

AVALIAÇÃO DE RISCO DA PLANTA INDUSTRIAL INSPECIONADA AMBITO ESTADUAL

ENVASADORA	ENDEREÇO	DATA
-------------------	-----------------	-------------

IITENS DO ANEXO I DA NORMA DE BPF - RES. RDC ANVISA 173/06

Higienização da captação						
4.1 CAPTAÇÃO	ITENS	FONTE 1	FONTE 2	FONTE 3	FONTE 4	RESULTADO
	NOME					
	VAZÃO (m3/h)					
	4.1.1	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.1.2	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.1.3	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	OBSERVAÇÕES					

A área circundante à casa de proteção da captação deve ser pavimentada, mantida limpa e livre de focos de insalubridade. 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 mineral natural e da água natural.

A casa de proteção da captação deve ser mantida em condição higiênico-sanitária satisfatória, livre de infiltrações, rachaduras, fendas e outras alterações. No início da canalização de distribuição da água mineral natural ou da água natural deve ser instalada torneira específica para a coleta de amostras.

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 mineral natural e da água natural. As operações de limpeza e de desinfecção devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e mantidos registros.

OBSERVAÇÕES GERAIS

4.2 CONDUÇÃO DA ÁGUA DA CAPTAÇÃO	Higienização de canalizações					
	ITENS	TUBULAÇÃO 1	TUBULAÇÃO 2	TUBULAÇÃO 3	TUBULAÇÃO 4	RESULTADO
	4.2.2	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.2.7	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.2.8	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.2.9	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
OBSERVAÇÕES						

4.2.2	A canalização deve atender ao “Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos”, outros regulamentos técnicos específicos e suas alterações. As superfícies da canalização que entram em contato com a água mineral natural e com a água natural devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.
4.2.7	A higienização da canalização deve ser realizada por funcionários comprovadamente capacitados e de forma que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias satisfatórias e minimize o risco de contaminação da água mineral natural e da água natural. Devem ser mantidos registros das operações.
4.2.8	A higienização deve contemplar, quando aplicável, o desmonte da canalização e prever a frequência de realização desta operação. Caso seja constatada a presença de incrustações e de outras alterações que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da água mineral natural e da água natural, devem ser revistas as operações de higienização e adotadas as medidas corretivas necessárias.
4.2.9	Devem ser implementados Procedimentos Operacionais Padronizados-POP referentes às operações de higienização da canalização. Os POP devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, métodos de higienização, princípios ativos utilizados e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, frequência e outras informações que se fizerem necessárias.

OBSERVAÇÕES GERAIS	

		Higienização de reservatórios				
		ITENS	RESERVATÓRIO 1	RESERVATÓRIO 2	RESERVATÓRIO 3	RESERVATÓRIO 4
4.3 ARMAZENAMENTO DA ÁGUA DA CAPTAÇÃO	CAPACIDADE (m3)					
	4.3.2	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.3.3	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.3.4	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.3.5	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.3.6	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	OBSERVAÇÕES					

4.3.2	O reservatório deve atender ao “Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos”, outros regulamentos técnicos específicos e suas alterações. As superfícies que entram em contato com a água mineral natural ou com a água natural devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização. Devem estar em adequado estado de conservação, livres de vazamentos e permitir a inspeção interna.
4.3.3	O reservatório deve possuir extravasor, protegido por tela milimetrada, 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. Deve possuir um dispositivo para esvaziamento em nível inferior para fins de higienização e uma torneira específica para coleta de amostra, instalada no início da canalização de distribuição da água para o envase. Os elementos filtrantes devem ser verificados e trocados na frequência definida pelo estabelecimento industrial, sendo mantidos os registros.
4.3.4	A inspeção visual do reservatório deve ser efetuada na frequência definida pelo estabelecimento industrial. Caso seja constatada a presença de incrustações e de outras alterações que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da água mineral natural e da água natural devem ser revistas as operações de higienização e adotadas as medidas corretivas necessárias.
4.3.5	A higienização do reservatório deve ser realizada por funcionários comprovadamente capacitados e de forma que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias satisfatórias e minimize o risco de contaminação da água mineral natural e da água natural. A higienização do reservatório deve ser registrada.
4.3.6	Devem ser implementados Procedimentos Operacionais Padronizados-POP referentes às operações de higienização do reservatório. Os POP devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, métodos de higienização, princípios ativos dos agentes químicos utilizados e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, frequência e outras informações que se fizerem necessárias.

OBSERVAÇÕES GERAIS	

		Recepção de embalagens				RESULTADO
		ITENS	LINHA 1	LINHA 2	LINHA 3	
4.5 RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS	EMBALAGEM	<input type="radio"/> DESC / <input type="radio"/> RET	<input type="radio"/> DESC / <input type="radio"/> RET	<input type="radio"/> DESC / <input type="radio"/> RET	<input type="radio"/> DESC / <input type="radio"/> RET	
	4.5.2	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.5.3	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.5.4	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.5.6	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.5.8	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	OBSERVAÇÕES					

4.5.2	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.
4.5.3	Os insumos devem ser submetidos à inspeção no ato da recepção. Os produtos saneantes devem estar regularizados no órgão competente. Quando as especificações previamente determinadas não forem atendidas, os insumos devem ser reprovados.
4.5.4	As embalagens plásticas retornáveis recebidas para um novo ciclo de uso devem ser avaliadas individualmente quanto à aparência interna e externa, à presença de resíduos e ao odor. As embalagens plásticas 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 mineral natural ou da água natural devem ser reprovadas.
4.5.6	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.
4.5.8	Devem ser implementados Procedimentos Operacionais Padronizados-POP referentes à operação de recepção das embalagens. Os POP devem conter informações sobre: inspeção individual, aceitação e reprovação de embalagens, destino final das embalagens reprovadas e outras informações que se fizerem necessárias.

OBSERVAÇÕES GERAIS	

		Higienização de embalagens				RESULTADO
		ITENS	LINHA 1	LINHA 2	LINHA 3	
4.6 FABRICAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS	EMBALAGEM	<input type="radio"/> DESC / <input type="radio"/> RET	<input type="radio"/> DESC / <input type="radio"/> RET	<input type="radio"/> DESC / <input type="radio"/> RET	<input type="radio"/> DESC / <input type="radio"/> RET	
	4.6.3	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.6.4	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.6.5	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.6.6	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.6.7	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.6.8	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.6.9	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.6.10	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.6.11	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.6.12	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	OBSERVAÇÕES					

4.6.3	As embalagens de primeiro uso, quando não fabricadas no próprio estabelecimento industrial, devem ser submetidas ao enxágüe em maquinário automático, utilizando-se solução desinfetante, exceto as embalagens descartáveis do tipo copo.
4.6.4	As embalagens retornadas para um novo ciclo de uso, antes da etapa de higienização automática, devem ser submetidas à pré-lavagem para a remoção do rótulo, dos resíduos da substância adesiva e das sujidades das superfícies interna e externa.
4.6.5	As embalagens retornadas para um novo ciclo de uso devem ser submetidas à limpeza e desinfecção em maquinário automático.
4.6.6	O enxágüe das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso deve garantir a eliminação dos resíduos dos produtos químicos utilizados na higienização. A ausência desses resíduos deve ser comprovada por testes indicadores.
4.6.7	O enxágüe final das embalagens retornadas para um novo ciclo de uso e daquelas de primeiro uso deve ser feito com a água mineral natural ou com a água natural a ser envasada, exceto as embalagens descartáveis do tipo copo.
4.6.8	As tampas das embalagens não devem ser veículos de contaminação da água mineral natural e da água natural.
4.6.9	O transporte das embalagens da área de higienização para a sala de envase deve ser realizado imediatamente. 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. Quando não for possível, as esteiras devem ser protegidas por cobertura.
4.6.10	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. Essa abertura deve ser dimensionada somente para permitir a passagem das embalagens e permanecer fechada durante a paralisação do processo de envase.
4.6.11	As operações de limpeza e desinfecção das embalagens devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados, seguindo procedimentos que assegurem condições higiênico-sanitárias satisfatórias.
4.6.12	Devem ser implementados Procedimentos Operacionais Padronizados-POP referentes às operações de higienização das embalagens. Os POP devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, métodos de higienização, princípios ativos utilizados e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.

OBSERVAÇÕES GERAIS	

Higienização do envase						
4.7 ENVASE E FECHAMENTO	ITENS	LINHA 1	LINHA 2	LINHA 3	LINHA 4	RESULTADO
	MARCA(S)					
	APRESENTAÇÃO(ÕES)					
	4.7.2	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.7.3	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.7.5	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.7.6	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.7.8	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO	<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	OBSERVAÇÕES					

4.7.2	A sala de envase deve ser mantida em adequado estado de higiene e de conservação. O piso, a parede, o teto e a porta devem possuir revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável. A porta deve ser equipada com dispositivo de fechamento automático, ajustada aos batentes e em adequado estado de conservação.
4.7.3	A adição de dióxido de carbono à água mineral natural ou à água natural, quando houver, deve estar integrada à linha de envase.
4.7.5	O acesso à sala de envase deve ser restrito e realizado exclusivamente por uma antesala. A antesala da sala de envase deve possuir 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.
4.7.6	Os funcionários que trabalham na sala de envase devem utilizar uniformes limpos, que devem ser trocados diariamente e serem de uso exclusivo para essa área.
4.7.8	A sala de envase e os equipamentos devem ser higienizados quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Quando aplicável, a higienização deve contemplar o desmonte dos equipamentos na frequência definida pelo estabelecimento industrial.

OBSERVAÇÕES GERAIS	

Controle da Qualidade			
4.10 CONTROLE DE QUALIDADE	ITENS	OBSERVAÇÕES	RESULTADO
	4.10.1		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.10.2		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.10.3		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.10.4		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.10.5		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.10.6		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.12.6		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	OBSERVAÇÕES		

4.10.1	O estabelecimento industrial deve implementar e documentar o controle de qualidade da água mineral natural, da água natural, das embalagens e, quando utilizado, do dióxido de carbono.
4.10.2	As análises laboratoriais para o controle e o monitoramento da qualidade da água mineral natural e da água natural devem ser realizadas em laboratório próprio ou terceirizado
4.10.3	As análises microbiológicas e de contaminantes químicos da água mineral natural e da água natural devem atender ao disposto em legislação específica.
4.10.4	O estabelecimento industrial deve estabelecer e executar plano de amostragem, especificando o número de amostras, o local de coleta, os parâmetros analíticos e a frequência a ser realizada, envolvendo as diversas etapas da industrialização. Deve ainda, definir os limites de aceitação a serem determinados nas amostras coletadas, segundo o plano de amostragem estabelecido.
4.10.5	A água mineral natural ou a água natural envasada deve apresentar composição equivalente à respectiva água emergente da fonte ou poço, conforme especificada nas análises laboratoriais efetuadas pelo órgão competente do Ministério das Minas e Energia.
4.10.6	O estabelecimento industrial deve adotar as medidas corretivas em caso de desvios dos parâmetros estabelecidos. Essas medidas devem estar documentadas.
4.12.6	O estabelecimento industrial deve dispor de documentação que comprove a qualidade de cada carga do dióxido de carbono.

OBSERVAÇÕES GERAIS	

Responsável pela Industrialização e Manipuladores de alimento			
4.11 MANIPULADORES E RESPONSÁVEL PELA INDUSTRIALIZAÇÃO	ITENS	OBSERVAÇÕES	RESULTADO
	4.11.1		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.11.2		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.11.3		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	4.11.4		<input type="radio"/> SIM / <input type="radio"/> NÃO
	OBSERVAÇÕES		

4.11.1	Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados, sendo capacitados periodicamente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.
4.11.2	A responsabilidade pela industrialização da água mineral natural e da água natural deve ser exercida pelo responsável técnico, responsável legal ou proprietário do estabelecimento industrial.
4.11.3	A responsabilidade deve ser exercida por funcionário que tenha realizado curso de capacitação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, abordando os seguintes temas:a) Microbiologia de Alimentos;b) Industrialização da água mineral natural e da água natural;c) Boas Práticas ;d) Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.
4.11.4	O estabelecimento industrial deve dispor do certificado de capacitação dos manipuladores e do certificado do responsável pela industrialização, devidamente datado, contendo a carga horária e o conteúdo programático dos cursos.

OBSERVAÇÕES GERAIS	

ATENDIMENTO	100%	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO
	76 - 99 %	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO	<input type="radio"/> BAIXO <input type="radio"/> ALTO
51 - 75 %	<input type="radio"/> MÉDIO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> MÉDIO	<input type="radio"/> MÉDIO	<input type="radio"/> MÉDIO	<input type="radio"/> MÉDIO	<input type="radio"/> ALTO
0 - 50 %	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO	<input type="radio"/> ALTO
SEVERIDADE										
ITENS ATENDIDOS DA RES. ANVISA RDC 173/06	Higienização da Captação	<input type="radio"/> 4.1.1	<input type="radio"/> 4.2.2	<input type="radio"/> 4.3.2	<input type="radio"/> 4.5.2	<input type="radio"/> 4.6.3	<input type="radio"/> 4.7.2	<input type="radio"/> 4.10.1	<input type="radio"/> 4.11.1	TOTAL 43 ITENS
		<input type="radio"/> 4.1.2	<input type="radio"/> 4.2.7	<input type="radio"/> 4.3.3	<input type="radio"/> 4.5.3	<input type="radio"/> 4.6.4	<input type="radio"/> 4.7.3	<input type="radio"/> 4.10.2	<input type="radio"/> 4.11.2	
		<input type="radio"/> 4.1.3	<input type="radio"/> 4.2.8	<input type="radio"/> 4.3.4	<input type="radio"/> 4.5.4	<input type="radio"/> 4.6.5	<input type="radio"/> 4.7.5	<input type="radio"/> 4.10.3	<input type="radio"/> 4.11.3	
			<input type="radio"/> 4.2.9	<input type="radio"/> 4.3.5	<input type="radio"/> 4.5.6	<input type="radio"/> 4.6.6	<input type="radio"/> 4.7.6	<input type="radio"/> 4.10.4	<input type="radio"/> 4.11.4	
				<input type="radio"/> 4.3.6	<input type="radio"/> 4.5.8	<input type="radio"/> 4.6.7	<input type="radio"/> 4.7.8	<input type="radio"/> 4.10.5		
						<input type="radio"/> 4.6.8		<input type="radio"/> 4.10.6		
						<input type="radio"/> 4.6.9		<input type="radio"/> 4.12.6		
						<input type="radio"/> 4.6.10				
						<input type="radio"/> 4.6.11				
						<input type="radio"/> 4.6.12				
TOTAL POR ITEM	3	4	5	5	10	5	7	4		
TOTAL ATENDIDO										
% ATENDIDO										

OBSERVAÇÕES FINAIS

OBSERVAÇÕES FINAIS

- ① Grupo 1 - Estabelecimento de baixo risco (apto para o envase)
- ② Grupo 2 - Estabelecimento de médio risco (não impede o envase, mas deverá corrigir os itens não atendidos)
- ③ Grupo 3 - Estabelecimento de alto risco (impede o envase)

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA