

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 007/2012

Água

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar os requisitos mínimos que devem ser observados para a produção, a qualidade do mel.

1.2. Âmbito de Aplicação

A presente Instrução de Trabalho – IT é destinado a orientar os trabalhos do Serviço de Inspeção Municipal.

2. Descrição

2.1. Definições

2.1.1. Água potável: água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido na PORTARIA Nº 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011 ou equivalente, e que não ofereça riscos à saúde;

3 - Características Físicas, Químicas e Microbiológicas da água devem ser seguidas conforme a legislação em vigor.

4 - Métodos de Análise

4.1 - Devem ser utilizados os métodos oficiais publicados pelo MAPA, podendo ser utilizados outros métodos de controle operacional, desde que conhecidos os seus desvios e correlações em relação aos respectivos métodos de referência.

4.2 – A coleta de amostras deve ser seguida os procedimentos recomendados na Instrução de Trabalho nº 02/2012.

4.3 – Análises padrões que serão realizadas:

Produto	Análise Físico Químico	Resultado	Análise Microbiológica	Resultado
Água	-Cor - pH - Turbidez	- máx 10 - 6,0 a 9,5 - máx 5	- Coliformes totais/100 ml - E. coli/100 ml	- Ausência em 100/ml - Ausência

	-Nitrato	- máx 10	- Bactérias	em 100/ml
	- Nitrito	- máx 1	Heterotróficas	- máx 5×10^2
	- Cloretos*	- máx 250	(UFC/ml)	
	- Dureza total*	- máx 500		
	- Ferro *	- máx 0,3		
	- Manganês*	- máx 0,1		
	- Cloro residual	- 0,2 a		
	livre.	2mg/L		

* Solicitar somente no registro – 1º análise e anualmente, as demais semestralmente.

5. – Sempre quando o fiscal achar necessário, poderá ser solicitado à análise que o mesmo achar conveniente, mesmo que a análise não esteja listada acima.

Atenciosamente,

Anaurilândia, 17 de Abril de 2017.

Dra. Daniele Cristina C. Cabriotti
Médica Veterinária CRMV MS 2642
Coordenadora do Serviço de Inspeção
Do CODEVALE