Roteiro de Inspeção em Exploradora e Transportadora de Água

RDC Nº 173, de 13 de Setembro de 2006/ANVISA RDC Nº 182, de 13 de Outubro de 2017/ANVISA				
Razão Social:				
CNPJ: Nº do Processo:				
Representante Legal: Profissão:				
Atividade principal: ( ) Exploradora de Água; ( ) Transportadora de Água; ( ) Exploradora e Transportadora de Água.				
1. Edificações e instalações				
1. Área externa	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.1.1 Área externa livre de insalubridade e objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, ou de vetores e animais.				
1.1 Área interna	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.1.1 Livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente;				
1.1.2 Vias de acesso interno com superficie resistente ou pavimentada adequada para circulação de veículos, com escoamento de águas adequado e limpo;				
1.1.3 Acesso independente, sem comunicação com outro tipo de habitação;				
1.2 Instalações sanitárias e vestiários para os funcionários	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.2.1 Instalações com vasos sanitários, mictórios e lavatórios para as mãos, íntegros e em proporção adequada ao número de funcionários existentes.				
1.2.2 Instalações provides de abastecimento de água, conectadas a rede de esgoto ou fossa séptica.				
1.2.3 Pisos e paredes adequadas e em estado de conservação satisfatórias.				
1.2.4 Iluminação e ventilação adequadas.				
1.2.5 Instalações sanitárias mantidas com papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, papel toalha ou outro sistema de secagem para as mãos.				
1.2.6 Presença de lixeira com tampa de acionamento por pedal.				
1.2.7 Coleta frequente do lixo.				
1.2.8 Presença de informativos visíveis sobre os procedimentos para lavagem frequente das mãos.				
1.2.9 Instalações sanitárias e vestiários apresentam-se organizados e em adequadoestado de conservação/ limpeza.				
1.3 Iluminação e instalação elétrica.	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.4.1 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores, que estejam revestidas por tubulações isolantes fixadas nas paredes e/ou tetos.				
1.4 Higienização das instalações	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.4.1 Frequência de higienização das instalações de forma adequada				
1.4.2 Produtos utilizados na higienização possuem registro no Ministério da Saúde.				
1.4.3 Produtos utilizados na higienização possuem identificação e são armazenados em Local específico/adequado (depósito de material de limpeza).				
1.5 Controle integrado de vetores e pragas	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.5.1 Adoção de medidas preventivas e corretivas, objetivando impedir o acesso e proliferação de vetores e pragas urbanas, bem como, realização de controle químicopor empresa licenciada.				

1.6 Abastecimento de água	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.6.1 Sistema de Abastecimento Público Coletivo (COMPESA);				
1.6.2 Sistema de Abastecimento Individual (poço);				
1.6.3 Sistema de Abasteciemto Misto (poço + COMPESA);				

1.7 Manejo de resíduos	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.7.1 Recipientes com tampa para coleta de resíduos do estabelecimento, de fácil higienização, mantidos com sacos apropriados no interior do recipiente.				
1.7.2Existência de área adequada para estocagem dos resíduos até sua destinação final.				
1.8 Esgotamento sanitário	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.8.1 Presença de fossa ou esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conserva ção e funcionamento.				
1.9 Estrutura física	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
1.9.1 Adequada ao processo produtivo com capacidade instalada e volume de produção, de acordo com o ramo de atividade.				
2.0 Funcionários manipuladores	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
2.1 Número de funcionários suficientes para execução das atividades no estabelecimento.				
2.1.1 Uso de uniforme/fardamento adequado a atividade, sendo de uso exclusivo para a função executada, limpos e conservados,				
2.1.2 Boa apresentação, mantida a higiene pessoal/corporal.				
2.1 Orientações quanto aos hábitos de higiene	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
2.1.1 Lavagem das mãos é realizada com água corrente e sabonete líquido, antes da manipulação dos alimentos e após fazer uso dos sanitários.				
2.1.2 Presença de informativos sobre a lavagem correta das mãos e hábitos de higiene.				
2.2 Estado de saúde	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
2.2.1 Existência de registro dos exames periódicos realizados (ASO atualizado).				
2.3 Equipamentos de proteção individual	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
2.3.1 Utilização de equipamento de proteção individual.				
2.4 Programa de capacitação dos manipuladores e supervisão	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
2.4.1 Existência de programa de capacitação adequada e permanente.				
2.4.2 Existência de registros das capacitações/atualizações realizadas.				
2.5 Água - Sistema de captação (Poço)	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
2.5.1 O estado de conservação das estruturas e equipamentos de captação do poço é satisfatória.				
2.5.2 O reservatório de água é acessível com volume e pressão adequados, dotado de tampa, em condição de uso satisfatório, livre de vazamentos ou infiltrações.				
2.5.3 Reservatório possui superfície lisa, impermeável e resistente, revestido de material que não comprometa a qualidade da água.				
2.5.4 Reservatório com cobertura apropriada e vedação adequada evitando a entrada de mosquitos.				
2.5.6 A cobertura do reserva tório é mantida livre, sendo proibida a sua utilização para qualquer outra finalidade.				
2.5.7 É frequente e apropriada a higienização do reservatório de água da empresa.				
2.5.8 Existência de torneira de coleta				
2.5.9 A Potabilidade da água é atestada por meio de laudos laboratoriais, comadequada periodicidade e acompanhamento por técnico responsável pela análise ou expedido por empresa				

especializada.				
2.5.10 Existência de planilha de registro/monitoramento do cloro residual em pontos estratégicos (controle diário de cloro).				
2.5.11 Controle de qualidade dos produtos químicos utilizados na empresa.				
2.5.12 Cloro utilizado no tratamento com registro do Ministério da Saúde.				
3. Fluxo de produção	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
3.1 Controle da circulação de pessoas e acesso de forma linear, ordenada e semcruzamentos.				

4. Veículo Transportador	**Sim**	**Não**	**NA**	**Observações**
4.1 Tanques, válvulas e equipamentos do veículo transportador são apropriados e de uso exclusivo para essa atividade (armazenamento e transporte da água)				
4.2. A água fornecida por meio do veículo transportador contém um teor mínimo de cloro residual livre de 0,5 mg/l, conforme determina a legislação vigente.				
4.3. Os veículos que transportadores contém identificação da empresa, endereço e telefone para contato de forma visível.				
4.4. Os veículos transportadores estão limpos e apresentam-se em bom estado de conservação.				
4.5 Existem pontos de coleta de água na saída do tratamento e na rede de distribuição para controle/monitoramento microbiológico.				
4.6 A água é submetida ao processo de desinfecção e/ou cloração				
4.7. São realizadas coletas de água no ponto de captação para análises semestrais da água bruta.				

Legenda: NA – Não se Aplica

--- ---

Inspetor Sanitário/Matrícula: Inspetor Sanitário/Matrícula:

Recife,_____de_____de 200____.

Versão 1.22
(07/07/2022)