RUFANDO BOMB NEWS Notícias sem rodeios

Domingo, 22 de Novembro de 2026

Vigilância Sanitária do Estado monitora águas minerais envasadas em MT

Controle de qualidade

Da assessoria

A Vigilância Sanitária do Estado, da Secretaria de Saúde de Mato Grosso (SES-MT), deu início ao programa de monitoramento das águas minerais envasadas produzidas em Mato Grosso. A ação tem o objetivo de assegurar a qualidade e segurança dos produtos oferecidos à população, conforme as normas sanitárias vigentes.

O monitoramento será realizado em conformidade com a Resolução da Diretoria Colegiada nº 724 e a Instrução Normativa nº 161 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Essas normas estabelecem os parâmetros microbiológicos e os critérios higiênico-sanitários para a produção de águas minerais envasadas.

Primeiramente, será realizada a coleta de amostras de águas minerais envasadas diretamente nas unidades produtivas e em pontos de distribuição. A primeira análise terá caráter orientativo, para identificar eventuais não conformidades e possibilitar ações corretivas preventivas por parte das empresas.

Caso a análise orientativa identifique resultados insatisfatórios, será realizada uma nova coleta para a análise fiscal, que pode acarretar em sanções pelo descumprimento das normas.

“As amostras serão submetidas a análises microbiológicas no Laboratório Central do Estado (Lacen-MT). A primeira coleta terá caráter orientativo e, caso seja constatado resultado insatisfatório, uma nova coleta será feita para a análise fiscal. Essa segunda etapa pode implicar em sanções e medidas cabíveis, conforme a legislação sanitária vigente”, explica a superintendente de Vigilância em Saúde da SES, Alessandra Moraes.

A gestora ressalta que a ação integra uma estratégia de vigilância e controle de produtos alimentícios do estado, visando prevenir riscos à saúde dos consumidores.

“Contamos com a colaboração e o comprometimento das empresas envasadoras de água mineral para o cumprimento das normas sanitárias e a melhoria contínua dos processos de produção. Reforçamos a importância de manter um controle rigoroso e constante da qualidade dos produtos, de forma a garantir a segurança alimentar e a saúde da população”, finaliza Alessandra.