



PORTARIA SES Nº 41/2018.

Dispõe sobre a Comercialização de Água Dispensada em Máquina Automática de Processamento Rápido ou Similar e dá Outras Providências.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso das atribuições e;

Considerando a necessidade de normatizar a comercialização de água dispensada em máquina automática de processamento rápido ou similar;

Considerando que a Água Dispensada em Máquina Automática de Processamento Rápido ou Similar pode veicular doenças de origem hídrica;

Considerando a necessidade de harmonização e padronização de ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que realizam a comercialização de água dispensada em máquina automática de processamento rápido ou similar em todo os Estado do RS;

Considerando a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário, visando à proteção à saúde da população;

Considerando que a água dispensada deve ser efetuada por equipamento que atenda à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, que aprova o Regulamento Técnico sobre critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos, e outros regulamentos técnicos específicos referentes aos materiais em contato com o produto ou outro que vier a substituí-lo.

Considerando a Portaria INMETRO n.º 394, de 25 de agosto de 2014, que aprova o Regulamento Técnico da Qualidade para Equipamentos para Consumo de Água;

Considerando que a água dispensada em máquina automática de processamento rápido ou similar utiliza como matéria-prima a água para consumo humano e seu padrão de potabilidade de acordo com a legislação vigente;

Considerando a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes;

Considerando a Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas.

RESOLVE:

Artigo 1º - Aprovar o Regulamento Técnico para a Comercialização de Água Dispensada em Máquina Automática de Processamento Rápido ou Similar, na forma do anexo I;

Artigo 2º - Determinar a Fiscalização Sanitária Estadual a supervisão do cumprimento do referido regulamento de forma suplementar e/ou complementar à fiscalização municipal, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes;



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

Artigo 3º - A inobservância ou desobediência ao disposto no presente regulamento configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas neste diploma legal;

Artigo 4º - Revogam-se as disposições em contrário, em especial, a Portaria nº 947, publicada no D.O.U, em 31/12/15, que dispõe sobre a Comercialização de Água Potável para Consumo Humano Envasada em Máquina de Autoatendimento de Processamento Rápido ou Similar e dá outras providências.

Artigo 5º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 10 de janeiro de 2018.

FRANCISCO A. Z. PAZ,
Secretário de Estado da Saúde Adjunto.

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA DISPENSADA EM MÁQUINA AUTOMÁTICA DE PROCESSAMENTO RÁPIDO OU SIMILAR

1. Definições:

Água para consumo humano: Água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independentemente da sua origem.

Água dispensada em máquina automática: água para consumo humano submetida a processamento adicional que não ofereça riscos à saúde.

Equipamento para alimentos: é todo artigo em contato direto com alimentos que se utiliza durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta denominação: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, aparelhagens, acessórios, válvulas, utensílios e similares.

Procedimento operacional padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Processamento adicional: conjunto de operações como filtração, osmose reversa, luz ultra violeta - UV, desinfecção ou a combinação destes ou outro processo adequado, no qual a água foi submetida durante a elaboração, livre de contaminantes que possam afetar a qualidade da água dispensada em máquina automática de processamento rápido ou similar.

2. Critérios Gerais:

2.1 O equipamento que esteja em contato direto com a água dispensada deve ser fabricado em conformidade com as boas práticas de fabricação para que, nas condições normais ou previsíveis de emprego, não produzam migração para o produto de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos de migração total ou específica que:

- a. Possam representar um risco para a saúde humana;
- b. Ocasione uma modificação inaceitável na composição do produto ou nas características sensoriais dos mesmos, de acordo com a legislação vigente.

2.2 A máquina automática de processamento rápido ou similar deve ser certificada por órgão competente para esse fim, comprovando a eficiência do processo bacteriológico e demais ensaios de atendimento exigidos pelo órgão certificador. O documento de certificação deve estar atualizado e disponível à autoridade sanitária.



2.3 A água dispensada em máquina automática de processamento rápido ou similar não pode ser caracterizada como água mineral natural, água natural e água adicionada de sais que possam induzir a erro ou engano o consumidor com relação a verdadeira natureza do produto.

2.4 A qualidade da água dispensada em máquina automática de processamento rápido ou similar deve ser atestada por meio de laudo microbiológico e turbidez com periodicidade semestral e atender aos seguintes requisitos: <i>Escherichia coli</i>	Ausência em 100mL
Coliformes Totais	Ausência em 100mL
<i>Pseudomonas aeruginosas</i>	<1,0 UFC; <1,1 NMP ou ausência em 100mL
Bactérias heterotróficas	Limite máximo de 500 UFC/mL.
Turbidez	Limite máximo de 5,0 uT

2.5 Quando a água da máquina estiver em desacordo com os requisitos microbiológicos e turbidez descritos no item 2.4, o equipamento deve ser imediatamente desligado, a fim de realizar as ações corretivas. As não conformidades devem estar registradas em planilha de controle e assinadas pelo funcionário responsável. Esse documento deve ficar disponível à autoridade sanitária.

2.6 Fica expressamente proibido imagens de vasilhames de água mineral natural, água natural ou água adicionada de sais nas máquinas automáticas de processamento rápido ou similar, em folders e propaganda veiculada em qualquer meio de comunicação que possam induzir o consumidor a erro ou engano com relação à verdadeira natureza e composição do produto.

2.7 A empresa responsável pela instalação e manutenção da máquina automática de processamento rápido ou similar deve descrever o POP referente à higienização do equipamento, assim como, a troca dos elementos filtrantes e demais componentes que se fizerem necessários.

2.8 O POP referente às operações de higienização do equipamento e demais procedimentos deve estar escrito de forma objetiva, com as seguintes informações: método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o POP deve contemplar a operação de desmonte do equipamento.



2.9 Existência de planilha de registro da troca periódica dos elementos filtrantes, quando aplicável e/ou demais componentes que se fizerem necessários. Datada e assinada pelo responsável, disponível à autoridade sanitária.

3. Da Comercialização

3.1 A água dispensada em máquina automática de processamento rápido ou similar deve ser de consumo imediato e essa informação deve estar disponível para o consumidor na máquina.

3.2 A máquina deve estar em local disposto de área protegida contra raios de sol, poeira, limpo, seco, distantes de fontes de contaminação e em espaço reservado para esse fim.

3.3 O local das instalações físicas da máquina deve dispor de piso, parede e teto. Deve ser mantido livre de contaminantes químicos (como odores de gasolina, querosene, gases, fumaça, dentre outros), rachaduras, infiltrações, goteiras, vazamentos, bolores ou a critério da autoridade sanitária.

3.4 Deve constar nas laterais da máquina em destaque e de modo visível aos olhos do consumidor os seguintes dizeres:

- a. Denominação do produto;
- b. Identificação do processamento empregado;
- c. Marca do produto;
- d. Contato telefônico do responsável pela máquina;
- e. Telefone de Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC;
- f. Advertência para o consumidor, com tamanho de letra no mínimo de 2cm, indicando que a água dispensada em máquina automática de processamento rápido ou similar deve ser consumida de imediato e os vasilhames e as tampas devem higienizadas.