CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR
DIRETORIA LEGISLATIVA
COORDENAÇÃO DAS COMISSÕES

Comercialização, armazenamento e transporte de água mineral e água natural

Mônica Moura da Costa e Silva
Analista Legislativo Municipal
Área de Qualificação: Comissões / Sub-Área: Saúde Pública

ESTUDO TÉCNICO
JULHO, 2013

ESTUDO TÉCNICO: "Comercialização, armazenamento e transporte de água mineral natural e água natural"

Objetivo do documento: O estudo solicitado visa subsidiar do ponto de vista teórico-conceituale com base em legislação específica, a votação do Projeto de Lei nº233/2013 de autoria do Vereador Tiago Correia, pelos membros da Comissão de Saúde, Planejamento Familiar, Previdência e Seguridade Social.

A água mineral engarrafada é a bebida cujo consumo mais cresce no mundo. Dados da Associação Internacional de Águas Engarrafadas revelam que o consumo desse produto cresce mais de 7% ao ano e o Brasil já é o 4º maior consumidor, ficando atrás apenas dos Estados Unidos, do México e da China.

As leis brasileiras são rigorosas quanto ao comércio de água mineral engarrafada. O produto está sujeito à fiscalização desde a sua captação até o consumidor final. O Departamento Nacional de Produção Mineral autoriza e monitora a exploração das fontes de água mineral no país. Para comercializá-la, a empresa deve cumprir padrões de qualidade determinados pelo órgão responsável, limitando-se a explorar apenas o que for concedido e sendo responsável pela mão-de-obra, pelos recursos e pela embalagem do produto. O produto deve estar registrado na Anvisa e no Ministério da Saúde.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da Resolução RDC nº 06, 11 de dezembro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para transporte, distribuição, armazenamento e comércio de Água Mineral, Água Natural, Água Potável de Mesa e Água Purificada Adicionada de Sais, regulamentou uma série de procedimentos com vistas a garantir o padrão de qualidade de água engarrafada.

Segundo a Resolução, o correto manuseio no transporte, armazenamento e distribuição de Água Mineral, Água Natural, Água Potável de Mesa e Água Purificada Adicionada de Sais devem obedecer aos seguintes requisitos:

1. Os veículos destinados ao transporte de Água envasada (Mineral, Natural, Potável de Mesa, Purificada Adicionada de Sais) deverão ser exclusivos para essa atividade, ficando proibido o transporte de substâncias químicas, inseticidas, praguicidas, saneantes, domissanitários ou qualquer tipo de produto ou substâncias estranhas que possam comprometer ou contaminar a qualidade desses alimentos;
2. Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais;
3. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;
4. Os veículos destinados ao transporte de Água devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e limpeza; devem estar livres de pontas (pregos, lascas, etc.) que possam comprometer as embalagens;

5. Os métodos de higiene e limpeza devem ser adequados às características do produto, não concorrendo para a contaminação cruzada dos alimentos (física, química ou biológica);
6. Os pisos e as latarias da carroceria devem estar isentos de frestas ou buracos que permitam a passagem de umidade e/ou poeira para a carga;
7. Não deve apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, pragas, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos;
8. Os veículos destinados ao transporte de Água Mineral, Água Natural , Água Potável de Mesa e Água Purificada Adicionada de Sais que forem dotados de carroceria aberta devem atender as seguintes disposições:
    a) Possuir lonas e forrações impermeáveis isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água ou poeira, devendo estar limpas, secas e sem odores ou resíduos que possam contaminar a carga ou sujar as embalagens.
    b) As lonas devem ser dispostas bem esticadas para evitar eventual acúmulo de água em superfície.
    c) A totalidade da carga deve ser bem envelopada, revestida e coberta com lona impermeável por fora das guardas da carroceria.
    d) O emblocamento deve ser firme e a amarração deve ser bem feita, usando cantoneira para evitar danos ao produto que pode ser ocasionado pelas cordas.
    e) O empilhamento máximo de carga deve ser feito de maneira a evitar danos nas embalagens.
9. O veículo deve possuir Certificado de Vistoria Sanitária e esse Certificado deve ser renovado anualmente:
    a) Veículos de outros Estados que realizam o transporte de Água envasada (Mineral, Natural, Potável de Mesa, Purificada Adicionada de Sais) deverão estar em acordo com as especificações técnicas dessa Resolução.
10. As embalagens com os produtos: Água Mineral, Água Natural, Água Potável de mesa e água purificada adicionada de sais, deverão ser armazenadas em ambientes protegidos do sol e da poeira, com superfície pavimentada e distante de depósitos de lixo;
11. As embalagens com os produtos: Água Mineral, Água Natural, Água Potável de Mesa e Água Purificada Adicionada de Sais devem ser colocadas sobre paletes ou estrados limpos e secos e em bom estado de conservação. Deve-se manter uma distância mínima de 45 cm das paredes, 25 cm do chão e 60 cm do teto, para facilitar a limpeza do ambiente e evitar umidade;
12. As embalagens de Água Mineral, Água Natural, Água Potável de Mesa e Água Purificada Adicionada de Sais – vazias ou cheias – deverão ser armazenadas a uma distância mínima de 10 metros de produtos químicos, de produtos que liberem gases, de produtos de higiene, de limpeza, perfumaria, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos. As embalagens de Água só poderão ser comercializadas em locais que vendem produtos alimentícios. Os postos de gasolina, por exemplo, só vão poder vender o produto dentro das lojas de conveniência;

13. Solventes, praguicidas, detergentes ou produtos similares devem ser devidamente identificados e guardados em local específico, fora da área de armazenamento do produto Água Mineral, Água Natural, Água Potável de Mesa e Água Purificada Adicionada de Sais;
14. Os funcionários que trabalham na área de armazenagem e distribuição de Água Mineral, Água Natural, Água Potável de Mesa e Água Purificada Adicionada de Sais devem ser treinados para o manuseio de alimentos e devem obedecer as normas de higiene e apresentação pessoal adequada (unhas curtas, mãos limpas e asseio corporal);
15. Os funcionários devem manter higiene pessoal e comportamental quando manipular os garrafões;
16. Fica proibida a venda de produtos que não possuem registro junto ao Ministério da Saúde.

A maioria das águas minerais vem em garrafas de tereftalato de polietileno, indicado no fundo da embalagem por um número 1, PET ou PETE. Pesquisas vêm sendo conduzidas com vistas a esclarecer os riscos relacionados aos produtos químicos utilizados na fabricação do PET, especialmente o antimônio. Altas concentrações de antimônio podem causar náusea, vômitos e diarreia.

De modo geral, até então, o uso do PET nas embalagens é considerado seguro, exceto quando o produto é submetido a altas temperaturas, como em uma incineração não-controlada, ou exposição prolongada ao sol. Nos dois casos, pode haver liberação de componentes químicos nocivos à saúde da população.

As altas temperaturas, no entanto, não são o único risco potencial; o local onde as garrafas de água são armazenadas poderá acarretar alguns problemas. Especialistas aconselham a não armazenar água na garagem, sob o sol, perto de fumaça de gasolina, pesticidas e outros produtos químicos que poderiam, no mínimo, afetar o cheiro e o gosto da água. Da mesma forma há que se cuidar do espaço onde o produto será comercializado principalmente, por causa do risco de contaminação dos produtos.

Sabe-se que diversas doenças podem ser transmitidas pela ingestão de alimentos contaminados, inclusive por resíduos fecais em áreas com saneamento precário. Além disso, em muitos locais, esses produtos são comercializados sem a correta manipulação dos vasilhames (mãos que não foram adequadamente lavadas) e também por isso, o indivíduo fica exposto a uma série de agentes infecciosos, tais como bactérias, helmintos e protozoários.

Considerando-se que diversas doenças podem ser transmitidas através de vasilhames contaminados, inclusive aquelas que conferem alto de risco de morte ao indivíduo, tais como a cólera e a leptospirose, é enorme a responsabilidade dos órgãos públicos no monitoramento e controle dos processos que envolvem a produção, transporte, armazenamento e comercialização desses produtos.

REFERÊNCIAS:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.** Aprova regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos, diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de prestação de serviços na área de alimentos e regulamento técnico produtos na área de alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 02 dez. 1993. Seção 1, pt. 1.

_____. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº 06**, de 11 de dezembro de 2002.

_____. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº 173**, de 13 de setembro de 2006.

_____. Ministério das Minas e Energia. Departamento Nacional de Produção Mineral**. Portaria nº 374**, de 01 de outubro de 2009.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 629 p.