



Legislação para a fabricação de alimentos termoprocessados

Informações sobre a legislação aplicável para a fabricação de alimentos termoprocessados como refeições prontas contendo carnes, grãos e legumes.

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS



Resposta Técnica	SANTOS, Fábio S. Legislação para a fabricação de alimentos termoprocessados Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS 22/5/2017
Demanda	Informações sobre a legislação aplicável para a fabricação de alimentos termoprocessados como refeições prontas contendo carnes, grãos e legumes Solicito informações sobre a legislação aplicável na fabricação de alimentos termoprocessados como refeições prontas contendo carnes, grãos e legumes.
Assunto	Fabricação de alimentos e pratos prontos
Palavras-chave	Alimento; conservação do alimento; legislação; processamento do alimento



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TECPAR

IEL FIEMG



FIERGS SENAI



SENAI



Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação



Solução apresentada

Introdução

Os alimentos termoprocessados são refeições prontas para o consumo, acondicionados em embalagem flexível, chamado de *retort pouch* ou *retort tray*. Após processamento térmico, entre os quais citam-se os tratamentos de esterilização, pasteurização, cozimento e branqueamento, o produto não irá requerer refrigeração ou congelamento, assim como também não há exigência de aquecimento no momento do consumo. Por essas características, os alimentos termoprocessados são úteis em situações ditas precárias, onde o método habitual de preparo de refeições se torna dificultado, como em catástrofes naturais ou guerras, pois as condições sanitárias e higiênicas são impróprias ao homem (CARVALHO, 2010).

Legislação para alimentos termoprocessados

Segundo Brasil (1997), primeiramente deverá ser obedecido a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação, que é conhecido como Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Já a resolução nº 275, conforme especifica Brasil (2002a), é ato normativo complementar à Portaria SVS/MS nº 326/97 e foi desenvolvida com o propósito de atualizar a legislação geral.

A legislação brasileira traz uma série de especificações sobre como deve ser a rotulagem e a embalagem de produtos alimentícios. Conforme Brasil (2002b), a embalagem deve conter informações da lista de ingredientes, a denominação de venda do alimento, o conteúdo líquido, a identificação da origem e do lote, o prazo de validade, instruções sobre preparo e uso do alimento. Os aditivos alimentares, como os corantes, devem ser declarados na lista de ingredientes por meio de sua classe funcional seguida do seu nome completo ou número IMS (Sistema Internacional de Numeração).

Como explica Brasil (2016), produtos com a alegação “sem corantes artificiais” ou “sem conservantes” não são permitidos, já que existem aditivos ou corantes classificados como “sintéticos idênticos ao natural” ou “naturais”, que não possuem vantagem em relação à qualidade e à segurança. Neste sentido, cabe ainda ressaltar que alguns corantes naturais possuem limites de segurança inferiores aos de corantes artificiais e que esses aditivos também podem desencadear reações adversas em pessoas sensíveis.

As informações nutricionais do alimento devem atender as especificações da resolução nº 360 de Brasil (2003a), onde deverá conter a declaração de valor energético e dos nutrientes, propriedades nutricionais e a enumeração do conteúdo de nutrientes. A Lei nº 10.674 exigiu a obrigatoriedade da informação sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca (BRASIL, 2003b).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento (MAPA) exige o registro de todos os produtos destinados à alimentação. A única exceção, de acordo com Brasil (2010), é para produtos destinados à alimentação animal, como suplementos para bovinos, premix, rações, núcleos e concentrados. No *website* da ANVISA é possível encontrar uma lista com as categorias de alimentos que são isentas de registro prévio à comercialização e que precisam entregar apenas o Comunicado de Início de Fabricação.

Visando a proteção à saúde da população e a regulamentação dos padrões microbiológicos para alimentos, foi criado o Regulamento Técnico conforme resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (BRASIL, 2001a).

Lisiane Rodrigues, analista de serviços técnicos e tecnológicos do Instituto SENAI de Tecnologia em Alimentos reitera que, nesta regulamentação, encontram-se informações sobre procedimentos aplicáveis aos alimentos estéreis, como as contidas nos itens 5.2.1, e no anexo I, item 9, onde se exige que o tratamento térmico aplicado ao alimento deve atender certos critérios para ser considerado seguro microbiologicamente.

O programa *Codex Alimentarius*, da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), estabelece normas internacionais na área de alimentos, incluindo padrões, diretrizes e guias sobre Boas Práticas e de Avaliação de Segurança, visando proteger os consumidores e garantir a concorrência leal entre os países. Os documentos inseridos no *Codex Alimentarius* são de aplicação voluntária pelos membros, porém são muito utilizados como referência para legislação nacional dos países. A Organização das Nações Unidas (ONU) recomenda aos governos que adotem, sempre que possível, as normas e diretrizes do *Codex*, para políticas e planos nacionais referentes a alimentos (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação – FAO, 2016).

A legislação também lista os materiais permitidos para uso como embalagens em contato com alimentos. A resolução nº 20 da ANVISA, de 22 de março de 2007, aprova o Regulamento Técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos (BRASIL, 2007).

A Resolução nº 21 da ANVISA, de acordo com Brasil (2001b), apresenta o Regulamento Técnico para Irradiação de Alimentos, como por radiação ultravioleta ou micro-ondas, onde são estabelecidos os requisitos gerais para o uso da irradiação de alimentos com vistas à qualidade sanitária do produto final. Essa resolução também apresenta referências a outros documentos, decretos, relatórios e normas úteis para alimentos irradiados, como, por exemplo, o parecer da Organização Mundial da Saúde sobre o assunto e códigos de práticas recomendadas para o funcionamento de instalações usadas em tratamento de alimentos, como os listados a seguir:

- *Codex STAN 106-1983* - Normas Gerais do *Codex* para Alimentos Irradiados;
- *Codex CAC/RCP 19-1979* - Código Internacional de Práticas recomendadas para o funcionamento de instalações utilizadas para o tratamento de alimentos;
- Relatório n.º 890 da Série de relatórios da Organização Mundial da Saúde - Irradiação com altas doses: salubridade de alimentos irradiados com doses acima de 10 kGy, Genebra, 1999;
- Documento preliminar de Norma para Boas Práticas de Irradiação de Alimentos ICGFI (International Consultative Group on Food Irradiation).

Conclusões e recomendações

A partir dos dados encontrados nas pesquisas, recomenda-se a leitura das leis, decretos e portarias aqui listadas a fim de facilitar o entendimento das exigências dos órgãos responsáveis pelo setor alimentício, no caso o MAPA e a ANVISA a nível nacional, e o *Codex Alimentarius* a nível internacional, e assim se adequar aos procedimentos por eles requeridos.

As leis, decretos e portarias listadas nessa Resposta Técnica se baseiam em pesquisas realizadas via internet, sendo todas passíveis de serem extintas e/ou modificadas pelos poderes públicos a qualquer momento. Além disso, essas leis, decretos e portarias, não especificam, na sua grande maioria, detalhes sobre alimentos fabricados por termoprocessamento, no entanto, são aplicáveis ao escopo da demanda e de interesse comum para qualquer tipo de processamento de produtos alimentícios.

Fontes consultadas

BRASIL. Lei Federal n. 10.674, 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 19 maio 2003b. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.674.htm>. Acesso em: 17 mai. 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MAPA. Instrução Normativa nº 42, 16 de dezembro de 2010. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília,

DF, 17 dez. 2010. Disponível em:

<<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=401297954>>. Acesso em: 17 mai. 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Informe Técnico nº 70**. Esclarecimentos sobre a declaração de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas. Brasília, DF, 19 de janeiro de 2016. Disponível em:

<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388729/Informe+T%C3%A9cnico+n%C2%BA+70,+de+19+de+janeiro+de+2016>>. Acesso em: 17 mai. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 10 jan. 2001a. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b> Acesso em: 01 jun. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 20, 22 de março de 2007. Aprova o Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 26 mar. 2007. Disponível em:

<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/390501/ALIMENTOS%2BRESOLU%25C3%2587%25C3%2583O%2B-%2BRDC%2BN%25C2%25BA.%2B20%252C%2BDE%2B22%2BDE%2BMAR%25C3%2587O%2BDE%2B2007..pdf/d04ac5a7-f1c9-4eb5-98c1-989cede53650>> Acesso em: 01 jun. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 21, 26 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico para Irradiação de Alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 29 jan. 2001b. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/Resolucao_RDC_n_21_de_26_de_janeiro_de_2001.pdf> Acesso em: 17 mai. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 set. 2002b. Disponível em: <<http://www.ibravim.org.br/admin/arquivos/informes/1455824267-1ed.pdf>> Acesso em: 17 mai. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 out. 2002a. Disponível em:

<<http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132350/ResoluuoRDC27521.10.2002.pdf>> Acesso em: 17 mai. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 26 dez. 2003a. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc>. Acesso em: 17 mai. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, 30 de julho de 1997. Regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de

Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria%2BSVS-MS%2BN.%2B326%2Bde%2B30%2Bde%2BJulho%2Bde%2B1997.pdf/87a1ab03-0650-4e67-9f31-59d8be3de167>> Acesso em: 17 mai. 2017.

CARVALHO, M.V. **Análise nutricional e sensorial de refeições termoprocessadas**. 2010. 132 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana), Universidade de Brasília, Brasília, 2011.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO – FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations - **About Codex**. [S.l.], 2016. Disponível em: <<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>>. Acesso em: 22 mai. 2017.

RODRIGUES, Lisiane. **Legislação para alimentos estéreis**. [mensagem pessoal]. Mensagem recebida por: <fabio.santos@senairs.org.br> em 01 jun. 2017.

Identificação do Especialista

Lisiane Rodrigues – lisiane.rodriques@senairs.org.br. Engenheira de alimentos; Analista de Serviços Técnicos e Tecnológicos, Instituto SENAI de Tecnologia em Alimentos e Bebidas.