

Prefeitura Municipal de Salvador- PMS
Secretaria Municipal de Saúde- SMS
Diretoria de Vigilância à Saúde- DVIS
Subcoordenação de Vigilância Sanitária- VISA
Setor de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde- SPEIS
Área de Alimentos Em 23/09/2015

NOTA TÉCNICA SPEIS/VISA nº 02/2015

INTERESSADOS: Produtores, indústrias e distribuidores de gelados comestíveis.

ASSUNTO: Critérios para a produção e comercialização de gelados comestíveis dentre eles: sorvetes, picolés, sorvetes *softs*, açaí e similares no município de Salvador.

Tendo em vistas a atribuição de promoção à saúde e prevenção de agravos à saúde da população e do embasamento legal para a cobrança desta exigência, esta área técnica esclarece:

1) Como objetivo de **atendimento das normas sanitárias**, Codex Alimentarius e as normas sanitária vigentes em interesse à saúde pública e, com isto, prevenir riscos e agravos à saúde do consumidor consideramos:

- I. Que os produtos gelados comestíveis são “produtos alimentícios obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem a adição de outros ingredientes e substâncias, ou de uma mistura de água, açúcares e outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado, durante o armazenamento, o transporte, a comercialização e a entrega ao consumo.” Portanto, incluímos sorvetes, picolés, misturas com açaí, sorvetes *softs* e similares (**RDC nº 267/2005-ANVISA**).
- II. Que estes produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes (**RDC nº 266/2003-ANVISA**).
- III. Que os estabelecimentos que produzem ou industrializam os referidos alimentos deverão atender ao Regulamento Técnico de Boas Práticas de

Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis, **RDC nº 267/ 2003-ANVISA**, com exceção das sorveterias, ou seja, aquelas que apenas comercializam os produtos previamente fabricados.

- IV. Que todos os produtos devem possuir as informações obrigatórias em rotulagem escritas no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. Estas informações são regidas pelas legislações sanitárias dentre estas a **RDC nº 259/ 2002-ANVISA e Código de Defesa do Consumidor**:
- i. Denominação de venda do alimento;
 - ii. Lista de ingredientes;
 - iii. Conteúdos líquidos;
 - iv. Identificação da origem Nome ou Razão Social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
 - v. Identificação do lote;
 - vi. Prazo de validade;
 - vii. Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
 - viii. Informações sobre glúten e alergênicos.
- V. Que estes estabelecimentos que produzem ou industrializam gelados comestíveis adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos Padrões de Identidade e Qualidade (*PIQ's*) para Produtos e Serviços na Área de Alimentos (**Portaria 1428/1993 MS**).
- VI. Que “as embalagens primárias destinadas ao acondicionamento dos produtos devem ser de material apropriado e estar íntegras e limpas. Devem ser de primeiro uso, não sendo permitida a reutilização das mesmas” (**RDC nº 267/ 2003-ANVISA**).
- VII. Que as sorveterias ou áreas de varejo dos estabelecimentos supra, ou ainda aqueles que possuem “maquina *soft*” ou comercializem gelados para distribuição a pedido do cliente, isento de embalagem individual: “devem possuir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido

inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual” (**RDC nº 216/ 2004-ANVISA**).

- i. No caso das máquinas de sorvete italiano ou *soft*, as mesmas devem ser localizadas protegidas do sol, em local seco e fresco e possuir pia e procedimentos para a higienização das mesmas, conforme a recomendação de seus fabricantes.

VIII. Que “somente poderão ser entregues a venda ou expostos ao consumo alimentos registrados nos respectivos órgãos competentes”, portanto, os produtores/ fracionadores de polpas de frutas e similares para comercialização para terceiros, a exemplo do produto açaí com frutas, devem solicitar junto ao órgão competente, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), registro do produto previamente a sua comercialização (**Lei Municipal nº 5.504/1999**). As polpas oriundas de frutas a serem utilizadas na própria empresa, não são obrigadas a ter registro do produto, visto que não haverá comercialização das mesmas.

IX. O produto, qualquer que seja a origem e pronto para oferta ao consumidor, deve estar protegido e rotulado (**RDC nº 256/ 2002-ANVISA e Lei Municipal nº 5.504/1999**). Portanto, os picolés devem estar embalados individualmente e rotulados. Os sorvetes para serviço de *buffet*, a pedido do consumidor, deverão estar protegidos e rotulados.

2) Da Implantação das Boas Práticas:

- i. Fica, portanto, estabelecido com base nas legislações vigentes que os Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis devem apresentar junto a Vigilância Municipal de Salvador o Responsável Técnico-RT pela produção/industrialização de gelados comestíveis, conforme as legislações vigentes descritas nesta nota técnica com **prazo imediato**.

- i. Para a assunção desta responsabilidade, é necessário que o RT contratado pela empresa apresente seu Certificado de Regularidade Técnica ou Declaração do Conselho de Classe pertinente, que o autorize a exercer tal função junto à empresa, denominando ambas as partes no documento apresentado, atendendo os ritos de abertura de processo contidos no site:

www.saude.salvador.ba.gov.br;

- II. Fica, portanto, estabelecido com base nas legislações vigentes que todos gelados comestíveis, exceto aqueles fracionados a pedido do consumidor no varejo (*buffet* de sorvete) deverão apresentar embalagem e rotulagem individualizados. Proibido acondicionar em material não indicado para alimentos e de difícil higienização. Poderá ser implantada com **prazo máximo até 14 de fevereiro de 2016**, quando será exigida através de fiscalização sanitária;
- III. O consumidor deverá ter acesso aos aspectos mínimos de rotulagem e composição supracitados, de cada produto comercializado no varejo, na língua pátria, sendo obrigação do fabricante a emissão dos dados. **Prazo máximo até 14 de fevereiro de 2016;**
- IV. As embalagens primárias e invólucros de alimentos deverão ser certificados pelo produtor, estando esta certificação acessível à fiscalização sanitária. Estas embalagens não poderão ser reutilizáveis e deverão estar protegidas de poeira e vetores durante o armazenamento e transporte. **Prazo máximo até 14 de fevereiro de 2016;**
- V. Os estabelecimentos produtores deverão solicitar alvará sanitário de seus veículos e mantê-los em condições higiênico-sanitárias adequadas, temperatura indicada e outros aspectos relevantes à manutenção da qualidade do produto. **Prazo imediato.**
- VI. Os estabelecimentos que fabriquem, adicionem sabores, embalem e distribuam para terceiros polpas a exemplo do açaí, deverão solicitar junto ao MAPA autorização e registro do produto previamente a comercialização. **Prazo imediato.**

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA:

1. *Lei Municipal 5.504/1999. Institui o Código Municipal de Saúde de Salvador.*
2. *Portaria MS 1428/93. Aprova na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos" as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos".*
3. *Portaria SVS/MS nº 326/97. Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".*
4. *Resolução-RDC Nº 216/ 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.*

5. *Portaria 27/1998 SVS/MS. Aprova o regulamento técnico referente à informação nutricional complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes, constantes do anexo desta Portaria).*
6. *Portaria 29/1998 SVS/MS. Aprova o “regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais,” constante do anexo desta Portaria.*
7. *Portaria 30/1998 SVS/MS. Aprova o “regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso” constante do anexo desta portaria.*
8. *Portaria 30/1998 SVS/MS. Aprova o “regulamento técnico referente a alimentos adicionados de nutrientes essenciais,” constante do anexo desta Portaria.*
9. *RDC 275/2002 ANVISA. Dispõe sobre o 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.*
10. *RDC 259/2002 ANVISA. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.*
11. *RDC 267/2003 ANVISA. “Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis”.*
12. *RDC 360/2003 ANVISA. Aprova o “regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme anexo desta Resolução.”*
13. *RDC 266/2005 ANVISA. Aprova o "regulamento técnico para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis", constante do Anexo desta Resolução.*
14. *RDC 26/2015 ANVISA. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.*
15. *LEI Nº 8.078/90. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.*

NOTA: Esta referência bibliográfica não exclui a obrigatoriedade de atendimento de outras normas vigentes não mencionadas.

Créditos:

José Antônio Rodrigues Alves

Secretaria Municipal de Saúde

Érica Luciana Lago de Carvalho

Diretoria de Vigilância à Saúde

Karina Luzia Reynaldo Queiroz

Subcoordenação de Vigilância Sanitária

Kátia Rezack Calheira

Setor de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde/VISA