ESTUDO TÉCNICO

PROJETO DE LEI N° 233/2013
AUTOR : VEREADOR TIAGO CORREIA
EMENTA: "DISPÕE SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO, O ARMAZENAMENTO E O TRANSPORTE DE ÁGUA MINERAL E ÁGUA NATURAL NO MUNICÍPIO DO SALVADOR, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

1. Introdução

O Projeto de Lei nº 233/2013 obriga os estabelecimentos que comercializam, armazenam ou realizam o transporte de água mineral natural ou de água natural no município de Salvador a manterem afixados ou a apresentarem, quando solicitados, cópia de laudo que ateste a qualidade físico-química e microbiológica da água. Esse relato, de técnico ou especialista, designado para avaliar determinada situação que esteja dentro de seus conhecimentos, deve ser elaborado por laboratório credenciado pelo DNPM (Departamento Nacional de Produção Mineral).

O Projeto de lei supramencionado veda o comércio de água mineral natural e de água natural em locais como: depósitos ou distribuição de gás, oficinas mecânicas, borracharias e postos de gasolina.

Além disto, o Projeto de Lei nº 233/2013 detém o armazenamento de galões retornáveis ou não, cheios ou vazios, de água mineral natural e de água natural, inclusive o abastecimento destas águas em qualquer outro acondicionamento, sobretudo, expostos à luz solar direta, junto a produtos tóxicos e de materiais de limpeza.

Pisos rústicos ou chão batido, áreas que permitam a passagem de umidade ou poeira, áreas fechadas sem ventilação, ou áreas abertas, são cenários em que também é proibido o abastecimento de galões retornáveis ou não, cheios ou vazios, de água mineral natural e de água natural, inclusive, armazenagem em qualquer outra embalagem.

Outra proibição do Projeto de Lei nº 233/2013 é o transporte de galões cheios ou vazios de água mineral natural e de água natural, assim como o transporte destas águas em qualquer outra embalagem, em veículos de carroceria aberta, sem lonas e forrações impermeáveis ou com evidência de insetos, roedores, pássaros, pragas, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos, ou ainda, juntamente com cargas tóxicas, materiais de limpeza, plantas, animais e gás de cozinha.

O Projeto de Lei nº 233/2013 prevê um prazo de 60 (sessenta) dias, após a publicação desta Lei, para que o Poder Executivo Municipal regulamente-a, sem obliterar a fiscalização através de seus órgãos competentes.

2. Normas Técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas

A Norma ABNT NBR 14.328:2011 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Embalagem plástica para água mineral e potável de mesa — Tampa para garrafão retornável — Requisitos e métodos de ensaio”, estabelece os requisitos mínimos para fabricação e desempenho da tampa plástica do garrafão destinado ao acondicionamento de água mineral e potável de mesa.

A Norma ABNT NBR 14.222:2013 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Embalagem plástica para água mineral e potável de mesa — Garrafão retornável — Requisitos e métodos de ensaio”, estabelece os requisitos mínimos de fabricação e desempenho e os métodos de ensaio para o garrafão plástico destinado ao acondicionamento de água mineral e potável de mesa, para uso em sistema retornável, intercambiável ou exclusivo.

A Norma ABNT NBR 13.230:2008 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Embalagens e acondicionamento plásticos recicláveis - Identificação e simbologia”, estabelece os símbolos para identificação das resinas termoplásticas utilizadas na fabricação de embalagens e acondicionamento plásticos, visando auxiliar na separação e posterior reciclagem dos materiais de acordo com a sua composição.

A Norma ABNT NBR 14.638:2011 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Embalagem plástica para água mineral e potável de mesa — Garrafão retornável — Requisitos para distribuição”, estabelece os requisitos mínimos para a distribuição de água mineral e potável de mesa acondicionada em garrafão plástico retornável, conforme especificado na ABNT NBR 14222, visando atender às exigências sanitárias legais e contribuir para sua comercialização adequada.

A Norma ABNT NBR 14.637:2011 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Embalagem plástica para água mineral e potável de mesa — Garrafão retornável — Requisitos para lavagem, enchimento e fechamento”, estabelece os requisitos mínimos para lavagem, enchimento e fechamento do garrafão plástico retornável de água mineral e potável de mesa.

A Norma ABNT NBR ISO 22.000:2006, Versão Corrigida:2006, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos”, especifica requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, onde uma organização na cadeia produtiva de alimentos precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento está seguro no momento do consumo humano.

A Norma ABNT ISO/TS 22.004:2006, válida a partir de 27/12/2006, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Guia de aplicação da ABNT NBR ISO 22000:2006”, trata-se de uma Especificação Técnica que orienta genericamente o que pode ser aplicado na utilização da ABNT NBR ISO 22000.

A Norma ABNT ISO/TS 22.003:2007 Versão Corrigida 2:2012, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para organismos de auditoria e certificação de sistemas de gestão da segurança de alimentos”, define as regras aplicáveis para a auditoria e certificação de sistemas de gestão em segurança de alimentos (SGSA) sujeitos aos requisitos determinados na ABNT NBR ISO 22000 (ou outros conjuntos de requisitos especificos de SGSA).

A Norma ABNT NBR 15.635:2008 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Serviços de alimentação - Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais”, especifica os requisitos de boas práticas e dos controles operacionais essenciais a serem seguidos por estabelecimentos que desejam comprovar e documentar que produzem alimentos em condições higiênico sanitárias adequadas para o consumo.

A Norma ABNT NBR 13.230:2008 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “embalagens e acondicionamento plásticos recicláveis - Identificação e simbologia “, estabelece os símbolos para identificação das resinas termoplásticas utilizadas na fabricação de embalagens e acondicionamento plásticos, visando auxiliar na separação e posterior reciclagem dos materiais de acordo com a sua composição.

A Norma ABNT NBR 9.460:1986 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Embalagem - Desempenho - Especificação”, fixa os requisitos mínimos de desempenho a serem exigidos de embalagens.

A Norma ABNT NBR 9.198:2010 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), válida a partir de 02/01/2011, com o título “Embalagem e acondicionamento — Terminologia”, define os termos técnicos referentes à embalagem e acondicionamento de forma geral e abrangente, bem como orienta a obtenção de definições em normas específicas de cada setor.

A Norma ABNT NBR 11.724:1979 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), válida a partir de 01/02/1979, com o título “Embalagem flexível - Especificação”, objetiva definir, classificar, caracterizar e estabelecer métodos, ensaios e limites de especificações das embalagens flexíveis para alimentos.

A Norma ABNT NBR 13.177:2012 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Embalagem — Avaliação do potencial de contaminação sensorial de alimentos e bebidas”, especifica métodos para avaliação do potencial de materiais de embalagem de conferir odor ou sabor estranho aos alimentos e bebidas através de testes sensoriais.

A Norma ABNT NBR 15.524-1:2007 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), com o título “Sistema de armazenagem, Parte 1: Terminologia”, define os termos para sistemas de armazenagem utilizados na ABNT NBR 15524-2.

A Norma ABNT NBR 9.469:2011 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Embalagem e acondicionamento — Determinação do desempenho com conteúdo agressivo”, especifica um método para a determinação do desempenho de embalagens e acondicionamentos destinados a utilização com conteúdo que possa atacar o material que os constitui, seu revestimento ou componentes complementares.

A Norma ABNT NBR 9.468:2011 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Embalagem e acondicionamento — Determinação do desempenho em exposição à umidade”, especifica um método para a determinação do desempenho de embalagens e acondicionamentos submetidos a ambiente de umidade relativa elevada, em relação à proteção ao produto embalado e à resistência da embalagem.

A Norma ABNT NBR 9.465:2008 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Embalagem e acondicionamento — Determinação do desempenho em compressão localizada”, prescreve o método de ensaio para determinação do desempenho de embalagens com o conteúdo a que se destina ou simulativo, sujeitas a compressão localizada, causada pelo peso de uma pessoa que pisa sobre a embalagem.

A Norma ABNT NBR NM 323:2010 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com o título “Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) – Requisitos, estabelece os requisitos para o desenvolvimento, implementação, manutenção e atualização eficaz de um sistema funcional de controle de perigos em qualquer organização que integre a cadeia produtiva de alimentos, para assegurar a segurança dos alimentos.

A Norma ABNT NBR 5.426:1985 Versão Corrigida:1989, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), com o título “Planos de amostragem e procedimentos na inspeção por atributos”, estabelece planos de amostragem e procedimentos para inspeção por atributos. Quando especificada pelo responsável, esta Norma deve ser citada nos contratos, instruções ou outros documentos, e as determinações estabelecidas devem ser obedecidas.

A Norma ABNT NBR 9.478:2008 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), com o título “Embalagem e acondicionamento - Identificação das faces”, estabelece o procedimento para identificação das faces de embalagens, incluindo suas arestas e vértices, quando aplicável.

A Norma ABNT NBR 14.865:2012 Versão Corrigida:2012 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), com o título “Copos plásticos descartáveis”, especifica os requisitos mínimos exigíveis para copos plásticos descartáveis destinados ao consumo de bebidas e outros usos similares.

3. Legislação Federal

3.1 Constituição Federal

A Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 preceitua o seguinte:

> Art. 3º Constituem objetivos fundamentais da República Federativa do Brasil:
>
> I - construir uma sociedade livre, justa e solidária;
>
> (...)
>
> Art. 5º Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes:
>
> II - ninguém será obrigado a fazer ou deixar de fazer alguma coisa senão em virtude de lei;
>
> (..)
>
> V - é assegurado o direito de resposta, proporcional ao agravo, além da indenização por dano material, moral ou à imagem;
>
> (...)
>
> XXXII - o Estado promoverá, na forma da lei, a defesa do consumidor;
>
> Art. 23. É competência comum da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios:
>
> I - zelar pela guarda da Constituição, das leis e das instituições democráticas e conservar o patrimônio público;
>
> II - cuidar da saúde e assistência pública, da proteção e garantia das pessoas portadoras de deficiência;
>
> (...)
>
> VI - proteger o meio ambiente e combater a poluição em qualquer de suas formas;

(...)

Parágrafo único. Leis complementares fixarão normas para a cooperação entre a União e os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, tendo em vista o equilíbrio do desenvolvimento e do bem-estar em âmbito nacional. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 53, de 2006)

Art. 24. Compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar concorrentemente sobre:

(...)

XII - previdência social, proteção e defesa da saúde;

(...)

§ 1º - No âmbito da legislação concorrente, a competência da União limitar-se-á a estabelecer normas gerais.

§ 2º - A competência da União para legislar sobre normas gerais não exclui a competência suplementar dos Estados.

§ 3º - Inexistindo lei federal sobre normas gerais, os Estados exercerão a competência legislativa plena, para atender a suas peculiaridades.

§ 4º - A superveniência de lei federal sobre normas gerais suspende a eficácia da lei estadual, no que lhe for contrário.

Art. 30. Compete aos Municípios:

I - legislar sobre assuntos de interesse local;

II - suplementar a legislação federal e a estadual no que couber;

(...)

VII - prestar, com a cooperação técnica e financeira da União e do Estado, serviços de atendimento à saúde da população;

(...)

Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por fim assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

I - soberania nacional;

II - propriedade privada;

III - função social da propriedade;

IV - livre concorrência;

V - defesa do consumidor;

VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

VII - redução das desigualdades regionais e sociais;

VIII - busca do pleno emprego;

IX - tratamento favorecido para as empresas de pequeno porte constituídas sob as leis brasileiras e que tenham sua sede e administração no País. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 6, de 1995)

Parágrafo único. É assegurado a todos o livre exercício de qualquer atividade econômica, independentemente de autorização de órgãos públicos, salvo nos casos previstos em lei.

Art. 196. A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.

Art. 197. São de relevância pública as ações e serviços de saúde, cabendo ao Poder Público dispor, nos termos da lei, sobre sua regulamentação, fiscalização e controle, devendo sua execução

ser feita diretamente ou através de terceiros e, também, por pessoa física ou jurídica de direito privado.

Art. 198. As ações e serviços públicos de saúde integram uma rede regionalizada e hierarquizada e constituem um sistema único, organizado de acordo com as seguintes diretrizes:

I - descentralização, com direção única em cada esfera de governo;

II - atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais;

III - participação da comunidade.

3.2 Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM)

Segundo o artigo 3º da Lei Federal nº 8.876, de 2 de maio de 1994, que autoriza o Poder Executivo a instituir como Autarquia o Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), e dá outras providências:

Art. 3º A autarquia DNPM terá como finalidade promover o planejamento e o fomento da exploração e do aproveitamento dos recursos minerais, e superintender as pesquisas geológicas, minerais e de tecnologia mineral, bem como assegurar, controlar e fiscalizar o exercício das atividades de mineração em todo o território nacional, na forma do que dispõe o Código de Mineração, o Código de Águas Minerais, os respectivos regulamentos e a legislação que os complementa, competindo-lhe, em especial:

I - promover a outorga, ou propô-la à autoridade competente, quando for o caso, dos títulos minerários relativos à exploração e ao aproveitamento dos recursos minerais, e expedir os demais atos referentes à execução da legislação minerária;

II - coordenar, sistematizar e integrar os dados geológicos dos depósitos minerais, promovendo a elaboração de textos, cartas e mapas geológicos para divulgação;

III - acompanhar, analisar e divulgar o desempenho da economia mineral brasileira e internacional, mantendo serviços de estatística da produção e do comércio de bens minerais;

> IV - formular e propor diretrizes para a orientação da política mineral;
>
> V - fomentar a produção mineral e estimular o uso racional e eficiente dos recursos minerais;
>
> VI - fiscalizar a pesquisa, a lavra, o beneficiamento e a comercialização dos bens minerais, podendo realizar vistorias, autuar infratores e impor as sanções cabíveis, na conformidade do disposto na legislação minerária;
>
> VII - baixar normas, em caráter complementar, e exercer fiscalização sobre o controle ambiental, a higiene e a segurança das atividades de mineração, atuando em articulação com os demais órgãos responsáveis pelo meio ambiente e pela higiene, segurança e saúde ocupacional dos trabalhadores;
>
> (...)
>
> XI - estabelecer as áreas e as condições para o exercício da garimpagem em forma individual ou associativa.

O Anexo 1 do Decreto Federal nº 1.324, de 2 de dezembro de 1994, que institui como autarquia o Departamento Nacional de Produção Mineral, aprova sua estrutura regimental e dá outras providências, determina a estrutura regimental do DNPM:

> Art. 10. À Diretoria de Exploração Mineral compete planejar, dirigir, orientar, coordenar e executar atividades relacionadas aos trabalhos de geologia e exploração mineral, bem como fomentar as pesquisas geológicas e proteger, pesquisar e difundir a memória geológica nacional.
>
> Art. 12. À Diretoria de Operações compete planejar, dirigir, orientar, coordenar e executar atividades relacionadas à outorga dos títulos minerários, à fiscalização da atividade mineraria, bem como a manutenção dos registros legais e edição de normas operacionais.
>
> Art. 13. Aos Distritos compete executar as atividades finalísticas da autarquia, assegurando, controlando e fiscalizando o exercício das atividades de mineração na sua área de jurisdição, na forma em que dispõem o Código de Mineração, o Código de Águas Minerais, os respectivos regulamentos e a legislação que os complementa; instruir processos técnicos e administrativos e emitir, se for o caso, pareceres correspondentes; representar o departamento na sua área de jurisdição e incumbir-se das demais

atribuições que lhe forem cometidas por delegação de competência e pelo regimento interno.

Art. 14. Ao Diretor-Geral incumbe:

I – representar a autarquia, ativa e passivamente, em juízo, através de procuradores, ou fora dele, na qualidade de seu principal responsável;

II – dirigir, orientar e coordenar, através dos órgãos estruturais e de acordo com a regulamentação em vigor, o funcionamento geral da Autarquia em todos os setores de suas atividades, zelando pelo fiel cumprimento da política mineral, dos planos e programas do departamento;

III – firmar, em nome da autarquia, contratos, convênios, acordos e ajustes e outros instrumentos similares, bem assim documentos de titulação de imóveis;

(...)

V – delegar competências quando julgar necessário;

(...)

Art. 20. O regimento interno definirá o detalhamento dos órgãos integrantes da estrutura regimental, as competências das respectivas unidades, as atribuições de seus dirigentes e as áreas de jurisdição dos Distritos da Autarquia.

A Portaria DNPM nº 533, de 04 de dezembro de 2012, que altera a Portaria DNPM nº 254, de 30 de junho de 2010, afirma:

Art. 1 O Art. 1º da Portaria nº 254, de 30 de junho de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação:

> Art. 1º O item 4.5.7 da Norma Técnica nº 001/2009, aprovada pela Portaria nº 374, de 1º de outubro de 2009, não se aplica às autorizações de pesquisa publicadas no Diário Oficial da União antes de 2 de junho de 2010, independentemente da data de apresentação do relatório final de pesquisa.

4. Legislação Estadual

A Constituição do Estado da Bahia estabelece:

> Art. 59 - Cabe ao Município, além das competências previstas na Constituição Federal:
>
> IX - legislar, em caráter suplementar, para adequar as leis estaduais e federais às peculiaridades e interesses locais.
>
> Parágrafo único - O Município exerce, no âmbito de seu território, as competências comuns com a União e o Estado, previstas na Constituição Federal e nesta Constituição.

5. Legislação Municipal

5.1 Código de Polícia Administrativa do Município de Salvador

A Lei nº 5.503, de 18 de fevereiro de 1999, prescreve:

> Art. 2º - Considera-se poder de polícia a atividade de administração pública que, disciplinando o exercício das liberdades públicas, assegure o gozo pleno dos direitos individuais e coletivos e a defesa de interesses legítimos e regule a prática dos atos, em função do interesse da coletividade soteropolitana, concernentes aos costumes, à limpeza pública, à defesa do consumidor, à segurança, ao sossego, à ordem democrática, à estética e paisagem urbana, ao trânsito, ao respeito à propriedade e a sua função social, à preservação do patrimônio histórico, cultural e ambiental, ao exercício de atividades econômicas ou não, ao controle das atividades poluentes e a inibição das fontes poluidoras no espaço urbano, rural e insular do Município de Salvador.
>
> Art. 3º - A legislação do poder de polícia compreende leis, decretos e normas complementares que disciplinem o comportamento individual ou de empresa, com relação à coletividade.
>
> Art. 8º - Dependem de Alvará de Licença ou Autorização:
>
> I. O funcionamento de estabelecimento comercial, industrial, de crédito, seguro, capitalização, religioso de prestação de serviço de qualquer natureza, profissional ou não, e as empresas em geral;
> (...)

Parágrafo 1º - Para a expedição do Alvará, a Prefeitura verificará a oportunidade e conveniência da localização do estabelecimento e/ou equipamento e do exercício da atividade a ela atinente, bem como as implicações relativas à estética, higiene, limpeza pública e segurança, ao trânsito, ao impacto ambiental e a conformidade com a Lei do Uso e Ocupação do Solo.

Art. 15 – O Alvará de funcionamento, quando se tratar de estabelecimento em cujas instalações haja máquina, motor ou equipamento eletromecânico, elétricos, eletrônicos em geral, de combustão e no caso de armazenamento de inflamável, corrosivo ou explosivo, só será expedido após o atendimento das medidas legais específicas.

Art. 19 – O Alvará será expedido por autoridade competente, desde que atendidas as condições estabelecidas neste Código e legislação específica.

Art. 21 – O Alvará de licença ou autorização deverá ser mantido em bom estado de conservação e afixado em local visível, devendo ser exibido à autoridade fiscalizadora sempre que esta o exigir.

Art. 22 – O Alvará é de caráter pessoal e intransferível e terá validade enquanto não se modificarem os elementos nele especificados e atendidas as obrigações fiscais.

Parágrafo único – No caso de sucessão, transferência de firma, alteração da natureza do negócio ou outras causas que importem em modificação do Alvará, proceder-se-á a vistoria no local para verificar as condições de funcionamento do estabelecimento.

Art. 23 – Quando a atividade for exercida em estabelecimentos distintos, para cada um deles será expedido o correspondente Alvará.

Art. 32 – O Poder de Polícia Sanitária do Município abrange a higiene e limpeza dos logradouros públicos, das unidades imobiliárias e de alimentação, incluindo os estabelecimentos onde se fabriquem, depositem, manipulem ou comercializem bebidas e produtos alimentícios e se criem animais.

Art. 33 – Quando for verificada infração às normas de higiene, cuja fiscalização seja atribuída ao Governo Estadual ou Federal, a autoridade administrativa que tiver conhecimento do fato fica obrigada a comunicá-lo ao órgão ou entidade competente.

Art. 34 - À autoridade de saúde pública municipal compete declarar a insalubridade dos estabelecimentos comerciais, e das

unidades habitacionais que não reúnam condições de higiene.
Parágrafo 1º - Declarada a insalubridade, será interditado o estabelecimento ou a unidade habitacional, fixando prazo para que o seu proprietário ou responsável adote as medidas necessárias ao cumprimento das normas de higiene pública.

Parágrafo 2º - Expirado o prazo de que trata o parágrafo anterior, sem que haja cumprimento das normas de higiene pública, a Administração Municipal determinará a cassação da licença quando se tratar de estabelecimento, continuando a unidade imobiliária onde este funciona, ou a habitação, sob a vigilância da Polícia Administrativa do Município.

Art. 35 - Estão sujeitos à fiscalização do Município os estabelecimentos:

I. Industriais que fabriquem ou preparem gêneros alimentícios;
II. Comerciais que depositem ou vendam gêneros alimentícios, como armazém, supermercado, açougue, peixaria, feira livre ou similares;
III. De prestação de serviço, como hotel, restaurante, café, sauna, escolas, creches e congêneres.

Parágrafo 1º - Os estabelecimentos a que se refere este artigo devem possuir instalações sanitárias em perfeitas condições de uso e seus utensílios, roupas, equipamentos e móveis, mantidos limpos e em perfeito estado de conservação e apresentação.

Parágrafo 2º - Os empregados dos estabelecimentos aludidos neste artigo deverão possuir Carteira de Saúde ou Atestado de Saúde Ocupacional atualizado e apresentar-se devidamente uniformizados, observada ainda a Legislação Federal referente a proteção do trabalhador.

Art. 36 – Os hotéis, restaurantes, cafés e estabelecimentos congêneres, escolas e creches, deverão atender além do disposto nos parágrafos 1º e 2º deste artigo, as seguintes exigências, no que couber.

(...)

IV. Alimentos devidamente estocados, de forma a preservar suas qualidades naturais, artificiais ou de origem, obedecendo as recomendações do fabricante;
V. Ambiente destinado à manipulação e preparo de alimentos mantidos limpos e preservados do contato com insetos e animais nocivos à saúde;
VI.Lixo acondicionado convenientemente, de forma a evitar a

contaminação de alimentos ou a proliferação de insetos;
(...)

Parágrafo 1º - Além das exigências previstas neste artigo, os cômodos e móveis integrantes dos estabelecimentos devem ser periodicamente desinfetados, dentro dos prazos estabelecidos na legislação competente.
(...)

Art. 38 – Nenhum armazém frigorífico, entreposto ou câmara de refrigeração poderá funcionar sem que esteja em condições de preservar a pureza e a qualidade dos produtos neles depositados.

Art. 54 – O Município exercerá ações fiscalizadoras sobre bens, produtos naturais ou industrializados, locais e atividades que, direta ou indiretamente, possam produzir danos à saúde individual ou coletiva.

Parágrafo 1º - No desempenho das ações, previstas neste artigo, serão empregados processos e métodos científicos e tecnológicos adequados, normas e padrões aprovados pelo Governo Federal, que visem a obter maior eficiência e eficácia no controle e fiscalização.

Parágrafo 2º - A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, comercialização, distribuição e acondicionamento de gêneros alimentícios.

Art. 56 – Não poderão ser armazenados ou expostos a venda gêneros alimentícios alterados, deteriorados, falsificados, clandestinos, com data de validade vencida ou, de qualquer forma, nocivos à saúde, nos termos da legislação em vigor.

Art. 60 – Nenhum gênero alimentício poderá ser exposto sem estar convenientemente acondicionado ou protegido contra poeira, insetos e roedores.

Parágrafo único – Os alimentos destinados ao consumo imediato só poderão ser expostos à venda devidamente protegidos.

Art. 61 – As embalagens dos gêneros alimentícios industrializados deverão conter a marca do produto, local de fabricação, número de análise prévia, data de fabricação, prazo de validade e outras informações exigidas pela legislação pertinente.

Art. 62 – É proibido manter no mesmo recipiente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias

estranhas que possam contaminá-los ou adulterá-los.

Art. 64 – Os resíduos oriundos das atividades relacionadas com alimentos devem estar acondicionados de maneira a não permitir proliferação de insetos ou animais nocivos, contatos com animais domésticos e poluição ambiental.

Parágrafo único – Os resíduos de que trata este artigo devem ser recolhidos pelo serviço de limpeza pública e, na sua ausência, pelo próprio estabelecimento, evitando-se situações de risco à saúde e ao meio ambiente.

Art. 81 - As medidas de verificação, controle e fixação dos limites toleráveis da poluição do meio ambiente serão regulamentados em legislação específica.

Art. 116 – Para preservar os costumes, a ordem e a tranquilidade da população, o poder de Polícia Administrativa será exercido em todo o Município.

Art. 134 – Os estabelecimentos que tenham por finalidade a instalação, reforma, substituição e assistência técnica de máquinas e motores em geral devem ter seu responsável registrado nos órgãos competentes que disciplinam o exercício de profissões atendendo as normas da ABNT e das Concessionárias específicas.

Art. 138 – O Poder Público Municipal disciplinará a fabricação e o armazenamento de inflamáveis e explosivos no Município do Salvador, observada a legislação federal.

Art.139 – É proibido fabricar, utilizar, depositar e comercializar mercadorias inflamáveis e explosivos sem prévio Alvará da Prefeitura.

Parágrafo 1º - Em caso de armazenamento de inflamável, corrosivo ou explosivo, o Alvará Especial só será expedido após ouvido o órgão de defesa civil e o órgão federal competente, de acordo com a legislação vigente.

Parágrafo 2º - Do Alvará Especial constará o estoque máximo que o estabelecimento poderá manter em depósito para a comercialização de inflamáveis e explosivos.

Art. 146 – Os depósitos de explosivos e inflamáveis somente serão construídos em locais selecionados, com licença da Prefeitura e observância da legislação pertinente.

Art. 150 - No exercício do poder de polícia, a Prefeitura regulamentará a prática das atividades em logradouros públicos

visando a segurança, a higiene, conforto e a livre circulação de pedestres, além de outras condições indispensáveis ao bem-estar da população.

Art. 189 - As atividades comerciais desenvolvidas nos mercados públicos representam ações integrantes da política de abastecimento do Município, na forma da sua regulamentação.

Art. 190 – Cabe exclusivamente à Prefeitura aprovar, organizar e fiscalizar a instalação e funcionamento de mercados públicos municipais, em articulação com os órgãos estaduais e federais competentes.

Art. 203 – Constitui infração toda ação ou omissão contrária às disposições deste Código, de outras leis, de decretos e de atos normativos da Administração no exercício de seu poder de polícia.

Art. 204 – Será considerado infrator todo aquele que infringir a legislação relativa ao poder de polícia e incitar, constranger ou auxiliar alguém na prática de infração às normas nela previstas.

Art. 205 - A responsabilidade por infração de norma do poder de polícia, independe da intenção do agente ou responsável e da natureza e extensão dos efeitos do ato.

Art. 206 - A responsabilidade será
I. Pessoal do infrator;
II. Da empresa, quando a infração for praticada por pessoa na condição do seu mandatário, preposto ou empregado;
(...)

Art. 207 - A sanção pelas infrações das disposições deste Código será aplicada por meio de:
I. Advertência;
II. Suspensão de Alvará;
III. Cassação de Alvará;
IV. Multa;
V. Apreensão de bens e mercadorias;
VI. Demolição;
VII. Interdição;
VIII. Apreensão de animais.

Parágrafo 1º - A imposição da penalidade não se sujeita, necessariamente, a ordem em que está relacionada neste artigo.

Parágrafo 2º - A aplicação de uma das penalidades previstas neste artigo não prejudica a imposição de outra, se cabível.

Art. 208 - As penalidades previstas neste Código não isentam o

infrator da obrigação de reparar o dano resultante da infração, na forma do disposto no Código Civil.

Art. 209 – O desrespeito ou desacato ao agente de fiscalização do Município, no exercício de sua função, ou a obstaculização do desempenho de sua atividade sujeitará ao infrator penalidade de multa, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

Art. 210 - A repetição de infração da mesma natureza, determinará, conforme a gravidade, a definitiva apreensão de bens e mercadorias, a interdição de locais e estabelecimentos ou cassação de Alvará.

Art. 233 – Constituem medidas preliminares do processo fiscal, quando necessárias à configuração da infração, a notificação, a vistoria, o exame e diligência.

Parágrafo único – Concluídas as providências de que trata este artigo, será lavrado o termo correspondente e apresentado relatório circunstanciado.

Art. 240 – O embargo administrativo consiste no impedimento da prática de ato contrário ao interesse público, proibido por lei ou regulamento, sem prejuízo da aplicação de penalidade estabelecida neste Código.

Art. 241 – O embargo poderá ocorrer nos casos seguintes:

I. Quando o estabelecimento estiver funcionando:
   a) Com atividade diferente daquela para a qual foi concedido o Alvará;
   b) Sem os Alvarás exigidos por esta Lei devidamente atualizados;
   c) Em local e condições não autorizados.
II. Como medida de segurança da população ou do próprio pessoal empregado nos serviços do estabelecimento;
III. Para preservação da higiene pública;
IV. Para evitar a poluição do meio ambiente;
V. Quando a obra de construção não obedecer ao projeto ou estiver sendo executada sem o competente Alvará, ou, ainda, para assegurar a estabilidade e resistência das obras em execução dos edifícios, terrenos e equipamentos;
VI. Para suspender a execução de qualquer ato ou fato, desde que contrário ou prejudicial ao interesse coletivo
VII. Quando se verificar falta de obediência a limites, restrições ou condições determinadas no Alvará para exploração de jazidas minerais ou funcionamento de equipamento mecânico e de divertimentos;
VIII. Nas hipóteses relativas ao exercício de atividades informais em logradouro público, quando caracterizado o

descumprimento de normas legais específicas.

Art. 245 – Qualquer pessoa poderá denunciar a existência de ato ou fato que constitua infração às normas de poder de polícia, preservando a integridade física e moral do denunciante.

Art. 246 - A denúncia deverá ser apresentada por escrito constando a indicação do ato ou fato que constitua infração, meios de prova, domicílios do denunciante e denunciado.

Art. 247 – Apurada a procedência da denúncia, serão adotadas as medidas legais e administrativas cabíveis.

Art. 248 – Verificada violação de qualquer dispositivo de lei ou regulamento do poder de polícia municipal, o processo terá início por:
I. Auto de infração;
II. Ato administrativo do qual resulte aplicação de penalidade prevista na legislação do poder de polícia.

Art. 276 - A competência para fiscalizar as atividades disciplinadas neste Código será exercida por um órgão ou entidade da Administração Municipal, na forma da legislação específica.

Art. 277 - A fiscalização será exercida sobre todas as pessoas físicas ou jurídicas que violem as normas deste Código e legislação complementar.

Art. 278 - Toda pessoa física ou jurídica é obrigada, quando solicitada, a prestar, à autoridade administrativa, as informações relativas a qualquer ato ou fato que tenha conhecimento e que sejam indispensáveis ao exercício do poder de polícia.

Art. 279 - A autoridade fiscalizadora poderá requisitar auxílio das Polícias Federal e Estadual no caso de cerceamento do exercício de suas funções ou quando necessária a efetivação de medidas previstas neste Código.

Art. 283 - A Prefeitura Municipal do Salvador, diante de denúncia de cidadão, e após devida apuração, deverá adotar medidas concernentes à suspensão e proibição das atividades disciplinadas neste Código que provoquem distúrbios na vida comunitária.

Art. 285 – Compete ao Poder Público Municipal regulamentar as disposições deste Código.

Conceitos do Anexo II do Código de Polícia Administrativa do município de Salvador:

1 – Considera-se poder de polícia a atividade da administração pública que, limitando ou disciplinando direito, interesse ou liberdade, regule a prática de ato, em razão do interesse público, concernente à segurança, higiene, limpeza pública, ordem, aos costumes, disciplina da produção e do mercado, a estética, a paisagem urbana, ao trânsito, ao sossego, ao respeito a propriedade ao patrimônio público, histórico e cultural ao meio ambiente, aos direitos individuais difusos e coletivos e ao exercício de atividades econômicas ou não, dependentes de licença ou autorização do Poder Público no território do Município.

2 – A legislação do poder de polícia compreende leis, decretos e normas complementares que disciplinem o comportamento individual ou de empresa, em relação à coletividade.

3 – São normas complementares:
a. os atos administrativos, tais como portaria, instrução e norma de execução;
b. as decisões de órgãos de deliberação coletiva e as práticas reiteradamente observadas pelas autoridades administrativas.

4 - Considera-se logradouro público as ruas, vias, praças, largos, alamedas, travessas, galerias, praias, pontes, jardins, becos, túneis, viadutos, passeios, estradas e caminhos abertos ao público, ou qualquer bem público de uso comum no território do Município do Salvador.

11 – Consideram-se alimentícias as substâncias nutritivas, sólidas ou líquidas, destinadas à ingestão pelo homem ou animal.

12 – São considerados inflamáveis:
a) o fósforo e os materiais fosforosos;
b) a gasolina e os demais derivados de petróleo;
c) os éteres, álcoois e óleos combustíveis;
d) os carburetos, o alcatrão e as matérias betuminosas líquidas;
e) quaisquer substâncias cujo ponto de inflamaridade esteja acima de 130 (cento e trinta) graus centígrados;
f) outros que venham a ser relacionados em legislação federal.

18 – Será considerado infrator todo aquele que infringir a legislação relativa ao poder de polícia e incitar, constranger ou auxiliar alguém na prática de infração às normas nela prevista ou dela se beneficiar.

19 – Reincidência é a repetição da prática de ilícito administrativo pelo qual o agente já tenha sido punido em decisão definitiva.

31 – Entende-se por autoridade fiscalizadora, o servidor municipal,

no exercício da atividade e devidamente identificado.

5.2 Lei Municipal nº 8.376/2012

A Lei Municipal nº 8.376/2012, que modifica a estrutura organizacional da Prefeitura Municipal do Salvador e dá outras providências, decreta o que segue:

> Art. 2º. A gestão do serviço público municipal, fundamentada nos princípios constitucionais da Administração Pública, observará as seguintes diretrizes:
>
> I – o planejamento estratégico, como guia do desempenho dos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal, com a coordenação e controle das ações, visando garantir a implementação dos projetos prioritários com resultados para o cidadão;
>
> II – a atuação com foco na resolução dos problemas imediatos do cidadão, embasada na busca constante da melhoria da prestação dos serviços públicos municipais;
>
> III – o planejamento do futuro da Cidade e a promoção do bem-estar da população ao longo do tempo;
>
> (...)
>
> V – o resgate da ordem pública, pelo regular funcionamento dos serviços públicos de competência municipal e ordenamento das funções da Cidade.
>
> (...)
>
> Art. 7º. Ficam extintos, na estrutura do Gabinete do Prefeito, os Serviços Integrados de Atendimento Regional, sendo suas atividades, acervos e pessoal transferidos para as Prefeituras-Bairro, criadas por esta Lei.
>
> Art. 9º. Fica criada a Assessoria Geral de Comunicação, diretamente subordinada ao chefe do Poder Executivo Municipal, tendo por competência a execução e a coordenação da publicidade de caráter informativo, educativo e de

orientação social, além da comunicação institucional, inerentes ao Poder Executivo Municipal.

Art. 13. Ficam criadas 10 (dez) Prefeituras-Bairro, com a finalidade de promover, nas respectivas áreas de competência, em articulação com as Secretarias e entidades da Administração Municipal, a execução dos serviços públicos, inclusive a fiscalização, a manutenção urbana e o atendimento ao cidadão, bem como assegurar a participação da comunidade na gestão pública, conforme regulamento específico a ser expedido pelo Poder Executivo Municipal.

Parágrafo único. O Poder Executivo Municipal promoverá a implantação das Prefeituras-Bairro consoante as prioridades estabelecidas no Plano de Implantação, aprovado por ato do Prefeito Municipal, e em consonância com os recursos orçamentários dotados em rubrica própria na respectiva Lei Orçamentária Anual, observados, dentre outros, critérios socioeconômicos e demográficos e de mobilidade urbana.

Art. 23. Fica o Chefe do Poder Executivo Municipal autorizado a proceder as modificações no Plano Plurianual e no orçamento do exercício de 2013, incluindo a abertura de créditos adicionais, remanejamentos, transposições e transferências, necessárias ao cumprimento desta Lei, observada a legislação vigente e os limites das dotações globais.

5.3 Regimento Interno da Câmara Municipal de Salvador/Bahia

O artigo 2º e o inciso III do artigo 167 da Resolução Municipal nº 910 de 1991:

A Câmara Municipal tem funções legislativas, atribuições para fiscalizar Atos, propor medidas de interesse da coletividade e assessorar o Executivo.

A Mesa Diretora deixará de aceitar qualquer proposição que faça referência a Lei, Decreto, Regulamento, qualquer outro dispositivo legal, sem se fazer acompanhar de sua transcrição.

De acordo com a alínea c do inciso IV do artigo 61:

> Compete à Comissão de Transporte, Trânsito e Serviços Municipais da Câmara Municipal de Salvador/Bahia avaliar e propor políticas sobre fiscalização e controle.

O inciso III do artigo 13 do Regimento Interno desta Câmara Municipal declara ser competência do Vereador apresentar proposições que visem ao interesse coletivo.

6. Considerações Finais

Para compreender com esmero a dimensão do Projeto de Lei nº 233/2013, é fundamental ter conhecimento sobre a Portaria DNPM nº 254, de 30 de junho de 2010, principalmente, os itens 3.2, 3.4, 3.11, 3.13, 3.14, 3.16.1, 4.8.4, 4.8.5, 4.8.6, 4.8.7, 4.9, 4.11, 4.12, 4.14 e 4.17. (Ver ANEXO)

Sala das Comissões,17 de junho de 2013

Katiane da Silva Souza

Analista Legislativa Municipal da Comissão de Transporte, Trânsito e Serviços Municipais
katiane.souza@cms.ba.gov.br

ANEXO

PORTARIA Nº 374, DE 1º OUTUBRO DE 2009 DOU de 07/10/2009

Aprova a Norma Técnica que dispõe sobre as Especificações Técnicas para o Aproveitamento de água mineral, termal, gasosa, potável de mesa, destinadas ao envase, ou como ingrediente para o preparo de bebidas em geral ou ainda destinada para fins balneários, em todo o território nacional, revoga a Portaria nº 222 de 28 de julho de 1997, publicada no D.O.U. de 08 de agosto de 1997 e dá outras providências.

O DIRETOR-GERAL DO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM, no uso das atribuições que lhe confere o art. 17 do Regimento Interno do DNPM, aprovado pela Portaria MME nº 385, de 13 de agosto de 2003, e considerando a necessidade de disciplinar e uniformizar os procedimentos a serem observados na outorga e fiscalização das concessões para aproveitamento de água mineral, termal, gasosa, potável de mesa, destinadas ao envase, ou como ingrediente para o preparo de bebidas em geral ou ainda destinada para fins balneários, em todo o território nacional,

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovada a Norma Técnica nº 001/2009, que dispõe sobre as “Especificações Técnicas para o Aproveitamento de água mineral, termal, gasosa, potável de mesa, destinadas ao envase, ou como ingrediente para o preparo de bebidas em geral ou ainda destinada para fins balneários”, em todo o território nacional, na forma do Anexo a esta Portaria.

Art. 2º Os titulares de concessões de lavra e manifesto de mina de água mineral, termal, gasosa, potável de mesa, destinadas ao envase, ou como ingrediente para o preparo de bebidas em geral terão o prazo de 01 (um) ano para se adequar ao disposto nesta Portaria, a contar da sua publicação.

(...)

MIGUEL ANTONIO CEDRAZ NERY

ANEXO DA PORTARIA Nº 374/2009

NORMA TÉCNICA 001/2009	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA O APROVEITAMENTO DAS ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA

1. OBJETIVO: Tendo em vista a necessidade de atualização e aperfeiçoamento das especificações técnicas para o aproveitamento das águas minerais e potáveis de mesa destinadas ao envase, como ingrediente para o preparo de bebidas em geral ou para fins de balneoterapia, ficam estabelecidas as normas e os procedimentos a serem adotados na outorga e fiscalização. Tais modificações estão embasadas na própria evolução do segmento das águas minerais e potáveis de mesa e pela prática da aplicação deste instrumento infra-legal.

2. DOCUMENTAÇÃO A SER OBSERVADA

Na aplicação desta Norma Técnica é necessário observar:

* Código de Águas Minerais - Decreto-Lei nº 7.841 de 08 de agosto de 1945.

*Código de Mineração – Decreto-Lei nº 227 de 1967
* Lei nº 6.726 de 21 de novembro de 1979.

* Portaria do DNPM nº 231 de 31 de julho de 1998

*NBR 12212-2006, NBR 12244-2006, NBR 14222-2005, NBR 14328-1999, NBR 14638-2001 e NBR 14637-2001 da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

*Manual de Operação e Manutenção de Poços-DAEE-Capítulo IV- 3ª edição/Dez.2007/SP

*Resoluções da Diretoria Colegiada - RDC e Portarias da ANVISA/MS referentes à Água Mineral.

*Resoluções do Conselho Nacional de Recursos Hídricos – CNRH

3.DEFINIÇÕES

Para efeito desta Norma Técnica serão adotadas as seguintes definições:

3.1 AQÜÍFERO

Formação ou grupo de formações geológicas capazes de armazenar e transmitir água mineral, termal, gasosa, potável de mesa ou destinada para fins balneários.

3.2 FONTE

Ponto ou local de extração de um determinado tipo de água mineral ou potável de mesa, originária de uma ou mais captações, dentro de um mesmo sistema aqüífero, e da mesma concessão de lavra, destinada ao envase para o consumo humano direto, como ingrediente para o preparo de bebidas em geral ou ainda para fins de balneoterapia. Nessa conceituação, subentende-se que pode existir uma fonte de “água mineral de mais de uma captação” desde que a água mineral tenha a mesma classificação, características físicas, físico-químicas e químicas equivalentes, a critério do DNPM, constantes ao longo do tempo, respeitadas as flutuações naturais.

3.3 CAPTAÇÃO

Ponto de tomada superficial ou subterrânea de água mineral, termal, gasosa, potável de mesa ou destinada para fins balneários de um aqüífero, envolvendo o conjunto de instalações, construções e operações necessárias visando o aproveitamento econômico das referidas águas. A captação deverá ser construída de modo a preservar as propriedades naturais (químicas e físico-químicas) e microbiológicas (higiênico-sanitárias) da água a ser captada e impedir a sua contaminação.

3.4 CONTAMINANTES

Substâncias ou agentes de origem biológica, física ou química presentes na água mineral, termal, gasosa, potável de mesa ou destinada para fins balneários, que sejam considerados nocivos à saúde humana.

3.5 ÁREA DE PROTEÇÃO DA CAPTAÇÃO

Área com a infraestrutura necessária a garantir a proteção das instalações de captação.

3.6 POÇO TUBULAR

Duto construído por meio de perfuração no terreno revestido com tubulação para fins de captação de água de um aqüífero.

3.7 NASCENTE OU SURGÊNCIA

Local de descarga natural de um aqüífero na superfície do terreno.

3.8 CANALIZAÇÃO

Conjunto de tubulações, conexões e registros utilizados na condução e distribuição da água da captação destinada ao armazenamento, ao envase para o consumo humano, como ingrediente para o preparo de bebidas em geral ou para fins de balneoterapia.

3.9 RESERVATÓRIO

Tanque ou caixa de armazenamento para acúmulo ou regulação de fluxo da água proveniente exclusivamente da captação.

3.10 EMBALAGEM

Recipiente destinado ao envasamento de água mineral ou potável de mesa.

3.11 ENVASAMENTO

Conjunto de operações visando o acondicionamento da água, proveniente da captação ou dos reservatórios, nas embalagens até o seu fechamento.

3.12 GASEIFICAÇÃO

Adição de dióxido de carbono natural ou artificial de grau alimentício durante o processo de envasamento.

3.13 FILTRAGEM

Operação de retenção de partículas sólidas e em suspensão por meio de material filtrante, que não altera as características químicas, físico-químicas e microbiológicas da água.

3.14 FONTANÁRIO

Local destinado ao uso público, onde é permitido o enchimento de vasilhame ou consumo "in loco" da água mineral ou potável de mesa, tal como emerge da captação, com garantia sanitária e microbiológica, e fornecida pelo concessionário da lavra, segundo a disponibilidade de vazão das captações autorizadas.

3.15 VAZÃO DE EXPLOTAÇÃO

É a vazão aprovada, como resultado da análise do Relatório Final de Pesquisa ou de Reavaliação de Reservas, considerando-se os testes de vazão efetuados na captação, a critério do DNPM.

3.16 HIGIENIZAÇÃO

Conjunto de operações de limpeza e desinfecção efetuadas visando atingir as condições de adequada higiene, das áreas de captação, complexo industrial bem como das embalagens.

a) Limpeza – Eliminação ou remoção de resíduos, incrustações e sujidades diversas.

b) Desinfecção – É a operação de redução do número de microorganismos, eliminação de microorganismos patogênicos vegetativos, por método físico ou agente químico, em níveis previstos na legislação pertinente, a fim de preservar a água dentro dos padrões bacteriológicos estabelecidos.

3.16.1 RINSAGEM

Operação de higienização realizada nas embalagens antes do seu enchimento. Os desinfetantes utilizados devem revelar comprovada eficiência e não podem deixar resíduos.

3.17 TUBULÃO

Recipiente de passagem da água em formato tubular, com abertura nas duas extremidades e com paredes internas arredondadas, usados na operação de captação de uma nascente ou surgência.

4. PROCEDIMENTOS TÉCNICOS

A qualidade da água mineral e potável de mesa para envase para consumo humano, como ingrediente para o preparo de bebidas em geral ou para fins de balneoterapia será garantida com a observância dos seguintes procedimentos técnicos:

4.1 PROJETO CONSTRUTIVO DA CAPTAÇÃO

Por ocasião do requerimento de autorização de pesquisa ou do requerimento de Reavaliação de Reservas na fase de concessão de lavra, o projeto construtivo do poço ou da fonte, juntamente com o cronograma da sua execução, deve ser submetido previamente à apreciação e aprovação do dnpm. Mesmo para reavaliação de reservas, não será admitida a perfuração de poço sem a aprovação prévia do Chefe da unidade regional do DNPM.

4.2 CAPTAÇÃO DAS NASCENTES OU SURGÊNCIAS

As captações de fontes ou de nascentes pontuais deverão ser construídas com tubulão de aço inoxidável polido de grau alimentício, assentado diretamente na rocha ou saprólito e complementado externamente com concreto adensado.

4.2.1 A água captada poderá ser pré-armazenada numa caixa de aço inoxidável polido de grau alimentício, com cantos arredondados, localizada logo após a captação, dentro da casa de proteção da captação. O tubulão e o tanque de armazenamento opcional deverão possuir tampa de vidro circundada com vedante, produzido com material atóxico para completa vedação sob pressão, com inclinação que permita o escoamento das gotículas formadas pela condensação na tampa. Deverá ter, ainda, um extravasor, dotado de fecho hídrico com sifão, para impedir que o nível de água atinja a parte superior e um dispositivo para esvaziamento em nível inferior, com registro, para fins de limpeza e um filtro de ar microbiológico adequado.

4.2.2. Para captar a água de uma nascente ou surgência, será necessário executar os trabalhos de escavação, seguindo as direções do fluxo da água e ultrapassando a camada do solo até atingir o saprólito ou a rocha sã. Nesse local, isento de raízes e matérias orgânicas, deve ser instalado tubulão, em cada surgência.

4.2.3 Havendo mais de uma surgência na mesma fonte, os tubulões deverão ser protegidos por uma ou mais casas de captação, podendo, nesse caso específico, ser interligados por tubulação de aço inoxidável, para canalização da água,

por gravidade, até a caixa de captação, devidamente protegida, de modo a garantir a sua qualidade, pureza e higiene.

4.2.4 Cada etapa dos trabalhos de construção da captação da fonte deverá ser registrada por documentação fotográfica para apresentação posterior ao DNPM.

4.2.5 No início da tubulação que liga o tubulão ou a caixa de captação às instalações de distribuição, deverá ser instalada uma torneira asséptica de aço inoxidável. No caso da captação usar bombeamento, deve ser instalada torneira similar como ponto de coleta de amostras, depois da bomba de recalque.

4.3 CAPTAÇÃO POR POÇO

Os trabalhos de planejamento e perfuração do poço deverão seguir as especificações técnicas contidas nas normas da ABNT.

4.3.1 A data do início dos trabalhos de perfuração e a cimentação do espaço anular do poço deverá ser comunicada ao DNPM com antecedência de 15 dias, devendo também ser apresentado o projeto de construção do poço, acompanhado da ART do Responsável Técnico legalmente habilitado para conduzir os trabalhos de perfuração.

4.3.2 Todo poço deverá possuir um Ante-poço para proteção sanitária (tubo de boca), construído em chapa de aço de pelo menos 3/16” de espessura. Em ambiente sedimentar, o mesmo será assentado em uma profundidade mínima de 10 metros, enquanto que em ambiente cristalino ou similar, a profundidade será definida em função da espessura do manto de alteração. O poço deverá possuir também um sensor de temperatura da água e espaço anular em torno da bomba superior a 1² (uma polegada), bem como sensores telemétricos para monitoramento dos níveis estático e dinâmico, da condutividade e da vazão.

4.3.2.1. Os tubos de revestimento do poço deverão ser de material que preserve as características naturais da água. As tubulações (revestimento, coluna, filtros etc.) deverão ser inteiramente de aço inoxidável com acabamento sanitário ou de PVC aditivado e quimicamente inerte, do tipo reforçado.

4.3.2.2 As conexões, filtros, tubulações e bombas de recalque deverão ser de material que preserve as características naturais da água.

4.3.2.3 As bombas de recalque deverão ser de aço inoxidável. a tampa de vedação da boca do poço deve ser construída em PVC, nylon, ou aço inoxidável. Toda entrada de ar para o poço deve passar por filtro microbiológico (0,2 micra). Antes da instalação da bomba, o poço deverá estar protegido com tampa inoxidável ou PVC tipo cap-macho.

4.3.3 O espaço anular do poço deverá ser preenchido por uma cinta de cimento. As cimentações serão empregadas para separar aqüíferos, impermeabilizar horizontes atravessados pelo poço e conter eventuais desmoronamentos, devendo o relatório final de pesquisa estar acompanhado de registro fotográfico dessa operação.

4.3.3.1 Recomenda-se que o fator água/cimento esteja compreendido na faixa de 0,44 a 0,54, devendo a mistura ser feita mecanicamente, utilizando-se água potável. O emprego de aditivo plastificante (redutor de água) e agente impermeabilizante deve ser atóxico. Pode-se adicionar bentonita pré-hidratada, até 2,5 kg por saco de cimento e, assim, elevar o fator água/cimento para 0,58. O tempo de cura recomendado é de 72 horas.

4.3.3.2 Na área da cimentação, deverão obrigatoriamente ser utilizadas guias centralizadoras, espaçados a cada 20 metros e dotados de quatro aletas.

4.3.3.3 A colocação da pasta de cimento deve ser realizada por meio de injeção mecânica com bomba apropriada, em etapa contínua. Quando se tratar de revestimentos em PVC aditivado, deverão ser respeitadas as especificações técnicas do revestimento utilizado, em etapas de cimentação do espaço anular de no máximo 30 metros de extensão.

4.3.4 Concluídos todos os serviços no poço, deverá ser construída uma laje de concreto armado, fundida no local, envolvendo o tubo de revestimento. Esta laje deverá ter declividade do centro para a borda, com espessura mínima de 20 cm e área não inferior a 3,0 m². A coluna de tubos de revestimento deve ficar no mínimo a 50 cm acima da laje de proteção.

4.3.5 Para a coleta de amostras, deverá ser instalada uma torneira sanitária de aço inoxidável na canalização de recalque, colocada acima do tubo de revestimento do poço, logo após a curva da tubulação. .

4.3.6 Deverá ser efetuada manutenção preventiva anual do poço, entendendo-se como tal aquela definida pelo Manual de Operação e Manutenção de Poços (DAEE-SP) ou por outros indicados pelo DNPM. Deverá ser informado no Relatório Anual de Lavra os dados sobre a manutenção do poço (nível estático, limpeza/desincrustação, substâncias utilizadas, vazão etc.).

4.3.7 A critério do DNPM, quando houver alteração expressiva de

vazão, de condutividade elétrica ou das características hidroquímicas, deverá ser realizada a operação de perfilagem ótica e/ou geofísica do poço.

4.3.8 Quando forem perfurados poços piezométricos, para fins de monitoramento das cargas hidráulicas na área de pesquisa ou área de lavra, deverão ser obedecidos os mesmos critérios construtivos exigidos para o poço de captação.

4.3.8.1 Recomenda-se que a boca do tubo do piezômetro esteja posicionada a 50 cm acima do solo, com tampa de inoxidável ou PVC de tipo cap-macho. O referido tubo deverá estar protegido dentro de uma caixa de alvenaria de 50 cm X 50 cm X 60 cm, com tampa metálica não oxidável fechada com tranca e cadeado.

4.4 ENSAIOS DE BOMBEAMENTO

A execução do teste de bombeamento requer um conhecimento prévio que deve incluir não só os equipamentos e aparelhos necessários, mas, fundamentalmente, uma diretriz clara em relação ao tipo de informação que se deseja obter.

4.4.1 Para o planejamento do teste de bombeamento, recomenda-se que sejam consideradas as características construtivas e hidrogeológicas do poço, em especial: a) profundidades e espessuras dos aqüíferos ou zonas de contribuição; b) posição das seções filtrantes; c) contribuição proporcional de cada aqüífero ou zona de contribuição para a produção total do poço; d) diâmetros de perfuração, revestimento e filtros; e) capacidade da bomba adequada para execução do teste de bombeamento.

4.4.2 Para o bombeamento preliminar, recomenda-se a realização de um pré-teste de bombeamento para o estabelecimento da vazão máxima provável do poço. Este bombeamento deve ter duração mínima de 12 (doze) horas e serve também para dimensionar a capacidade da bomba que será empregada no ensaio à vazão constante, que só poderá ser iniciado quando a recuperação de nível do poço bombeado (e seus piezômetros) for completa. Em aqüíferos conhecidos, poderá ser admitida a realização de pré-testes de menor duração, devidamente justificada pelo técnico responsável pelo ensaio de bombeamento, a critério do DNPM.

4.4.3 Para o bombeamento contínuo à vazão constante em poços com vazão inferior a 10 m³/h, recomenda-se um período mínimo de 30 (trinta) horas e medidas de recuperação (no poço bombeado) de mais de 97%, podendo ser autorizado pelo DNPM percentual de recuperação menor, desde que não comprometa a validade do cálculo. Não há necessidade de medir recuperação em piezômetros, pois o cálculo pelo método da recuperação só é realizado no poço bombeado. O intervalo de medida dos rebaixamentos nos piezômetros deve ser de 60 minutos, do início ao fim do bombeamento.

4.4.4 Para o bombeamento escalonado ou sucessivo em poços com vazão superior a 10m3/h, recomenda-se executar bombeamento escalonado, em quatro degraus (25%, 50%, 75% e 100%) para o estabelecimento da eficiência do poço (percentual das perdas de carga devidas ao fluxo laminar).

4.4.4.1 O ensaio escalonado pode ser conduzido de duas formas: incremental (sem recuperação entre os degraus de vazão) ou em bombeamentos consecutivos (com recuperação entre os degraus de vazão): a) no bombeamento incremental não há interrupção do bombeamento e a vazão dos degraus deve ser constante (variação de 5% é admissível); b) nos bombeamentos consecutivos, os degraus de vazão se sucedem após recuperação total do nível de água.

4.4.5 A freqüência de intervalos de leitura do nível da água no teste de bombeamento deverá seguir as disposições das normas da ABNT.

4.4.6 Recomenda-se que para a realização do teste de bombeamento, todos os poços situados dentro do sistema de fluxo captado, com seus limites presumidos definidos por uma condição de contorno hidrogeológico específica, deverão ser monitorados e estarem paralisados por um período mínimo, que antecede o estudo, de 24 (vinte e quatro) horas, tendo seus níveis de água monitorados e assim permanecendo até a conclusão do ensaio do poço de pesquisa.

4.4.7 No monitoramento da recuperação, recomenda-se: a) que a recuperação após o bombeamento preliminar seja de 100%; b) após o fim de um degrau de vazão no método dos bombeamentos consecutivos à vazão crescente, 100% de recuperação. c) após o fim do bombeamento à vazão constante, mínimo de 90% do rebaixamento limitado a 24 (vinte e quatro) horas de tempo de medida ou a critério do DNPM.

4.4.8 Na avaliação final do teste de bombeamento, a posição do nível dinâmico deverá necessariamente estar situada acima da principal zona de contribuição (entrada de água) e, nos intervalos dotados de filtros, acima do topo da primeira seção filtrante.

4.4.9 O teste de bombeamento deverá, obrigatoriamente, ser realizado com o acompanhamento de um agente fiscal do DNPM. No momento que for solicitado ao DNPM o acompanhamento do ensaio de bombeamento, deverá ser submetida à avaliação do pela Autarquia da seguinte documentação relativa ao projeto de bombeamento do poço: a) perfil geológico e construtivo do poço a ser bombeado; b) especificação, dimensionamento e profundidade da bomba de recalque c) posição dos poços do entorno; d) identificação do aqüífero que pretende captar; e) identificação preliminar dos limites do sistema de fluxo captado pelo poço a ser bombeado; f)

proposição dos poços a serem monitorados durante o ensaio. Esta proposição - listagem dos poços a serem observados deverá ser aprovada pelo DNPM; g) cronograma das atividades durante todo o processo do ensaio de bombeamento em suas fases (preliminar – vazão constante – escalonado/sucessivo) com especificação dos equipamentos selecionados para o procedimento e a precisão recomendada; h) anotação de responsabilidade técnica – ART do profissional responsável pelo projeto, execução e interpretação do ensaio de bombeamento.

4.4.10 Como a eficiência do poço refere-se ao percentual do rebaixamento devido ao fluxo laminar – é recomendável que a vazão aprovada para o poço seja correspondente a uma eficiência mínima de pelo menos 75%. Eficiência elevada significa pequena contribuição do fluxo turbulento na geração das perdas de carga (rebaixamento) do poço implicando em: a) menor velocidade de fluxo; b) nos aqüíferos fraturados, menor possibilidade do transporte de sólidos; c) menor oxigenação da água no entorno do poço, significando menores alterações físico-químicas na água; d) diminuição da velocidade de eventuais processos que provoquem colmatação dos filtros; e) diminuição do impacto do fluxo da água captada na estruturação do pré-filtro.

4.4.11 Quando um teste escalonado for realizado, é necessário que se definam as variáveis constantes da equação característica do poço, na forma:

$s= BQ + CQn$.

s= rebaixamento medido no interior do poço

BQ= componente do rebaixamento decorrente de fluxo laminar (alguns autores atribuem esta componente exclusivamente ao aquífero)

CQn= componente do rebaixamento decorrente de fluxo turbulento (alguns autores atribuem esta componente exclusivamente à construção do poço). Para o cálculo da equação do poço, é admissível o uso de sistemas computacionais disponíveis no mercado.

4.4.12 Os resultados do teste de múltiplos estágios serão considerados válidos quando satisfeita a condição de que haja um sucessivo decréscimo nas razões das vazões pelos rebaixamentos nos vários estágios (capacidade especifica decrescente com o aumento da vazão). A condição mínima para aceitação será de que pelo menos 03 valores de rebaixamento específico obedeçam a relação acima.

4.4.12.1 As curvas de campo devem ser elaboradas em gráficos do tipo monolog (sw x t), de cada etapa, e apresentadas separadamente. Para o ensaio escalonado do tipo incremental a representação será sob a forma de curva única e para o ensaio conduzido por meio de bombeamentos sucessivos com curvas individuais.

4.4.13 Na avaliação da capacidade de produção de poço, nos meios estritamente cristalinos ou cársticos, em que não possam ser utilizados métodos

clássicos do meio poroso, deve(m) ser apresentada(s) outra(s) metodologia(s) devidamente fundamentada(s).

4.4.14 Em meios fraturados deverão ser indicadas as entradas de água, com o percentual de contribuição de cada uma para a produção total do poço. O nível dinâmico do poço deverá se situar acima da entrada de água principal.

4.4.15 O Relatório do Teste de bombeamento deve estar acompanhado de documentação fotográfica em que constem as captações (poços e/ou fontes), poços de monitoramento e equipamentos utilizados nas medições das vazões. A apresentação da interpretação hidrogeológica dos dados do teste de bombeamento deverá fazer parte necessariamente do relatório final de pesquisa ou relatório de reavaliação de reservas. Nos casos em que o titular do alvará de pesquisa tenha realizado o teste de bombeamento, sem o acompanhamento da fiscalização, na vigência da autorização, o DNPM, a seu critério, poderá exigir um novo teste com a finalidade de comprovar parâmetros hidrogeológicos informados no relatório final de pesquisa. Devem ser calculadas a Vazão Máxima Permissível pelo Furo e pelo Filtro, a Vazão Máxima Possível justificada e Vazão Recomendada. Será necessária a apresentação de planta de localização dos poços com as respectivas coordenadas geográficas, em que fiquem evidenciadas as distâncias entre si de cada poço.

4.4.16 Durante a fase de lavra, deverão ser realizadas mensalmente, e registradas em livro próprio, medições do nível estático de cada poço. Antes da medição do nível estático, sempre que possível, todos os poços locados dentro do perímetro do sistema de fluxo captado, que tem seus limites definidos pelas condições de contorno hidrogeológico, deverão se encontrar paralisados por um período suficiente para recuperação total do nível d´água do(s) poço(s). No caso de fonte tipo surgência, tanto na fase de pesquisa quanto na de lavra, as vazões espontâneas devem ser medidas com a mesma freqüência. Essas medições devem ser arquivadas pela empresa à disposição da Fiscalização do DNPM.

4.4.17 a perfuração de novos poços pelo titular de concessão de lavra deverá ser requerida ao DNPM, acompanhada do projeto técnico com planta em escala adequada, com a locação do poço a ser perfurado em relação ao(s) poço(s) já existente(s) na área do sistema de fluxo captado, com seus limites definidos pelas condições de contorno hidrogeológico.

4.4.18 Com o objetivo de se efetuar medidas de controle (vazão, condutividade, pH, Temperatura etc.) e higienização do poço de água mineral, deve-se instalar uma tubulação auxiliar, com diâmetro interno de no mínimo ¾ de polegada, presa à tubulação edutora que atinja a mesma profundidade dos tubos edutores instalados.

4.5 PROTEÇÃO À CAPTAÇÃO

A casa de proteção da captação deverá ser construída em alvenaria, ou de outro material inerte que confira proteção adequada. Paredes internas, pisos, janelas

e portas devem ser de materiais impermeáveis, não porosos e laváveis. As aberturas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas ou outra barreira para impedir a entrada de animais, notadamente insetos. A casa de proteção da captação deve ser mantida bem ventilada, livre de mofos, infiltrações, fendas e umidade, e deverá conter uma torneira de aço inoxidável de grau alimentício, ou de outro material específico aprovado pelo DNPM, para permitir a coleta de amostra. No caso de surgência, em captação por caixa, exige-se que a casa de proteção possua dois compartimentos, separando a captação da área de coleta de amostras e controle.

Recomenda-se a instalação de alarme com sensor de presença por fotocélula ou nas aberturas da casa de proteção.

4.5.1 Desde a fase dos trabalhos de pesquisa, toda captação por surgência ou poço tubular deverá ser identificada com seu nome em destaque, fixado em local bem visível na parte externa da casa de proteção.

4.5.2 A casa de proteção do poço tubular deverá dispor de abertura superior adequada, com cúpula de pressão em aço inoxidável envolvendo a canalização do tubo edutor do poço ou janela de aluminio anodizado e vidro para facilitar a manutenção e reparos que o poço venha a necessitar.

4.5.3 A instalação de bombas de recalque nos sistemas de captação deve assegurar a não contaminação da água por óleo e outras impurezas provenientes de seu funcionamento ou necessárias a sua manutenção.

4.5.4 A área circundante à casa de proteção da captação deverá ser cercada por alambrado de malhas resistentes, para impedir a entrada de animais e com área mínima suficiente para manter a captação adequadamente protegida, dotada de portão, cujo acesso seja somente permitido às pessoas devidamente autorizadas pela empresa.

4.5.4.1 A área referida no item anterior deverá ser calçada ou pavimentada, possuindo adequado sistema de drenagem das águas pluviais, e ser mantida em boas condições de limpeza, a fim de não comprometer a integridade da captação.

4.5.5 Após a conclusão da construção do poço ou quando vier a ocorrer alguma manutenção da captação, deverá ser efetuada a sua limpeza e desinfecção e, para comprovar a remoção da substância desinfetante utilizada e a potabilidade da água mineral, deverá ser realizada uma análise química e microbiológica.

4.5.6 A casa de proteção da captação deverá estar concluída na sua forma definitiva por ocasião da entrega do Relatório Final de Pesquisa e do Estudo in loco, comprovada com fotos ilustrativas anexadas aos autos do processo de mineração.

4.5.7 Para assegurar a representatividade do Estudo in loco, na vigência do alvará de pesquisa mineral, será obrigatória a realização de no mínimo 04 (quatro) análises completas (químicas, físico-químicas e microbiológicas) distribuídas ao

longo de um ciclo hidrológico, com a finalidade de obtenção de análise de referência e garantia da correta classificação da água mineral ou potável de mesa.

4.5.7.1 As campanhas de coleta de amostras de água para realização de análises completas, em laboratório autorizado, deverão ser acompanhadas por um agente fiscal do DNPM.

4.5.8 É admitida a integração de vazões de captações distintas dentro de um mesmo sistema aqüífero, respeitado o disposto no item 3.2.

4.5.9 Semanalmente, deverão ser feitas inspeções na captação e realizadas análises microbiológicas (coliformes totais e fecais) e análises físico-quimicas (pH e condutividade), comprovadas por registro formal correspondente, mantendo os laudos à disposição das autoridades fiscalizadoras. As captações deverão ser mantidas em boas condições de limpeza e higiene, de forma a se evitar os riscos de contaminação da água mineral natural ou potável de mesa.

4.6 SISTEMA DE CONDUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

As canalizações para condução e distribuição da água deverão ser colocadas em nível superior ao do solo, a uma altura mínima 30 cm. No caso de ser tecnicamente inviável o uso da tubulação aérea, será permitida a sua instalação em calhas fechadas, ao nível do solo, apoiadas sobre suportes de 30 cm.

4.6.1 Nesse caso excepcional, as calhas deverão ser assentadas ao nível do solo ou semi-enterradas, com inclinação mínima de 2% para impedir a estagnação de águas superficiais e deverão possuir tampas removíveis que permitam a limpeza periódica, inspeção ou substituição de condutos, quando necessário.

4.6.2 Quando as canalizações estiverem instaladas a uma altura superior a 2,5 metros, deverão ser construídas passarelas com guarda-corpo junto às mesmas, para fins de inspeções periódicas.

4.6.3 Ao longo de todo o trajeto por onde passa a tubulação de adução, o terreno deverá ser mantido aceirado ou capinado, numa distância mínima de 1,0 metro para cada lado desta.

4.6.4 As tubulações, conexões e registros que ligam as captações aos reservatórios ou às instalações industriais, inclusive a tubulação que atinge o aqüífero (no caso de nascente), deverão ser de aço inoxidável polido ou de PVC aditivado, tipo geomecânico, e de grau alimentício.

4.6.5 As tubulações deverão ser independentes e identificadas com a inscrição “água mineral” ou “água potável de mesa” e com a indicação do sentido do fluxo, sendo proibida a conexão com as outras redes de abastecimento. No caso de mais de uma fonte, é necessária ainda a identificação da fonte na tubulação.

4.6.6 As tubulações, conexões e registros do sistema de condução e distribuição da água mineral ou potável de mesa, não poderão apresentar vazamentos, devendo ser mantidas em boas condições de conservação e limpeza.

4.7 RESERVATÓRIOS

Os reservatórios deverão ser totalmente estanques, construídos em aço inoxidável polido, de grau alimentício, e estar em nível superior ao do solo de modo a permitir inspeção visual externa do mesmo.

4.7.1 Os reservatórios deverão ser dotados de tampas de vidro, de forma a permitir inspeção visual de seu interior, circundada com borracha atóxica, inclinação que permita o escoamento das gotículas formadas pela condensação na tampa, e fechamento adequado. Estas tampas deverão estar protegidas por sobretampas de aço inoxidável para evitar a entrada de luz.

4.7.2 Os reservatórios deverão possuir: sensores de nível; válvula de retenção; extravasores dotados e de fecho hídrico em forma de sifão, protegidos por telas milimétricas; filtro de ar microbiológico com malha adequada; dispositivo para esvaziamento em nível inferior para fins de limpeza; sistema CIP com “spray ball” para fins de higienização interna; torneira de aço inoxidável instalada no início da tubulação de distribuição da água às instalações de envasamento para coleta de amostras; escada de segurança externa de acesso ao topo do reservatório com protetor de corpo e ainda plataforma com corrimão, sobre o reservatório, a fim de possibilitar a melhor condição de inspeção superior do mesmo.

4.7.3 O tempo de residência da água mineral ou potável de mesa no reservatório, necessária às operações de enxágüe e envase, não poderá exceder a 03 (três) dias

4.7.4 A limpeza e a desinfecção dos reservatórios devem ser realizadas periodicamente com agentes sanitizantes, em função dos resultados decorrentes do monitoramento microbiológico diário de bactérias heterotróficas, Pseudomonas aeruginosa e coliformes totais.

4.8 COMPLEXO INDUSTRIAL

Os projetos industriais e suas respectivas alterações serão submetidos à prévia aprovação do DNPM, devendo ser apresentadas as seguintes documentações, assinadas por profissional legalmente habilitado:

Planta de locação planialtimétrica, na escala mínima de 1:100, com intervalo de nível adequado, contendo todos os setores do complexo industrial, locando as instalações da captação e proteção da fonte, a rede de adução, reservatórios e a

entrada da canalização na indústria até a sala de envase;

Planta baixa das instalações internas em escala 1:50, que farão parte do prédio principal da unidade industrial, representando a distribuição espacial das áreas de recepção, inspeção - sala de triagem e escovação interna/externa dos garrafões retornáveis para um novo ciclo de uso, pré-lavagem, lavagem e desinfecção, salas de assepsia e envase dos vasilhames, depósitos de recipientes vazios, recipientes cheios e engradados, almoxarifado de insumos de uso exclusivo nas instalações de envase (rótulos, tampas, lacres, materiais de limpeza e desinfecção etc..), dependências sanitárias e vestiários, sopradora de embalagens plásticas e silos, laboratório de análises microbiológicas, sala de recepção de clientes e escritórios;

Planta em escala de 1:50 das instalações externas, a serem construídas em local separado do prédio principal da unidade industrial, lançando as oficinas de manutenção de equipamentos e veículos que atendem a empresa, sala de motoristas, almoxarifado de peças pesadas, depósito para guarda de materiais de limpeza e desinfecção geral do pavilhão industrial, depósito de resíduos, o restaurante ou refeitório dos funcionários etc.

Planta geral planimétrica do empreendimento em escala 1:100, com intervalo de nível adequado, mostrando a localização da indústria, do(s) poço(s), a rede de esgotos sanitários e a drenagem superficial do terreno, o sistema de tratamento dos efluentes provenientes da indústria, o reuso das águas servidas e o lançamento final dos efluentes tratados à jusante da captação e das instalações industriais;

Projeto e plantas em escala de 1:50 das instalações de energia elétrica indicando os pontos de tomadas monofásicas e trifásicas nas paredes e aéreas, distribuição das luminárias e sistema de aterramento da indústria;

Perfís com cortes longitudinais às esteiras rolantes e transversais à sala de envase e ante-sala de assepsia, locando a distribuição dos mesmos em planta e mostrando a entrada e saída dos vasilhames;

Fluxogramas das atividades nas salas de recepção, inspeção, pré-lavagem, lavagem, desinfecção, assepsia, rotulagem e linha de envase e expedição e outras áreas do complexo industrial;

Memorial descritivo dos diversos setores e funcionamento dos equipamentos do complexo industrial contemplando a recepção, inspeção, pré-lavagem, lavagem e desinfecção dos vasilhames, os setores de assepsia e de envase, rotulagem, expedição, laboratório e adjacências.

4.8.1 O complexo industrial deve situar-se em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e dentre outros contaminantes e devem ser estabelecidos controles com o objetivo de evitar riscos de contaminação das águas minerais. Para tanto, sugere-se a determinação do sentido preferencial dos ventos no local, de modo

que as instalações de envase estejam protegidas dessas cargas nocivas.

4.8.2 A área não construída ao redor do complexo industrial deverá ser calçada a fim de evitar ou minimizar a geração de poeira e a ação de outros agentes contaminantes.

4.8.3 A circulação dos operadores na área externa do setor de envase do complexo industrial deverá ser livre, para se evitar a transposição das esteiras rolantes por baixo. A transposição por cima só poderá ocorrer por meio de plataformas fixas com parapeito de segurança e de piso fechado. Na área de envase, não poderá ocorrer qualquer transposição.

4.8.4 A sala de envase deverá ser totalmente separada das demais dependências por paredes de alvenaria, revestidas de azulejos de cor clara até o teto e visores amplos e fixos, de vidro. As paredes podem ser construídas com outros materiais atóxicos e higiênicos, de aço inoxidável, alumínio ou outro material aprovado pelo DNPM, desde que proporcione fácil higienização. Os visores fixos de vidro serão usados para fins de inspeção e deverão utilizar material com 100% de transparência em esquadrias de alumínio anodizado.

4.8.4.1 A sala de envase e o setor onde se processará a lavagem ou a desinfecção dos recipientes deverão ser mantidos em perfeitas condições de limpeza e higiene, não sendo permitido usá-los como depósitos de materiais.

4.8.4.2 Todos os cuidados deverão ser tomados para que a água mineral ou potável de mesa não seja contaminada ao realizar-se a limpeza e desinfecção dos setores de envasamento e de lavagem. Os resíduos dos agentes desinfetantes nesses ambientes deverão ser totalmente eliminados mediante enxágüe com água mineral.

4.8.4.3 Não será permitido qualquer serviço de manutenção preventiva ou corretiva durante as operações de envase. Se houver necessidade de entrada de pessoas estranhas na sala de envase, a operação deverá ser suspensa, sendo feita a higienização completa da sala e dos equipamentos, antes da retomada do funcionamento.

4.8.4.4 O teto da sala de envase deve possuir revestimento liso, lavável, de cor branca ou azul clara, em laje de concreto ou estrutura em forro lavável ou ainda outro material aprovado pelo DNPM. Não deve apresentar aberturas, fendas ou trincas.

4.8.4.5 O piso da sala de envase deverá ser de material impermeável de alta resistência, de cor clara, de fácil higienização, com inclinação suficiente para escoamento das águas e interligado a uma caixa de recepção sifonada.

4.8.4.6 Na sala de envase, as junções entre as paredes, com o teto e o piso devem ser arredondadas para facilitar a higienização.

4.8.4.7 A sala de envase deverá possuir iluminação minima de 500 Lux.

climatizada e pressão positiva com ar micrometricamente filtrado.

4.8.4.8 Cada sala de envase deverá ter preferencialmente uma linha de equipamento. Em caso de manutenção, as demais linhas deverão manter-se paralisadas até a finalização da referida operação. Após a manutenção a sala deverá ser desinfetada, para evitar contaminação. A não observância deste dispositivo implicará na interdição da sala de envase até a separação das linhas de produção.

4.8.4.9 A circulação de vasilhames retornáveis ou não a higienização até o fechamento, deverá ser feita por meio de esteiras rolantes através de túneis dotados de lâmpadas germicidas, passando por portinholas em forma de guilhotina nas paredes divisórias, não sendo permitido o transporte manual.

4.8.4.10 O tamanho das aberturas de entrada e saída dos vasilhames deverá ser o estritamente necessário para a circulação dos mesmos, devendo ser dotadas de portinholas, em forma de guilhotina e mantidas fechadas quando a unidade de envase estiver paralisada.

4.8.5 O acesso à sala de envase deverá ser feito exclusivamente por uma ante-sala de assepsia, com as mesmas características da primeira, devendo dispor: a) de uma pia com torneira acionada por pedal ou por sensor de proximidade, para lavagem e desinfecção das mãos, com sabão neutro líquido, inodoro e solução germicida; b) um sistema de ar quente, igualmente acionado por sensor de proximidade ou por pedal, ou papel toalha não-reciclado para secagem das mãos; c) prateleira para acondicionamento de luvas e máscaras descartáveis; e; d) uma lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de luvas e máscaras. Na entrada da ante-sala, pelo lado externo, deverá ter um sistema para higienização das botas dos operadores, com solução de substância desinfetante;

4.8.5.1 As portas das salas de assepsia e envase deverão ser de alumínio anodizado liso e vidro, ou de aço inoxidável liso e vidro, abrindo de dentro para fora, com fechamento automático e soleira de vedação.

4.8.5.2 Todas as luminárias da sala de assepsia e envase deverão ser blindadas e instaladas de forma que facilite a limpeza.

4.8.6 Os locais onde se processam a lavagem e desinfecção dos recipientes deverão possuir adequada iluminação, ou seja, 500 Lux e arejamento suficiente de forma a evitar a excessiva condensação de vapores d'água. O piso deverá ter inclinação suficiente para escoamento das águas, dirigidas a uma calha com grelha metálica ou outro material aprovado pelo DNPM e no final desta, uma caixa de recepção sifonada.

4.8.7 O piso dos locais onde se processam a pré-lavagem dos garrafões, a lavagem e a desinfecção, o estoque de garrafões, a movimentação de embalagens, cheias ou vazias etc., deverá ser de material impermeável e poderá ser revestido com cerâmica ou outro material do tipo monolítico de alta resistência e de cor clara. As paredes desses locais poderão ter revestimento em azulejo, ou ser revestidas

com outro material desde que aprovado pelo DNPM.

4.9 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

As partes internas dos utensílios e equipamentos que terão contato com a água mineral ou potável de mesa deverão ser construídas em aço inoxidável polido de grau alimentício, a fim de garantir as suas características originais e as suas qualidades microbiológicas.

4.9.1 Deverão ser instalados medidores de vazão (hidrômetros), de aço inoxidável de grau alimentício ou outro material inerte aprovado pelo DNPM, na tubulação de condução de água da captação, na saída do poço ou após a bomba de recalque no caso de fonte e também antes de cada linha de enchimento, em locais de fácil acesso à leitura e sempre fora da cabine de envase.

4.9.1.1 Deverão ser efetuadas leituras diárias do volume de água nos hidrômetros instalados, mantendo-se as planilhas de registro à disposição da fiscalização do DNPM

4.9.2 No processo de recepção, inspeção, pré-lavagem e lavagem dos vasilhames retornáveis, inicialmente, deverá ser feita a triagem qualitativa dos garrafões com uma inspeção visual e olfativa, verificando prazo de validade e certificação dos vasilhames. Os vasilhames aprovados nessa seleção, se necessário, serão higienizados externamente, podendo ser de forma manual ou automática, em local apropriado, para a retirada de todas as impurezas externas, incluindo rótulos, tampas e cola. Posteriormente, os garrafões serão escovados internamente e a seguir, com jateamento de água de alta pressão e produto desinfetante, utilizando equipamento apropriado, com no mínimo 04 (quatro) estágios assim descritos:

1º estágio - primeiro tanque: lavagem a 60º C, com uma solução de soda cáustica ou com outros produtos similares aprovados pela ANVISA/MS;

2º estágio - segundo tanque: deverá ser utilizada água proveniente da recirculação do enxágüe final.

3º estágio - terceiro tanque: desinfecção com solução clorada, ou outros produtos desinfetantes similares aprovados pela ANVISA/MS.

4º estágio - quarto tanque: enxágüe final realizado exclusivamente com a água mineral ou potável de mesa proveniente da captação a ser envasada.

4.9.2.1 As embalagens retornáveis, com prazo de validade vencido e sem certificação, devem ser rejeitadas e destruídas, observado o disposto na Portaria N° 387/2008, alterada pela Portaria N° 358/2009, aplicáveis as sanções previstas na legislação.

4.9.2.2 As embalagens retornáveis, com amassamentos, rachaduras, ranhuras, remendos, deformação de gargalos, alterações de odor, de cor, e outras imperfeições constantes das normas vigentes da ABNT, devem ser rejeitadas e destruídas, aplicáveis as sanções previstas na legislação.

4.9.2.2 Não será permitida a utilização de desinfetantes no enxágüe final, bem como na água a ser envasada.

4.9.2.3 Deverão ser realizados testes periódicos nas embalagens, por meio de amostragens, no mínimo a cada turno, para que se confirme a eficiência dos processos de lavagem/higienização/enxágüe. Os resultados desses testes deverão ser registrados em planilha à disposição da fiscalização do DNPM.

4.9.2.4 O envasamento e o fechamento das embalagens deverão ser efetuados por máquinas automáticas.

4.9.2.5 As tampas utilizadas nos vasilhames deverão ser previamente desinfetadas, com substância de comprovada eficiência e que não deixe residual, dispensado o enxagüe. Caso o desinfetante deixe residual, as tampas devem ser enxaguadas com água proveniente da fonte de água mineral.

4.9.2.6 As concentrações dos produtos empregados nas máquinas de lavar e desinfetar utilizados nas fases de retirada das sujidades e desinfecção devem ser monitorados preferencialmente a cada turno ou em intervalos máximos diários.

4.9.3 As máquinas e equipamentos deverão ficar dispostos de modo que haja um processamento contínuo, desde a lavagem, higienização até o fechamento dos vasilhames.

4.9.3.1 A distância entre a máquina lavadora e a envasadora deverá ser a menor possível, a fim de minimizar os riscos de contaminação da água.

4.9.4 Todas as máquinas e os equipamentos utilizados no envase de água mineral e potável de mesa, suas tubulações, deverão ser submetidos a processos de higienização e manutenção periódica.

4.9.5 Todas as máquinas de enchimento de vasilhames retornáveis e descartáveis devem ser isentas de perda de água.

4.10 REUSO DE ÁGUA

A empresa deve demonstrar preocupação com o uso racional das águas disponíveis dentro da área correspondente a portaria de lavra.

4.10.1 Toda água proveniente do enxágüe final, utilizada na máquina de lavar/rinser, deverá ser reaproveitada para lavagens intermediárias ou outras utilizações

no complexo industrial.

4.10.2 Nos casos em que o teste de bombeamento seja realizado em área de concessão de lavra já em atividade, deverão ser utilizados procedimentos que facultem o máximo reaproveitamento da água bombeada na pré-lavagem de garrafões ou outras utilizações (banheiros, pisos. jardins, limpezas em geral, etc.)

4.11 RINSAGEM

A rinsagem destinada à desinfecção de vasilhames descartáveis, deverá ser feita com substância de comprovada eficiência e que não deixe residual, dispensado o enxagüe. Caso o desinfetante deixe residual, os vasilhames devem ser enxaguados com água proveniente da fonte de água mineral.

4.11.1 Em operações contínuas que envolvam a desinfecção, será permitida a execução da rinsagem dentro da sala de envase com a utilização de equipamentos que assegurem a completa assepsia dos vasilhames descartáveis.

4.11.2 Em operações descontínuas, a desinfecção deverá ocorrer sempre fora da sala de envase. O enxágüe final poderá ser realizado em operação contínua com o enchimento e o tamponamento.

4.11.3 A vedação da máquina de lavar/rinser ou dos túneis com a parede da sala de envase deverá ser feita com a colocação de manta de borracha destinada a absorver as vibrações, com recortes correspondentes ao perfil do equipamento metálico, para impedir a entrada de insetos.

4.12 EMBALAGENS

As embalagens utilizadas no envasamento das águas minerais e potáveis de mesa deverão garantir a integridade do produto final, sem alteração das suas características físicas, físico-químicas, químicas, microbiológicas e organolépticas. Os garrafões, garrafas e copinhos deverão ser fabricados com resinas virgens, tipo Policarbonato, PET ou similar, que assegurem a manutenção das propriedades originais da água.

4.12.1 No caso de estocagem de embalagens plásticas, produzidas no complexo industrial, o transporte deverá ser realizado diretamente aos silos de armazenagem, por meio de esteiras automáticas ou rede de dutos pneumáticos.

4.12.2 A fim de garantir a isenção de efeitos organolépticos, as embalagens plásticas produzidas no complexo industrial só poderão ser envasadas após a sua completa degaseificação.

4.12.3 Os silos deverão ser revestidos internamente de chapas de aço inoxidável, galvanizadas, de polietileno, fórmica estrutural, ou outro material aprovado pelo DNPM, e construídos o mais próximo possível da sala de envase.

4.12.4 Os silos deverão ser periodicamente desinfetados e mantidos em boas condições de conservação, devendo possuir meios, dispositivos e condições adequadas de segurança, que possibilitem a fácil inspeção.

4.13 FONTANÁRIO: A água destinada ao fontanário deverá ser proveniente diretamente da captação, conduzida através de sistema de tubulação aérea, ou em calhas ao nível do solo, independentemente do sistema de enchimento

4.13.1 A água mineral ou potável de mesa destinada ao fontanário deverá ser armazenada em reservatório exclusivamente para este fim e conduzida através de sistema de tubulação independente, aérea, ou em calhas ao nível do solo. No caso de vazão espontânea a água mineral ou potável de mesa destinada ao fontanário, poderá ser proveniente diretamente da captação.

4.13.2 O fontanário deverá ser instalado em local de fácil acesso ao público, totalmente isolado da área de influência da captação e das instalações industriais devendo atender as normas de Boas Práticas de Fabricação - BPF.

4.13.3 O fontanário deverá ter uma parede construída e azulejada, devidamente coberta com telhado para proteção do usuário, de onde sairá uma ou mais torneiras de aço inoxidável. Abaixo das torneiras, deverá ser construída uma canaleta azulejada ou revestida de aço inoxidável, para escoamento da água.

4.13.4 A área ao redor do fontanário deverá ser calçada, e mantida limpa, sem a presença de água estagnada.

4.13.5 O concessionário da lavra deverá dispor ao público consumidor, no fontanário, cópias dos boletins de análises química, físico-química e microbiológica da água da fonte, atualizadas com a freqüência determinada pela legislação vigente.

4.13.6 O usuário do fontanário é obrigado a efetuar a devida limpeza necessária a garantir a higiene dos vasilhames utilizados.

4.14 EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

As edificações e instalações deverão ser construídas em função de suas especificidades obedecendo às seguintes condições:

Sujeitas a isolamento total: As edificações que deverão ser construídas em local separado da unidade industrial, de modo a ser estabelecido um isolamento total das instalações de envase e não oferecer nenhum risco de contaminação à água mineral, são: oficinas de manutenção de veículos que atendem a unidade industrial, sala de

motoristas, almoxarifado de peças pesadas, depósito para guarda de materiais de limpeza e desinfecção geral do pavilhão industrial, restaurante ou refeitório dos funcionários;

Sujeitas a isolamento parcial: As edificações que poderão fazer parte ou estarem dispostas junto ao prédio da própria unidade industrial, afastadas suficientemente e, de modo a ser estabelecido um isolamento físico da sala de envase, por paredes com portas e não oferecer nenhum risco de contaminação à água mineral são: sala de triagem e escovação interna/externa dos garrafões retornáveis para um novo ciclo de uso, depósitos de recipientes vazios, recipientes cheios e engradados, almoxarifado de insumos de uso exclusivo nas instalações de envase (rótulos, tampas, lacres, materiais de limpeza e desinfecção etc.), dependências sanitárias e vestiários, sopradora de embalagens plásticas e silos, laboratório de análises microbiológicas, sala de recepção de clientes e escritórios.

4.14.1 As tubulações das instalações sanitárias, bem como as fossas sépticas e sumidouros, caso não exista rede pública de esgotos sanitários, deverão ser instaladas numa cota inferior àquelas destinadas à captação da água mineral ou potável de mesa.

4.14.2 O refeitório para os funcionários, quando houver, deverá ter pisos e paredes revestidos de materiais impermeáveis que facilitem a higienização e ser construído em local adequado, afastado e totalmente isolado das instalações industriais.

4.14.3 A área do complexo industrial, no entorno da sala de envase, não poderá ser utilizada como depósito de vasilhames cheios ou vazios e outros materiais.

4.14.3.1 Para assegurar completa higienização, ventilação e impedir contato direto com o piso e eventual contaminação, o produto envasado deverá ficar estocado sobre estrados de plástico rígido, paletes, prateleiras ou outros padrões de estocagem aprovados pelo DNPM e adequados para esse fim.

4.14.3.2 O concessionário da lavra é responsável pela coleta, armazenamento seletivo e transporte de todos os resíduos gerados, devendo, o armazenamento, ser diferenciado para cada categoria de produto, em local apropriado, fora da unidade industrial, segundo a classe definida pela(s) norma(s) vigente(s) da ABNT.

4.15 LABORATÓRIO

Todas as indústrias que envasam águas minerais e potáveis de mesa deverão efetuar análises microbiológicas, em laboratórios próprios, segundo os lotes de produção bem como a análise físico-química diária, contemplando a medição de Condutividade Elétrica, pH e a Temperatura da água na captação e na Linha de Produção, para controle de qualidade do produto final, de conformidade com a legislação

em vigor da Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA/MS. Serão aceitos métodos de análise rápida, segundo a tecnologia disponível e os laudos das análises deverão ser assinados por profissional legalmente habilitado.

4.15.1 As dependências laboratoriais deverão ter pisos e paredes revestidos de materiais impermeáveis que facilitem a higienização e inibam a ação dos contaminantes e os funcionários que trabalhem nessa área deverão estar equipados com vestuário de barreira.

4.15.2 Na indústria, deverá permanecer um arquivo de todas as análises realizadas nas instalações, nas embalagens e no produto final.

4.16 SAÚDE E HIGIENE DO PESSOAL

Todos os funcionários deverão ser submetidos a exames médicos admissionais, periódicos, demissionais e em mudança de função, de acordo com as normas do Ministério do Trabalho para verificar as condições do seu estado de saúde.

4.16.1 Nos exames de admissão e nos periódicos semestrais, os funcionários envolvidos no processo produtivo deverão fazer exames laboratoriais completos (hemograma completo, urina tipo I, glicemia de jejum, parasitológico de fezes e Rx de Tórax), além da emissão do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional), para garantia do seu estado de saúde. Os resultados destes exames deverão ser mantidos nas pastas funcionais da empresa, disponíveis para a fiscalização e o ASO emitido em 02 (duas) vias (empresa e funcionário).

4.16.2 Os empregados deverão ser advertidos no sentido de comunicar toda e qualquer alteração no seu estado de saúde ou aparecimento de feridas, dores ou qualquer tipo de sintoma, inclusive de seus familiares. Para tanto deverá ser mantido um Sistema de Atendimento Ambulatorial para dirimir queixas, direcionar atendimento médico e efetuar o armazenamento de dados estatísticos.

4.16.3 Estará impedida de trabalhar qualquer pessoa com potencial de transmissão de doenças infecto-contagiosas de qualquer natureza ou quaisquer patologias que impliquem em cuidados intensivos, de acordo à prévia avaliação médica.

4.16.4 Os empregados responsáveis pelas operações dentro da sala de envase deverão usar (EPIs) uniformes, máscaras, gorros, botas de borracha e luvas esterilizadas, na cor branca, e serão obrigados a atender, no mínimo as seguintes recomendações:

a) Manter rigoroso asseio individual, tais como: banho antes de cada entrada na sala de envase, unhas cortadas limpas e sem esmalte, cabelos cortados, dentes em bom estado de conservação, barba feita diariamente, etc;

b) Não fumar, mastigar, manusear ou ingerir alimentos no exercício de

suas funções;

c) Usar vestuário adequado à natureza de seu trabalho, não portando jóias, relógios, cordões, pulseiras e não usar perfumes e usar desodorante inodoro.

4.16.5 Todos os funcionários que trabalham nas linhas de produção deverão receber treinamento e capacitação periódica sobre normas de higiene pessoal e Boas Práticas de Fabricação - BPF.

4.17 ROTULAGEM E LACRE

O processo de rotulagem e colocação dos lacres independentemente, se for automático ou manual, não poderá ser executado dentro da sala de envase.

4.17.1 Os insumos como rótulos, tampas, lacres e ingredientes de cada produto deverão ser armazenados em salas distintas, devendo obedecer, em todas as etapas do processo, a Norma Técnica de Boas Práticas de Fabricação – BPF e o Sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC e demais normas pertinentes à matéria.

4.18 UTILIZAÇÃO DE ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA COMO INGREDIENTE NO PREPARO DE BEBIDAS EM GERAL

Dentro do prédio industrial destinado ao envase de água mineral e/ou potável de mesa, com ou sem a adição de gás carbônico, será permitido apenas o envase de bebidas que tenham como ingrediente água mineral.

4.18.1 Para se engarrafar diferentes produtos em uma mesma linha de produção, sem deixar resíduos de sabor, odor, cor e isentos de possíveis contaminações, utilizando a água mineral como ingrediente no preparo de bebidas em geral, é imprescindível a incorporação e a utilização do sistema de limpeza no local, conhecido como sistema CIP (Cleaning in Place) nas linhas de envase de água mineral e potável de mesa, com objetivo de garantir e assegurar uma eficiente desinfecção das enchedoras e seus equipamentos periféricos, disponibilizando-os de forma higienizada após cada processo de envase, devendo o sistema ser descrito detalhadamente e composto no mínimo por:

a) Um tanque de aço inoxidável com acabamento polido sanitário e grau alimentício para diluição de solução de limpeza (detergente);

b) Um tanque de aço inoxidável com acabamento polido sanitário e grau alimentício para pré-aquecimento e armazenamento de água quente (85° C);

c) Um tanque de aço inoxidável com acabamento polido sanitário grau alimentício utilizado para recuperação de água do enxágüe que será utilizada para a etapa de pré-enxágüe do processo posterior;

d) Uma bomba centrífuga sanitária com rotor e carcaça em aço inoxidável, para recircular as diferentes soluções desde os tanques CIP, tubulação, equipamentos periféricos, enchedoras e retorno para os tanques CIP (Cleaning in Place).

4.18.2 O funcionamento do equipamento de CIP (Cleaning in Place) deve acontecer segundo 05 (cinco) etapas, efetuando pré-enxágüe, limpeza, enxágüe intermediário, esterilização e enxágüe final.

a) 1ª etapa – pré-enxágüe. O pré-enxágüe deverá ser feito com água recuperada à temperatura de 50°C. Esta operação visa remover dos equipamentos e também das tubulações, todo material sólido ou líquidos que por ventura fiquem como residuais após o engarrafamento. A água efluente do pré-enxágüe deverá ser descartada;

b) 2ª etapa – limpeza. Esta etapa consiste nas operações de limpeza e esterilização propriamente dita dos equipamentos com solução detergente aquecida a 85°C, temperatura esta que assegurará a eliminação de qualquer bactéria ou resíduo contaminante. Este processo deverá ser executado em circuito fechado e em corrente contrária ao fluxo do enchimento, garantindo a remoção de possíveis resíduos sólidos, líquidos e de pontos contaminantes;

c) 3ª etapa – enxágüe intermediário. O enxágüe intermediário deve ser feito com água pré-aquecida a 50°C, em circuito fechado e após o processo a água deverá ser descartada;

d) 4ª etapa – esterilização. Esta etapa consiste na utilização de água quente proveniente do tanque, aquecida a 90°C, e deverá circular em circuito fechado em corrente contrária ao fluxo de enchimento por pelo menos 15 minutos, sendo que após este processo a água deverá ser descartada;

e) 5° etapa – enxágüe final. O enxágüe final deverá se dar com água mineral a temperatura ambiente. A água deste processo deverá ser direcionada para o tanque de recuperação para utilizar no próximo pré-enxágüe ou ser descartada.

4.18.3 Para garantir a eficiência do sistema CIP (Cleaning in Place), todas as partes dos equipamentos que se tenham contato com o produto a engarrafar devem ser construídas em aço inoxidável AISI 304 e para garantir acabamento de todas as superfícies com polimento sanitário - grau alimentício. As juntas de vedação ou materiais que não sejam de aço inoxidável, que possam estar em contato com o produto, deverão ser de material certificado para trabalhar com produtos alimentícios, isentos de

odores e sabores, de conformidade com as normas da ANVISA/MS. Também deverá haver a garantia de resistência dos equipamentos à temperatura de 95°C. O sistema para aquecimento da solução e da água dos tanques deve ser direto por meio de serpentina ou externo dos tanques por meio de trocador de calor.

4.18.4 A previsão da utilização do sistema CIP (Cleaning in Place) deve sempre constar do Plano de Aproveitamento Econômico–PAE, a ser submetida à aprovação do DNPM e fiscalizada após sua instalação, para verificação de sua real eficiência em termos de higienização das máquinas e equipamentos utilizados para envase de água mineral e como ingrediente no preparo de bebidas em geral.

. 4.18.5 As empresas concessionárias ao utilizarem a água mineral como ingrediente no preparo de bebidas em geral não poderão efetuar a desmineralização da água por filtração, precipitação ou por outro processo que descaracterize o produto mineral, ou qualquer tratamento como cloração, diluição ou adição química que venha caracterizar interferência com alteração das características químicas, físico-químicas e microbiológicas, , que se configure como tratamento prévio.

4.18.6 Na hipótese da não utilização do sistema CIP, o envase de produtos distintos deverá ocorrer necessariamente em salas separadas.

5. ESTÂNCIAS DESTINADAS A FINS BALNEÁRIOS

A utilização de águas minerais e potáveis de mesa de fontes frias e termais, destinadas a fins balneários, deverão ser feitas em estâncias hidrominerais ou hidrotermais, respectivamente, classificadas pela Comissão Permanente de Crenologia, segundo a qualidade de suas instalações e os serviços prestados, de acordo com o Art. 22 e § único do artigo 41 do Código de Águas Minerais, devendo constar das mesmas os seguintes requisitos mínimos em matéria de organização e funcionamento:

5.1 PARA FINS DE TERMALISMO RECREATIVO

Os complexos hidrominerais ou hidrotermais deverão ter no mínimo as seguintes instalações: Piscinas (quentes ou frias), com indicação de profundidade, temperatura da água e tempo de permanência nas mesmas, de acordo à avaliação médica prévia e proposta de atividades recreativas. Duchas de superfície (circular, escocesa, Vichy etc.) com indicação de tempo de permanência; Vestiários masculino e feminino; Sanitários masculino e feminino; Sala destinada à avaliação médica e primeiros atendimentos; Sala de repouso pós-banhos e/ou duchas.

5.2 PARA FINS CRENOTERÁPICOS

Deverão ser atendidas as especificações contidas no Art. 19 incisos I a VI do Código de Águas Minerais.

5.2.1 Os hotéis ou estabelecimentos termais (termas ou balneários) destinados ao tratamento crenoterápico deverão prestar os serviços nas seguintes áreas:

Piscinas de água fria ou piscinas de água quente (água de origem mineral)

Setor de balneoterapia com banheiras para banhos totais ou parciais.

Saunas secas e úmidas.

Banhos de imersão, pérola, turbilhão, hidromassagem, ofurô etc.

Banhos em Duchas circular, escocesa e peloidoterapia;

Sala para tratamentos fisioterápicos equipada com eletroterapia, diatermia, massoterapia etc.

Salas de repouso.

Enfermaria para atendimento dos primeiros socorros e posto médico.

5.2.2 As piscinas e salas de banho, duchas etc. terão as paredes azulejadas e o piso de cerâmica antiderrapante. Deverão ter à mostra e para consulta pública o sistema de higienização aplicado nas suas dependências termais segundo normas do Ministério da Saúde;

5.2.3 As piscinas deverão dispor de escadas com corrimão cromado e as banheiras com sistema de barras de segurança;

5.2.4 O posto meteorológico deverá conter no mínimo os seguintes instrumentos de medição: pluviômetro, barômetro, termômetro de máxima e mínima, anemômetro, higrômetro ou termômetro de bulbo seco e molhado;

5.2.5 Previsão de médico, fisioterapeuta e equipe de enfermagem, sejam para atendimento de urgência ou para cumprir protocolos de tratamentos crenoterápicos.

5.2.6 As análises das águas minerais com propriedades terapêuticas utilizadas por hotéis ou estabelecimentos termais (termas ou balneários) deverão estar à mostra ao público consumidor (usuário) assim como, de maneira sucinta e genérica, as suas indicações, contra-indicações e metodologia de uso, seja para uso como bebida ou em balneoterapia.

5.3 HIDRÔMETRO

O hidrômetro será instalado apenas no início da tubulação de adução em cada fonte autorizada pelo DNPM.

5.4 ESTABELECIMENTOS TERMAIS

Os estabelecimentos que utilizam água mineral com propriedades terapêuticas dependerão de aprovação da Comissão Permanente de Crenologia do DNPM, ficando sujeitos á fiscalização desta Autarquia.

5.4.1 Os estabelecimentos termais deverão conter no seu quadro de funcionários um Médico preferencialmente com qualificação em Crenologia e Crenoterapia que deverá responder legalmente pelo uso do recurso mineral na profilaxia ou tratamentos de saúde.

5.4.2 O Setor Médico dos estabelecimentos termais deverá efetuar à análise estatística do seu atendimento e enviar semestralmente à Comissão Permanente de Crenologia, para avaliação e compilação em bancos de dados.

5.4.3 A Comissão Permanente de Crenologia e o DNPM serão responsáveis por vistorias periódicas a estes estabelecimentos com a finalidade de averiguar o uso sustentável e racional do recurso mineral.

5.4.4 Todo estabelecimento termal que se proponha a usar água mineral com potencial terapêutico deverá apresentar à Comissão Permanente de Crenologia um Projeto de Caracterização Crenoterápica do seu recurso mineral, constando elementos minerais com potencialidade de benefícios à saúde humana, suas técnicas de administração, indicações, contra-indicações, dentre outros aspectos.

5.4.5 A Comissão Permanente de Crenologia efetuará o controle rigoroso e o atendimento às normas de higienização dos balneários e termas, sejam elas privadas ou sob domínio de Estados ou Municípios.

5.4.6 Todo estabelecimento termal que vier a utilizar água mineral com potencial terapêutico e aplicá-lo na preservação ou recuperação da saúde, deverá conter no seu corpo de funcionários um Diretor Médico, legalmente habilitado, que responda tecnicamente e perante os órgãos de classe (Conselho Federal e Regional de Medicina) pelos atos praticados no exercício da sua função.

5.4.7 Todo estabelecimento termal que praticar atos técnicos para tratamentos de saúde deverá comunicar as suas atividades no Conselho Regional de Medicina do seu Estado, Sistema Único de Saúde (se enquadrar na Portaria n°971 do MS).

6. INÍCIO DA ATIVIDADE DE APROVEITAMENTO DA ÁGUA MINERAL

Após a publicação da Portaria de Lavra, a concessionária somente poderá iniciar as atividades de produção tendo sido atendidas as seguintes condições: aprovação do rótulo pelo DNPM; registro na ANVISA/MS, parecer conclusivo de técnico do DNPM atestando que as instalações industriais estão de acordo com o Plano de Aproveitamento Econômico - PAE aprovado; e apresentação do laudo conclusivo da qualidade microbiológica do produto final envasado (amostra coletada pelo laboratório responsável pela análise ou por técnico do DNPM).

7. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Confiar, obrigatoriamente, a direção dos trabalhos de lavra de água mineral e potável de mesa, incluindo o beneficiamento, a técnico legalmente habilitado no CREA ao exercício da profissão, com Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) e dedicação profissional mínima de 20 (vinte) horas mensais.

8. DAS SANÇÕES E DAS PENALIDADES

No caso de água mineral e potável de mesa, aplicam-se as mesmas obrigações previstas no art. 41, § 4º, bem como nos artigos 47, 48, 49 e 52 do Código de Mineração (CM), sob pena de sanções previstas no capítulo V do (CM) e no capítulo XVI do Regulamento do Código de Mineração (RCM), além das penalidades previstas nos arts. 18 e 31 do Código de Águas Minerais.

MIGUEL ANTONIO CEDRAZ NERY