910/97 Art. 64 e Art. 68	N					
34	Os ambientes e as instalações estão em bom estado de conservação e higiene?	Decreto 3910/97 Art. 115 c/c NR 24 item 24.7.5 da NR 24	I					
35	Procedimentos de limpeza e desinfecção garantem a higiene dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios com frequência adequada de higienização?	Decreto 3910/97 Art. 44 e Art. 64	N					
36	Possui local para armazenagem de equipamentos e produtos de limpeza, de forma isolado?	Decreto 3910/97 Art. 36	N					
37	Os produtos de limpeza e desinfecção existentes são aprovados pelo Ministério da Saúde e/ou possui registro na ANVISA?	RDC 59/2010 c/c RDC 06/2012 Art. 9	N					
	ABASTECIMENTO DE AGUA							
38	Água de abastecimento oriundo da rede pública (concessionária) ou fonte alternativa (poço) com potabilidade atestada traves de laudo?	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. I, II e III.	N					
39	Reservatórios de água (caixas d'água e cisternas), construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água; ter superfícies lisas, resistentes e impermeáveis; permitir fácil acesso, inspeção e limpeza; dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações; protegidos contra infiltrações e penetração de corpos estranhos; e distantes de material estranho?	Decreto 3910/97 Art. 17 Inciso I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX	I					
40	Dispositivos hidráulicos (tubulações, torneiras, válvulas, registros, etc.) instalados com funcionalidade adequada?	Decreto 3910/97 Art. 13	N					
	RESÍDUOS SÓLIDOS							
41	O estabelecimento dispõe de recipientes (lixeiras), em conformidade com a atividade desenvolvida, identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos sólidos?	Decreto 3910/97 Art. 44 c/c NR 24 Item 24.7.5	N					
42	Possui armazenamento externo com capacidade e localização adequada?	Decreto 3910/97 Art. 63 e Art. 35 § 1o	N					
43	Demonstra ausência de procedimento (roteiro) diário de coleta de resíduos sólidos dos recipientes para serem colocados no armazenamento externo?	Decreto. 3910/97 Art. 44 c/c NR 24 Item 24.7.6	N					
44	Os resíduos sólidos são coletados pela coleta pública, com horário e dias da semana determinado?	Decreto 1349/11, Item 10.1	N					
	ESGOTAMENTO SANITÁRIO							
45	O destino final do esgoto sanitário gerado não vai para um sistema individual de tratamento ou vai para rede de esgoto da concessionária?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 14 § 1o	N					
47	Dispositivos hidráulicos (vasos, lavatórios, pias, chuveiros, mictórios, torneiras, válvulas, registros, sifões) instalados com funcionalidade adequada?	Decreto 3910/97 Art. 13	N					
48	Dispositivos hidráulicos (caixas de inspeção, caixas de gordura, sistema de ventilação, etc.) instalados com funcionalidade adequada, sem demonstrar vazamentos e	Decreto 3910/97 Art. 13 e Art. 22	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	com manutenção e limpeza periódica?	Inciso II						
	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS							
49	Contrata serviço de desratização e desinsetização, realizado por firmas credenciadas pelo DVISA e com periodicidade mínima semestral, promovendo assim os ambientes, as instalações e demais equipamentos livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas?	Decreto 3910/97 Art. 573 § Único c/c Art. 576	N					
	INSTALAÇÃO PREDIAL DE ÁGUAS PLUVIAIS							
50	Dispositivos hidráulicos (calhas, ralos, condutores verticais e horizontais, caixas de inspeção e areia) instalados com funcionalidade adequada e demonstram manutenção e limpeza periódica?	Decreto 3910/97 Art. 13 e Art. 29	N					
	LAYOUT							
51	O layout é adequado ao processo produtivo; número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição?	RDC 173/2006 Sub item 1.18.1	N					
52	As áreas para recepção e depósito de matéria-prima ingredientes e embalagens são distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final?	RDC 173/2006 Sub item 1.18.2	N					
	EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS							
	EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS							
53	Os equipamentos da linha de produção tem desenho e número adequado ao ramo, dispostos de forma a permitir fácil acesso a higienização adequada e em adequado estado de conservação e funcionamento?	RDC 173/2006 Sub item 2.1.1; 2.1.2 e 2.1.3	N					
54	Existem registros, comprovando que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva, além 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.	RDC 173/2006 Sub item 2.1.4 e 2.1.5	N					
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS							
55	O responsável pela operação de higienização é comprovadamente capacitado para tal?	RDC 173/2006 Sub item 2.2.1	N					
56	A frequência de higienização é adequada?	RDC 173/2006 Sub item 2.2.2	I					
57	Existe registro da higienização?	RDC 173/2006 Sub item 2.2.3	N					
58	Os produtos de higienização são regularizados pelo Ministério da Saúde?	RDC 173/2006 Sub item 2.2.4	I					
59	Existe disponibilidade adequada dos produtos de higienização necessários à realização da operação?	RDC 173/2006 Sub item 2.2.5	N					
60	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	RDC 173/2006 Sub item 2.2.6	N					
61	Os produtos de higienização são identificados e guardados em local adequado?	RDC 173/2006 Sub item 2.2.7	N					
62	Há disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação de higienização e os mesmos estão em bom estado de conservação?	RDC 173/2006 Sub item 2.2.8	N					
63	É realizada adequada higienização?	RDC 173/2006 Sub item 2.2.9	I					
	MANIPULADORES							
	VESTUÁRIO							
64	Utilização de uniforme de trabalho adequado à atividade e exclusivo para área de processamento, Limpos e em	RDC 173/2006 Subitem 3.1.1	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	adequado estado de conservação?	e 3.1.2						
65	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos tais como; anéis, pulseiras, brincos, manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos	RDC 173/2006 Sub item 3.1.3	N					
	HÁBITOS HIGIÊNICOS							
66	Realizam a lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários?	RDC 173/2006 Sub item 3.2.1	N					
67	Os manipuladores não espirram, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar a água mineral natural ou água natural?	RDC 173/2006 Sub item 3.2.2	N					
	PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE							
68	Possuem supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores e registro dos exames realizados.	RDC 173/2006 Sub item 3.4.1 e 3.4.2	N					
	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL							
69	São utilizados equipamentos de proteção individual pelos manipuladores?	RDC 173/2006 Sub item 3.5.1	N					
	PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES							
70	Empresa possui programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos com registro destas atividades?	RDC 173/2006 Sub item 3.6.1	N					
	INDUSTRIALIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL NATURAL E DE ÁGUA NATURAL							
	CAPTAÇÃO							
71	A área circundante à casa de proteção da captação está devidamente pavimentada, limpa e livre de focos de insalubridade e dotada de sistema de drenagem de águas pluviais?	RDC 173/2006 Sub item 4.1.1 e 4.1.2	N					
72	A casa de proteção da captação está em condição higiênico-sanitária satisfatória. Livre de infiltrações, rachaduras, fendas e outras alterações?	RDC 173/2006 Sub item 4.1.3	N					
73	Presença de torneira para coleta de amostras no início da canalização de distribuição da água mineral natural ou da água natural?	RDC 173/2006 Sub item 4.1.4	N					
74	As edificações, instalações, canalização, equipamentos da captação são submetidos à limpeza e, se for o caso, à desinfecção?	RDC 173/2006 Sub item 4.1.5	N					
75	As operações de limpeza e de desinfecção são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados?	RDC 173/2006 Sub item 4.1.6	N					
76	Existem registros das operações de higienização?	RDC 173/2006 Sub item 4.1.7	N					
77	A captação da água mineral natural ou da água natural e demais operações relativas à industrialização são efetuadas no mesmo estabelecimento?	RDC 173/2006 Sub item 4.1.8	I					
	CONDUÇÃO DA ÁGUA DA CAPTAÇÃO							
78	Canalização situada em nível superior ao solo, mantida em adequado estado de conservação e sem vazamentos	RDC 173/2006 Sub item 4.2.1	N					
79	Canalização disposta de forma a permitir fácil acesso para inspeção visual	RDC 173/2006 Sub item 4.2.2	N					
80	Superfícies da canalização em contato com a água mineral natural e com a água natural, devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização	RDC 173/2006 Sub item 4.2.3	N					
81	Água oriunda de fontes distintas misturadas apenas quando autorizadas pelo órgão competente do Ministério das Minas e Energia	RDC 173/2006 Sub item 4.2.4	N					
82	Existência de mecanismos para identificação das fontes utilizadas?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.5	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

83	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?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.6	I					
84	Canalizações da água mineral natural e da água natural identificadas e diferenciadas das demais canalizações?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.7	N					
85	Condução da água mineral natural ou da água natural captada realizada por meio de canalização fechada e contínua até o envase?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.8	N					
86	Elementos filtrantes constituídos de material que não altere as características originais e qualidade higiênico-sanitária da água mineral natural ou da água natural?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.9	I					
87	Elementos filtrantes trocados com frequência definida pelo estabelecimento industrial?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.10	N					
88	Existência de registros da troca dos elementos filtrantes?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.11	N					
89	Higienização da canalização realizada por funcionários comprovadamente capacitados?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.12	N					
90	Existência de registros das operações de higienização da canalização?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.13	N					
91	Higienização contempla, quando aplicável, o desmonte da canalização?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.14	N					
92	Frequência das operações de higienização estabelecida?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.15	N					
93	Existência de registros da revisão das operações de higienização e das medidas corretivas adotadas quando constatada a presença de incrustações e de outras alterações?	RDC 173/2006 Sub item 4.2.16	N					
ARMAZENAMENTO DA ÁGUA DE CAPTAÇÃO								
94	Armazenamento da água realizado em reservatório em nível superior ao solo e estanque	RDC 173/2006 Sub item 4.3.1	N					
95	Superfícies do reservatório lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, em adequado estado de conservação, livres de vazamentos e permite inspeção interna.	RDC 173/2006 Sub item 4.3.2	N					
96	Reservatório com extravasor, protegido por tela milimetrada, dotado de filtro de ar microbiológico, válvula de retenção ou fecho hidráulico em forma de sifão	RDC 173/2006 Sub item 4.3.3	N					
97	Reservatório com dispositivo para esvaziamento em nível inferior.	RDC 173/2006 Sub item 4.3.4	N					
98	Reservatório com torneira específica instalada no início da tubulação de distribuição da água, para coleta de amostra.	RDC 173/2006 Sub item 4.3.5	N					
99	Elementos filtrantes trocados na frequência definida pelo estabelecimento industrial	RDC 173/2006 Sub item 4.3.6	I					
100	Existência de registros da troca dos elementos filtrantes	RDC 173/2006 Sub item 4.3.7	N					
101	Reservatório submetido à inspeção visual na frequência definida pelo estabelecimento industrial.	RDC 173/2006 Sub item 4.3.8	N					
102	Existência de registro da revisão das operações de higienização e das medidas corretivas adotadas quando constatada a presença de incrustações e de outras alterações.	RDC 173/2006 Sub item 4.3.9	N					
103	Higienização do reservatório realizada por funcionários comprovadamente capacitados	RDC 173/2006 Sub item 4.3.10	N					
104	Existência de registro da higienização do reservatório	RDC 173/2006 Sub item	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

		4.3.11						
	SELEÇÃO DOS INSUMOS E DOS SEUS FORNECEDORES							
105	Existência de critérios especificados e documentados para avaliação e seleção de fornecedores de insumos	RDC 173/2006 Sub item 4.4.1	N					
106	Existência de cadastro atualizado dos fornecedores	RDC 173/2006 Sub item 4.4.2	R					
107	Especificações dos insumos definidas pelo estabelecimento conforme as exigências dos regulamentos técnicos específicos	RDC 173/2006 Sub item 4.4.3	N					
	RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS							
108	Recepção dos insumos realizada em local protegido, limpo e livre de objetos em desuso e estranhos ao ambiente.	RDC 173/2006 Sub item 4.5.1	N					
109	Recepção das embalagens retornáveis para um novo ciclo de uso efetuada em área distinta da recepção dos demais insumos.	RDC 173/2006 Sub item 4.5.2	N					
110	Insumos inspecionados na recepção.	RDC 173/2006 Sub item 4.5.3	N					
111	Produtos saneantes regularizados no órgão competente	RDC 173/2006 Sub item 4.5.4	N					
112	Existência de especificações utilizadas na recepção como critério para aprovação dos insumos	RDC 173/2006 Sub item 4.5.5	N					
113	Insumos reprovados na recepção quando não atendem as especificações.	RDC 173/2006 Sub item 4.5.6	N					
114	Embalagens plásticas retornáveis para um novo ciclo de uso avaliadas individualmente quanto à aparência interna e externa, à presença de resíduos e ao odor	RDC 173/2006 Sub item 4.5.7	I					
115	Embalagens plásticas com amassamentos, rachaduras, ranhuras, remendos, deformações internas e externas do gargalo, com alterações de odor e cor, dentre outras alterações são reprovadas	RDC 173/2006 Sub item 4.5.8	I					
116	Embalagens de vidro retornáveis avaliadas individualmente quanto à integridade	RDC 173/2006 Sub item 4.5.9	N					
117	Insumos reprovados na recepção imediatamente devolvidos ao fornecedor ou distribuidor, ou identificados e armazenados em local separado até o seu destino final.	RDC 173/2006 Sub item 4.5.10	N					
118	Existência de registro do destino final dos insumos reprovados, datado e assinado pelo funcionário responsável	RDC 173/2006 Sub item 4.5.11	R					
119	Armazenamento dos insumos 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.	RDC 173/2006 Sub item 4.5.12	N					
120	Paletes, exceto os descartáveis, estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável	RDC 173/2006 Sub item 4.5.13	N					
	FABRICAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS							
121	Fabricação das embalagens realizada em local específico.	RDC 173/2006 Sub item 4.6.1	N					
122	Fabricação das embalagens não compromete a qualidade higiênico-sanitária da água mineral natural e da água natural.	RDC 173/2006 Sub item 4.6.2	N					
123	Embalagens fabricadas no estabelecimento industrial armazenadas em local específico ou mantidas protegidas até o momento da sua utilização	RDC 173/2006 Sub item 4.6.3	N					
124	Embalagens de primeiro uso, quando não fabricadas no próprio estabelecimento industrial, submetidas ao enxágue em maquinário automático utilizando-se solução desinfetante, exceto as embalagens descartáveis do tipo copo.	RDC 173/2006 Sub item 4.6.4	N					
125	Embalagens retornadas para um novo ciclo de uso, antes da etapa da higienização automática, submetidas à pré-	RDC 173/2006 Sub item 4.6.5	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	lavagem para a remoção do rótulo, dos resíduos da substância adesiva e das sujidades das superfícies interna e externa							
126	Embalagens retornadas para um novo ciclo de uso submetidas à limpeza e desinfecção em maquinário automático	RDC 173/2006 Sub item 4.6.6	I					
	Enxágue das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso garante a eliminação dos resíduos dos produtos químicos, sendo comprovado por testes indicadores.	RDC 173/2006 Sub item 4.6.7	N					
127	Enxágue final das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso e daquelas de primeiro uso feito com a água mineral natural ou com a água natural a ser envasada, exceto as embalagens descartáveis do tipo copo.	RDC 173/2006 Sub item 4.6.8	N					
128	Tampas das embalagens não são veículos de contaminação da água mineral natural e da água natural.	RDC 173/2006 Sub item 4.6.9	N					
129	Transporte das embalagens, da área de higienização para a sala de envase, realizado imediatamente.	RDC 173/2006 Sub item 4.6.10	N					
130	Saída do equipamento de higienização das embalagens posicionada próxima à sala de envase. Quando não for possível, esteiras protegidas por cobertura	RDC 173/2006 Sub item 4.6.11	N					
131	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.	RDC 173/2006 Sub item 4.6.12	N					
132	Passagem das embalagens da área de higienização para a sala de envase feita por abertura dimensionada somente para este fim.	RDC 173/2006 Sub item 4.6.13	N					
133	Abertura dimensionada para passagem das embalagens da área de higienização para a sala de envase, permanece fechada durante a paralisação do processo de envase.	RDC 173/2006 Sub item 4.6.14	N					
134	Operações de limpeza e desinfecção realizadas por funcionários comprovadamente capacitados	RDC 173/2006 Sub item 4.6.15	N					
	ENVASE E FECHAMENTO							
135	Envase e o fechamento das embalagens realizados por equipamentos automáticos	RDC 173/2006 Sub item 4.7.1	N					
136	Água mineral natural e água natural envasadas devidamente vedadas pelo fechamento automático.	RDC 173/2006 Sub item 4.7.2	N					
137	Sala de envase mantida em adequado estado de higiene e de conservação	RDC 173/2006 Sub item 4.7.3	N					
138	Piso, parede, teto e porta da sala de envase com revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável	RDC 173/2006 Sub item 4.7.4	N					
139	Porta equipada com dispositivo de fechamento automático, ajustada aos batentes e em adequado estado de conservação.	RDC 173/2006 Sub item 4.7.5	N					
140	Adição de dióxido de carbono à água mineral natural e à água natural, quando houver, integrada à linha de envase.	RDC 173/2006 Sub item 4.7.6	N					
141	Medidas para minimizar o risco de contaminação da sala de envase são adotadas	RDC 173/2006 Sub item 4.7.7	N					
142	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	RDC 173/2006 Sub item 4.7.8	N					
143	Acesso à sala de envase restrito e realizado exclusivamente por uma antessala	RDC 173/2006 Sub item 4.7.9	N					
144	Antessala com 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.	RDC 173/2006 Sub item 4.7.10	N					
145	Funcionários da sala de envase com uniformes limpos,	RDC 173/2006	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	trocados diariamente e de uso exclusivo para essa área	Sub item 4.7.11						
146	Água mineral natural ou água natural envasada, transportada imediatamente da sala de envase para a área de rotulagem por meio de esteiras	RDC 173/2006 Sub item 4.7.12	N					
147	Existência de abertura destinada exclusivamente para a passagem das embalagens entre a sala de envase e a área de rotulagem.	RDC 173/2006 Sub item 4.7.13	N					
148	Abertura entre a sala de envase e área de rotulagem mantida fechada durante a paralisação do processo de envase	RDC 173/2006 Sub item 4.7.14	N					
149	Sala de envase e equipamentos higienizados quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho	RDC 173/2006 Sub item 4.7.15	N					
150	Higienização, quando aplicável, contempla o desmonte dos equipamentos na frequência definida pelo estabelecimento industrial	RDC 173/2006 Sub item 4.7.16	N					
ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO								
151	Água mineral natural ou a água natural envasada submetida à inspeção visual ou eletrônica	RDC 173/2006 Sub item 4.8.1	N					
152	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	RDC 173/2006 Sub item 4.8.2	N					
153	Operação de rotulagem das embalagens efetuada fora da área de envase	RDC 173/2006 Sub item 4.8.3	N					
154	Rótulo das embalagens da água mineral natural e da água natural obedecem aos regulamentos técnicos de rotulagem geral e específicos	RDC 173/2006 Sub item 4.8.4	N					
155	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	RDC 173/2006 Sub item 4.8.5	N					
156	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.	RDC 173/2006 Sub item 4.8.6	N					
157	Paletes, estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.	RDC 173/2006 Sub item 4.8.7	N					
158	Água mineral natural ou a água natural envasada armazenada distante dos produtos saneantes, defensivos agrícolas e outros produtos potencialmente tóxicos	RDC 173/2006 Sub item 4.8.8	I					
TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO								
159	Operações de carga e descarga realizadas em plataforma externa à área de processamento	RDC 173/2006 Sub item 4.9.1	N					
160	Motores dos veículos desligados durante as operações de carga e descarga	RDC 173/2006 Sub item 4.9.2	N					
161	Veículo de transporte limpo, sem odores indesejáveis e livre de vetores e pragas urbanas.	RDC 173/2006 Sub item 4.9.3	N					
162	Veículo de transporte dotado de cobertura e proteção lateral limpas, impermeáveis e íntegras	RDC 173/2006 Sub item 4.9.4	N					
163	Ausência de outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária da água mineral natural ou da água natural envasada	RDC 173/2006 Sub item 4.9.5	N					
164	Empilhamento das embalagens com água mineral natural ou com água natural, durante o transporte, realizado de forma a evitar danos às embalagens	RDC 173/2006 Sub item 4.9.6	N					
165	Água mineral natural ou a água natural envasada exposta à venda somente em estabelecimentos comerciais de alimentos ou bebidas	RDC 173/2006 Sub item 4.9.7	N					
166	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	RDC 173/2006 Sub item 4.9.8	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	reservado para esse fim								
167	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	RDC 173/2006 Sub item 4.9.9	I						
CONTROLE DE QUALIDADE									
168	Controle de qualidade implementado e documentado da água mineral natural, da água natural, das embalagens, e quando utilizado, do dióxido de carbono	RDC 173/2006 Sub item 4.10.1	N						
169	Análises laboratoriais para controle e monitoramento da qualidade da água realizadas em laboratório próprio ou terceirizado	RDC 173/2006 Sub item 4.10.2	I						
170	Análises microbiológicas e de contaminantes da água mineral natural e da água natural atendem ao disposto em legislação específica	RDC 173/2006 Sub item 4.10.3	I						
171	Estabelecimento industrial estabelece e executa plano de amostragem	RDC 173/2006 Sub item 4.10.4	I						
172	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.	RDC 173/2006 Sub item 4.10.5	I						
173	Estabelecimento industrial define os limites de aceitação, segundo o plano de amostragem estabelecido.	RDC 173/2006 Sub item 4.10.6	N						
174	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.	RDC 173/2006 Sub item 4.10.7	N						
175	Estabelecimento industrial adota medidas corretivas em caso de desvios dos parâmetros estabelecidos.	RDC 173/2006 Sub item 4.10.8	N						
176	Medidas corretivas adotadas são documentadas.	RDC 173/2006 Sub item 4.10.9	N						
DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO									
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E FABRICAÇÃO									
177	Possui e cumpre o Manual de boas práticas?	RDC 173/2006 Sub item 5.1.1 e 5.1.3	N						
178	Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados acessíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária	RDC 173/2006 Sub item 5.1.2	N						
179	Procedimentos Operacionais Padronizados contêm as instruções sequenciais, a frequência de execução e especificam o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades.	RDC 173/2006 Sub item 5.1.4	N						
180	Procedimentos Operacionais Padronizados aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento	RDC 173/2006 Sub item 5.1.5	N						
181	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	RDC 173/2006 Sub item 5.1.7	N						
182	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	RDC 173/2006 Sub item 5.1.8	N						
183	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	RDC 173/2006 Sub item 5.1.9	N						

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	técnicos.							
184	Existência de documentação que comprove a qualidade de cada carga do dióxido de carbono	RDC 173/2006 Sub item 5.1.10	N					
RELAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS								
185	Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.1	N					
186	Controle de potabilidade da água:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.2	I					
187	Higiene e saúde dos manipuladores:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.3	N					
188	Manejo dos resíduos:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.4	N					
189	Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.5	N					
190	Controle integrado de vetores e pragas urbanas:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.6	N					
191	Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.7	N					
192	Programa de recolhimento da água mineral natural e da água natural:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.8	N					
193	Higienização da canalização:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.9	I					
194	Higienização do reservatório:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.10	N					
195	Recepção das embalagens:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.11	N					
196	Higienização das embalagens:	RDC 173/2006 Sub item 5.2.12	N					

3. CONCLUSÃO / RECOMENDAÇÕES:

OBSERVAÇÕES: os itens indispensáveis inviabilizam a liberação da licença

CONSIDERAÇÕES:

CONCLUSÃO:

() Apto a receber licença sanitária.

() Apresenta irregularidades de baixo risco, concedido prazo em Termo de Intimação de _____ dias para adequação.

() Apresenta irregularidade de risco iminente à saúde pública, encaminhar para interdição.

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado