

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

FLAVIA BRUSCH GARCIA

**BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:
um estudo comparativo entre as legislações do Brasil,
Argentina, Chile e Uruguai**

Porto Alegre

2014

FLAVIA BRUSCH GARCIA

**BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:
um estudo comparativo entre as legislações do Brasil,
Argentina, Chile e Uruguai**

Monografia apresentada ao Curso de Engenharia de Alimentos da UFRGS como parte dos requisitos necessários para obtenção do Título de Engenheiro de Alimentos.

Orientador: Florencia Cladera Olivera
Co-orientador: Jeverson Frazzon

Porto Alegre

2014

FLAVIA BRUSCH GARCIA

**BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:
um estudo comparativo entre as legislações do Brasil,
Argentina, Chile e Uruguai**

Aprovada em: ___/___/___

BANCA EXAMINADORA

Florencia Cladera Olivera (Orientadora)
Dra. em Engenharia Química
ICTA/UFRGS

Jeverson Frazzon (Co-orientador)
Dr. Ciências Biológicas: Bioquímica
ICTA/UFRGS

Eduardo César Tondo
Dr. em Ciências Biológicas: Bioquímica
ICTA/UFRGS

Patrícia Malheiros
Dra. em Microbiologia Agrícola e do Ambiente
ICTA/UFRGS

Roberta Fogliatto Mariot
Msc. em Microbiologia Agrícola e do Ambiente
ICTA/UFRGS

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer primeiramente à minha mãe por todo suporte, carinho e doação, não só no período da graduação, mas durante toda a minha vida. Tu és meu exemplo.

À minha família agradeço o incentivo e as palavras amigas, sempre com a certeza de que tudo ia dar certo.

Ao Gustavo, pela paciência, apoio e amor imensuráveis. Sabes o quanto és importante.

Aos amigos de longa data e àqueles que surgiram ao longo da graduação agradeço a cumplicidade, as risadas, os momentos que nos deixaram com a alma leve, sempre prontos para os desafios que surgiam pela frente.

À minha orientadora, professora Florencia Cladera, agradeço a disponibilidade e atenção dispensadas nessa reta final tão importante.

Ao professor Jeverson Frazzon agradeço os ensinamentos, conversas e conselhos ao longo da graduação. Foi um prazer ter trabalhado contigo.

Agradeço ao João Pedro o suporte para realização deste trabalho e por auxiliar na minha formação profissional.

Por fim agradeço a Deus, por todas as bênçãos e oportunidades durante toda a minha vida.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
2 OBJETIVOS	9
2.1 OBJETIVO GERAL	9
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	9
3 METODOLOGIA	10
4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	11
4.1 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	11
4.2 ÓRGÃOS LEGISLADORES	12
4.3 COMPARATIVO ENTRE LEGISLAÇÕES	13
4.3.1 Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	14
4.3.2 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	18
4.3.3 Controle integrado de Vetores e Pragas Urbanas	20
4.3.4 Abastecimento de água	20
4.3.5 Manejo dos resíduos	21
4.3.6 Manipuladores	21
4.3.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens	24
4.3.8 Preparação do alimento	25
4.3.9 Armazenamento e transporte do alimento preparado	30
4.3.10 Exposição ao consumo do alimento preparado	31
4.3.11 Documentação e registro	32
4.3.12 Responsabilidade	35
5 CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	36
6 DISCUSSÃO	38
7 CONCLUSÃO	41
REFERÊNCIAS	42
ANEXO A - VIGÊNCIA NO PARAGUAI DAS RESOLUÇÕES ADOTADAS PELO MERCOSUL REFERENTE A REGULAMENTOS TÉCNICOS	44

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 - Órgãos competentes, legislação abordada, ano de atualização e site referência de cada país estudado.....	12
Quadro 2 - O que pode ou deve ser utilizado no Brasil, Argentina, Chile e Uruguai relacionado às instalações sanitárias.....	17
Quadro 3 - Comparação do item 4.8 Preparação do Alimento - da legislação brasileira – com as legislações Mercosul, Argentina, Chile e Uruguai.	26
Figura 1 - Descrição dos grupos de falhas ou fatores de risco e o respectivo grau de associação a surtos de DTA.....	37

RESUMO

É imprescindível seguir procedimentos que assegurem a inocuidade dos alimentos. Com o intuito de garantir a saúde da população, países criaram legislações específicas a serem seguidas por seus estabelecimentos produtores de alimentos. Visto a falta de estudos na área e a dificuldade em encontrar informações, este trabalho foi realizado objetivando a comparação das legislações relacionadas a Serviços de Alimentos entre países como Brasil, Argentina, Chile e Uruguai. No Brasil a legislação de referência é a RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Apesar de muitas semelhanças, a legislação do Brasil se mostrou muito mais criteriosa que a dos demais países estudados, possuindo critérios bastante específicos para controle de temperaturas na manipulação de alimentos, por exemplo. A criação de um projeto piloto para categorização dos serviços de alimentação demonstrou ainda mais interesse do país em melhorar o perfil sanitário dos estabelecimentos. Ainda que temporário, os resultados desse projeto podem servir como base para uma futura atualização da legislação brasileira. A partir de todos os dados analisados, acredita-se que este estudo comparativo possibilite a realização de consultoria à empresa interessada na abertura de serviços de alimentação nos diferentes países.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação. RDC n° 216/2004. Legislação. Argentina. Chile. Uruguai. Brasil.

1 INTRODUÇÃO

Ações de controle sanitário na área de alimentos se fazem necessárias, visando à proteção da saúde da população. Segundo Silva Junior (2005), 70% dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) no Brasil são causadas por conservação deficiente dos alimentos, seguidos por contaminação via manipuladores, matéria-prima contaminada, acondicionamento inadequado, higiene deficiente de instalação/equipamento/utensílio e contaminação cruzada.

A forma que cada país utiliza para realizar o controle sanitário é por meio da criação de legislações que, quando corretamente aplicadas, propiciam garantia de qualidade aos alimentos, enfatizando a inocuidade dos mesmos, de forma a evitar a contaminação por microrganismos patogênicos ou por substâncias nocivas à saúde do consumidor.

Em 1996, foi criado o Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Este regulamento, válido para o Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai, visa harmonizar as atividades realizadas por estabelecimentos que elaborem, industrializem, fracionem, armazenem ou transportem alimentos nesses países. A partir das diretrizes básicas deste regulamento, cada país é livre para utilizar suas próprias legislações, quando mais restritivas, desde que não entrem em conflito com o mesmo.

A partir de dados disponibilizados pela Secretaria de Vigilância em Saúde (2013), o segundo lugar em maior número das ocorrências de surtos de DTA no Brasil entre 2000 e 2013 ocorreram em restaurantes ou padarias, os quais são considerados serviços de alimentação neste país. A legislação brasileira RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e objetiva prevenir as DTA com suas exigências. Assim como o Brasil, cada país possui suas próprias legislações.

A partir da necessidade de uma empresa de consultoria em obter conhecimentos a fim de assessorar uma empresa interessada em abrir serviços de alimentação em países da América do Sul como Argentina, Chile e Uruguai, buscou-se pesquisar se há legislação de alimentos conjunta entre esses países e o Brasil. Visto a falta de trabalhos nessa área e a dificuldade em encontrar essas informações, notou-se a necessidade de um estudo comparativo entre legislações

de forma a garantir o cumprimento correto das especificações de acordo com o país de aplicação.

Este trabalho tem como objetivo realizar um comparativo entre a legislação brasileira e as legislações da Argentina e Uruguai, países membros do MERCOSUL, e também com a legislação do Chile, país associado ao MERCOSUL.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

O presente trabalho visa estabelecer um comparativo sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação entre a legislação brasileira e as legislações da Argentina, Chile e Uruguai.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Verificar quais são os órgãos responsáveis pela legislação relacionada às boas práticas para serviços de alimentação na Argentina, Chile e Uruguai;
- Comparar a legislação para serviços de alimentação brasileira (RDC nº 216 da ANVISA) com a legislação de alimentos dos mesmos;
- Abordar as semelhanças e diferenças entre as legislações;

3 METODOLOGIA

Este trabalho foi desenvolvido a partir de pesquisa bibliográfica através da internet, utilizando ferramentas de pesquisa como Google, Bing, Yahoo, a respeito dos órgãos federais responsáveis pela legislação de alimentos em cada um dos países objetos de estudo. Com a relação dos órgãos, buscaram-se as legislações a partir dos sites federais. Algumas das palavras-chave utilizadas durante a pesquisa foram: *legislación alimentaria, reglamento alimentos, reglamento bromatológico, código alimentario, ministerio de salud*, entre outras, todas em espanhol, buscando os sites dos países de origem.

Foram consultadas também pessoas residentes nos países de estudo, com conhecimento na área de alimentos, para que auxiliassem de acordo com o propósito deste trabalho.

O trabalho de pesquisa foi realizado entre os meses de março e agosto de 2014.

4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Neste trabalho será abordado primeiramente o conceito de serviço de alimentação, quando este existir, nos países objetos de estudo. A seguir serão introduzidos quais são os órgãos legisladores em cada país de interesse e a legislação utilizada para realização dos comparativos. Por fim, serão realizados os comparativos entre as legislações, tendo como base a legislação brasileira, e verificadas suas semelhanças e diferenças.

4.1 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em sua resolução RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004 que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, é considerado serviço de alimentação estabelecimento que realize algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Dentre os demais países objetos de estudo, apenas o Uruguai define serviços de alimentação como dois tipos de empresas: com cozinha separada do salão de vendas e sem cozinha separada. Padarias, supermercados, mercados de bairro, etc., não são definidos como serviços de alimentação nesse país.

4.2 ÓRGÃOS LEGISLADORES

Em cada um dos países abordados neste estudo há órgãos federais responsáveis por legislar a respeito da segurança dos alimentos. Dentre todas as legislações de alimentos, serão abordadas aquelas relacionadas aos serviços de alimentação, quando houver essa distinção na legislação do país. No quadro 1 a seguir, pode-se observar qual o órgão competente em cada país, a legislação abordada, seu ano de atualização e o site correspondente a cada órgão.

Quadro 1 - Órgãos competentes, legislação abordada, ano de atualização e site referênciade cada país estudado.

País	Órgão Responsável	Legislação	Ano de Atualização	Referência
Argentina	Ministerio de Salud y Acción Social, através de Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT);	<i>Código Alimentario Argentino</i>	2014	http://www.anmat.gov.ar
Brasil	Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);	RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004	2004	http://www.anvisa.gov.br
Chile	Ministerio de Salud	<i>Reglamento Sanitario de los Alimentos</i>	2014	http://web.minsal.cl
Uruguai	Ministerio de Salud Pública	<i>Reglamento Bromatologico Nacional</i>	2005	http://www.msp.gub.uy/
Paraguai	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)	<i>Ley n° 836 de Código Sanitario</i>	1999	http://www.mspbs.gov.py/v3/
Mercosul	Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal Servicio Nacional de Sanidad Animal Secretaría de Industria Instituto Nacional de Vitivinicultura Brasil: Ministério da Saúde Ministério da Agricultura e Abastecimento Paraguai: Ministerio de la Salud Pública y Bienestar Social Ministerio de Ganadería y Agricultura Ministerio de Industria y Comercio Instituto Nacional de Tecnología y Normalización Uruguai: Ministerio de Salud Pública Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca Ministerio de Industria, Energía y Minería Laboratorio Tecnológico del Uruguay	MERCOSUL/GMC/RES Nº 80/96	1996	http://www.mercosur.int/

Fonte: ARGENTINA (2014); BRASIL (2004); CHILE (2014); URUGUAI (2005); PARAGUAI (1999); MERCOSUL (1996).

Diferentemente do Brasil, em geral os outros países não possuem uma legislação específica para Serviços de Alimentação, apenas uma legislação geral para estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos onde, quando pertinente, há itens que se aplicam apenas às indústrias e itens que se aplicam aos serviços de alimentação. O Uruguai é o único dentre os países abordados neste estudo a ter uma parte de sua legislação dedicada aos serviços de alimentação, porém em maior parte a sua legislação é geral, aplicando-se também aos estabelecimentos industrializadores de alimentos.

A Argentina anexou a resolução do MERCOSUL à sua legislação oficial, evitando repetições ou contradições. Em muitos itens que serão vistos neste estudo, a legislação da Argentina se dará como uma comparação direta do Brasil versus MERCOSUL, e as mesmas comparações poderão ser aplicadas ao Uruguai, sendo que nos casos em que na legislação própria do país houver algum item mais restritivo, o mesmo estará valendo.

Neste trabalho não será abordada a comparação da legislação do Brasil com o Paraguai, uma vez que no Paraguai as normas necessárias para este estudo não estão disponibilizadas de forma gratuita pelo Estado. Os poucos documentos disponíveis não possuem informações precisas e são de difícil acesso nos sites oficiais do país. Os documentos que abordam as boas práticas, procedimentos operacionais padronizados, etc, se encontram no site do *Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología* e não estão disponíveis para *download*. Ao longo deste trabalho, nos momentos em que forem explicitadas normas válidas para o MERCOSUL, as mesmas também são válidas para o Paraguai. No anexo A pode-se verificar um exemplo do documento disponibilizado pelo Paraguai onde mostram estar de acordo com as resoluções adotadas pelo MERCOSUL referente aos regulamentos técnicos.

4.3 COMPARATIVO ENTRE LEGISLAÇÕES

Neste trabalho, o comparativo entre as legislações se dará com base nos tópicos abordados pela legislação brasileira RDC nº 216 da ANVISA (BRASIL, 2004), verificando a presença ou ausências destes requisitos nas legislações dos demais países. Após esse comparativo serão abordados tópicos relevantes presentes em outros países, não apresentados na legislação brasileira.

Os itens abordados na RDC nº 216 são: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água; Manejo dos resíduos; Manipuladores; Matérias-primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento; Armazenamento e transporte do alimento preparado; Exposição ao consumo do alimento preparado; Documentação e registro; Responsabilidade.

No decorrer deste trabalho, todas as comparações se darão com base nas legislações referenciadas no quadro 1. As demais referências utilizadas serão apresentadas no transcorrer do trabalho.

4.3.1 Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

A legislação brasileira prioriza neste tópico a importância das instalações serem projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado, de forma a evitar a contaminação cruzada, assim como as demais medidas estruturais que se mostrem importantes para garantir a segurança do alimento como:

- Piso, parede e teto com revestimento liso, impermeável e lavável, mantidos em boas condições;
- Portas com fechamento automático;
- Janelas e aberturas providas de telas para evitar a entrada de pragas, mas que sejam removíveis para facilitar a limpeza periódica;
- Instalações abastecidas com água corrente e conexão com rede de esgoto ou fossa séptica de dimensão compatível ao volume de resíduos;
- Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais;
- Boa iluminação na área de preparação de forma a não comprometer a higiene e características sensoriais dos alimentos;
- Luminárias protegidas contra explosão e quedas acidentais;
- Instalações elétricas protegidas e íntegras, de forma a permitir a higienização dos ambientes;

- Ventilação para garantir a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, condensação de vapores dentre outros;
- Equipamento e filtros para climatização conservados, com manutenção periódica registrada;
- Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com áreas onde há alimentos, com lavatórios e supridos de produtos para higiene pessoal como papel higiênico, 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;
- Equipamentos, móveis, utensílios que entram em contato com alimentos e suas superfícies de materiais em bom estado de conservação, que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores aos mesmos, lisas, impermeáveis e laváveis, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;
- Realização de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro dessas operações.

Em relação a este tópico, a legislação dos demais países se mostra bastante parecida com a do Brasil. Todos proíbem a presença de animais nas áreas internas ou externas dos estabelecimentos, entretanto não são tão específicos quanto o Brasil no sentido de conter na legislação a proibição também de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. Este detalhe fica implícito em itens que solicitam que o ambiente se mantenha organizado de maneira geral.

O Uruguai, assim como os demais países, cita a importância de um ambiente de trabalho bem iluminado, porém é o único a não apresentar uma obrigatoriedade de que as luminárias tenham proteção contra explosão e quedas acidentais. No entanto, uma vez que esta obrigatoriedade existe na legislação do Mercosul, vale também para o Uruguai.

A legislação brasileira obriga que a limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes

equipamentos sejam registradas. Os outros países estudados, apesar de solicitarem que haja ventilação ou sistema de climatização, não solicitam o registro.

Apenas o Brasil aborda a realização de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro de realização destas operações.

Os pontos de grande importância, referentes aos itens 4.1.12, 4.1.13 da legislação brasileira, tratam sobre as instalações sanitárias.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático (BRASIL, 2004).

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual (BRASIL, 2004).

Todos os países estudados estão de acordo com o item 4.1.12, uma vez que as áreas sanitárias devem ser isoladas, sem comunicação direta com as áreas de manipulação de alimentos desde a matéria prima até o produto final, a fim de evitar que a contaminação proveniente dessas instalações chegue aos alimentos. Já em relação ao item 4.1.13 há diferenças entre os países. O quadro 2 abaixo mostra o que pode ou deve ser utilizado em cada país relacionado às instalações sanitárias:

Quadro 2 - O que pode ou deve ser utilizado no Brasil, Argentina, Chile e Uruguai relacionado às instalações sanitárias.

	Brasil	Argentina	Chile	Uruguai
Ar quente para secagem de mãos	X	X	X	X
Cartazes de orientação	X		X	X
Escova de unhas				X
Lavatórios com água fria	X	X		X
Lavatórios com água fria e quente			X	
Lixeira com tampa, acionada sem contato manual	X			
Papel Higiênico	X			
Produto anti-séptico	X			
Sabão em barra		X	X	X
Sabão em escamas		X	X	X
Sabão em pó		X	X	X
Sabonete líquido	X	X	X	X
Sabonete líquido anti-séptico	X			
Sabonetes individuais (barra, líquido)		X	X	X
Toalha de papel (não reciclado)	X	X	X	X

Fonte: ARGENTINA (2014); BRASIL (2004); CHILE (2014); URUGUAI (2005); MERCOSUL (1996).

Alguns pontos se destacam ao realizar uma comparação desta tabela. Itens referentes a produtos anti-sépticos não são abordados nas legislações dos demais países, assim como não tratam da obrigatoriedade de lixeiras com acionamento não manual, o que pode ser um problema, uma vez que ao abrir o coletor de resíduos pode haver recontaminação das mãos. O Brasil é o único país que não permite a

utilização de sabonetes em barra, além de ser o único também a colocar a observação de que o papel para secagem de mãos deve ser não reciclado e o sabonete inodoro.

O item 4.1.14 da legislação brasileira obriga a instalação de lavatórios exclusivos para a higienização das mãos na área de produção, os mesmos, assim como nos sanitários, devem estar providos de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, sistema seguro para secagem de mãos e coletor de papel acionado sem contato manual. A Argentina, o Chile e o Uruguai também apresentam obrigatoriedade de presença de lavatórios para higienização das mãos nos banheiros e área de produção, cada um com suas particularidades. A Argentina proíbe o uso de toalhas de pano e exige que haja produto anti-séptico em casos em que se manipule substâncias contaminantes ou quando a natureza das tarefas exija uma desinfecção adicional à lavagem de mãos. O Chile prevê o uso de sabão e meios higiênicos para secagem de mãos, como toalhas descartáveis ou ar quente. No Uruguai deve haver lavatórios dotados de água fria e quente, preferencialmente de acionamento não-manual, sabão, escova de unhas e toalhas descartáveis ou equipamento mecânico para secagem de mãos, acompanhados de cartazes de orientação indicando a obrigatoriedade de lavar as mãos antes de iniciar ou reiniciar suas tarefas.

4.3.2 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Neste tópico a legislação brasileira mostra importância nas operações de limpeza e os cuidados que devem ser tomados para garantir a higienização de forma correta.

No Brasil, além da obrigatoriedade das instalações, equipamentos, móveis e utensílios serem mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, as operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados. A seguir segue uma lista com as demais exigências brasileiras:

- Caixas de gordura periodicamente limpas;
- Registro das operações de limpeza e desinfecção das instalações que não forem realizadas rotineiramente;

- Áreas de preparação dos alimentos higienizadas quantas vezes forem necessárias e após o término do trabalho;
- Cuidados para impedir a contaminação dos alimentos causada pelos produtos saneantes, pela suspensão de partículas e formação de aerossóis, proibindo a utilização de substâncias odorizantes ou desodorantes nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos;
- Produtos saneantes devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde, possuir ficha técnica, devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;
- Todos os equipamentos utilizados para higienização das instalações devem ser próprios para essa atividade, guardados em local específico, separados dos equipamentos utilizados para higienização dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento;
- Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

Dos tópicos abordados, apenas o Brasil possui a obrigação de registro das operações de limpeza não rotineiras e desinfecção de instalações. Em relação aos funcionários responsáveis pela higienização utilizarem uniforme diferenciado, apenas o Uruguai possui um item descrevendo que o pessoal não manipulador de alimentos deve utilizar roupas apropriadas à função que desempenha, mas não especifica sobre o pessoal responsável pela higienização. Os demais países não possuem esta obrigatoriedade.

Em relação aos demais tópicos abordados na legislação brasileira sobre este assunto, todos os países possuem obrigações parecidas com as do Brasil. O Uruguai em seu regulamento bromatológico, diferente do Brasil, não aborda especificamente a obrigatoriedade dos funcionários estarem capacitados para higienização, nem sobre a limpeza periódica das caixas de gordura, porém estes itens são abordados na resolução do Mercosul, assim aplicam-se também ao Uruguai.

4.3.3 Controle integrado de Vetores e Pragas Urbanas

Para a realização do controle de vetores e pragas urbanas, a legislação brasileira pede que exista um conjunto de ações eficazes e contínuas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e proliferação dos mesmos. Caso as medidas adotadas não sejam eficazes, pode-se empregar controle químico realizado por empresa especializada, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde. No momento da aplicação do controle químico, devem ser estabelecidos, pela empresa terceirizada, procedimentos pré e pós tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos equipamentos e utensílios. Se necessário, após a aplicação deve-se fazer uma higienização dos equipamentos e utensílios antes de serem reutilizados para remoção dos resíduos de produtos desinfestantes, evitando a contaminação dos alimentos.

A legislação do Chile tem os mesmo princípios da legislação brasileira em relação ao controle de pragas, já a Argentina, na legislação do Mercosul que lhe foi incorporada, prevê praticamente os mesmos cuidados, porém não exige que o controle químico deva ser realizado por empresa especializada e sim por pessoal que conheça a fundo os riscos que esses produtos podem trazer. O Uruguai, em seu regulamento bromatológico, não prevê controle químico para pragas em todos os estabelecimentos que trabalham com alimentos, apenas medidas preventivas como telas, sifões, etc. Porém, por fazer parte do Mercosul as medidas da resolução que se aplicou para a Argentina aplicam-se também ao Uruguai.

4.3.4 Abastecimento de água

O Brasil, assim como os outros países, exige a utilização de água potável para manipulação de alimentos. Exige também que quando utilizada solução alternativa para o abastecimento de água, ateste-se semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sua potabilidade. O Uruguai é o único país dos estudados que também prevê análises semestrais de potabilidade de água quando a mesma provem de outra fonte que não a de abastecimento público. Argentina pede um controle frequente da potabilidade de água, mas não estabelece uma frequência para as análises.

Brasil e Uruguai também são os únicos países dos estudos a estipularem a frequência máxima de seis meses para ser realizada a higienização do reservatório de água. Argentina e Chile exigem que o reservatório de água seja uma instalação apropriada, de forma a não ser fonte de contaminação, mas não estabelecem frequências de higienização do mesmo.

Todos os países estudados possuem exigências de que o gelo e o vapor utilizados diretamente em contato com alimentos devem ser produzidos com água potável, não representando fonte de contaminação.

4.3.5 Manejo dos resíduos

A legislação brasileira define resíduos como materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação. Todos os países abordados neste estudo exigem a coleta frequente dos resíduos, estocando-os em local isolado da área de preparação de alimentos até o momento de seu descarte final, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

O Brasil também exige que os recipientes para coleta de resíduos estejam identificados e íntegros, sejam de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos. Também que todos os coletores das áreas de preparação e armazenamento de alimentos sejam dotados de tampa acionadas sem contato manual. Apenas o Uruguai cita estes itens em sua legislação, porém não pede a obrigatoriedade de tampas com acionamento não manual.

4.3.6 Manipuladores

Manipulador de alimentos é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Neste tópico a legislação brasileira prevê as atitudes que devem ser tomadas em relação aos manipuladores, pois com atitudes fora do permitido, podem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

As exigências do Brasil em relação aos manipuladores são:

- Que tenham seu controle de saúde realizado e registrado;
- Os que apresentarem lesões ou qualquer tipo de enfermidade que possa comprometer a qualidade do alimento devem ser afastados da atividade enquanto persistirem essas condições de saúde;
- Todos devem ter asseio pessoal, uniformes limpos, trocados diariamente, sendo utilizados apenas nas dependências internas do estabelecimento;
- Que lavem as mãos sempre que se fizer necessário, como por exemplo, ao chegar, após a utilização de sanitários, manipulação de material contaminado, etc. Seguindo as orientações dos cartazes sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos;
- Não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, espirrar, manipular dinheiro ou praticar atos que possam contaminar o alimento;
- Todos devem usar cabelos presos protegidos, sem utilização de barba, unhas curtas sem esmalte e devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem;
- Devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em manipulação higiênica de alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação;
- Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores.

As legislações dos outros países objetos de estudo em relação aos manipuladores são bastante parecidas com a do Brasil, cada uma com algumas particularidades.

Uma vez conhecidas as exigências brasileiras sobre manipuladores e sabendo que existem muitas similaridades com os demais países e o Mercosul, apenas as diferenças estão apresentadas abaixo:

- Argentina:
 - Não exige troca diária de uniforme, apenas que o mesmo se mantenha limpo;
 - Não cita obrigatoriedade do uso do uniforme somente dentro das dependências da empresa;
 - Não proíbe o uso de barba e unhas compridas por parte de seus manipuladores.

- Chile:
 - Não exige troca diária de uniforme, apenas que o mesmo se mantenha limpo;
 - Além da higienização das mãos sempre que se fizer necessário, também solicita escovação das mesmas;
 - Não proíbe o uso de barba e solicita retirada dos adornos apenas das mãos;
 - Não cita comprovação de capacitação mediante documentação, mas pede que a mesma seja realizada.

- Uruguai:
 - Não exige troca diária de uniforme, apenas que o mesmo se mantenha limpo;
 - Exige apenas que os cabelos estejam cobertos;
 - Não cita comprovação de capacitação mediante documentação, mas pede que a mesma seja realizada;
 - Não prevê a conduta dos visitantes, mas uma vez que o Mercosul sim, deve-se aplicar aos visitantes os mesmos requisitos estabelecidos aos manipuladores.

- Mercosul:
 - Não exige troca diária de uniforme, apenas que o mesmo se mantenha limpo;
 - Não cita obrigatoriedade do uso do uniforme somente dentro das dependências da empresa;

- Não proíbe o uso de barba e unhas compridas por parte de seus manipuladores;
- Não cita a necessidade de capacitação dos funcionários.

4.3.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens

Matéria-prima é todo alimento que passará por processamento ou manipulação no serviço de alimentação. Tanto as matérias-primas quanto os ingredientes e embalagens devem ser manipulados corretamente, pois sua má utilização pode acarretar em um produto final com condições higiênico-sanitárias não adequadas.

O Brasil mostra uma legislação mais criteriosa que os outros países neste item. Mesmo a legislação do Mercosul, que se aplica à Argentina e Uruguai, só atende completamente a um dos critérios da legislação brasileira, nos demais critérios atende parcialmente ou não atende.

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

Em relação aos itens 4.7.1e 4.7.4, nenhum dos países abordados neste estudo possui essas exigências em suas legislações. Alguns aspectos do que é solicitado fica subentendido em outras partes das legislações, uma vez que se pedem cuidados para que os alimentos não estejam ou sejam contaminados, assim os cuidados com matérias-primas, ingredientes ou embalagens também devem se aplicar.

A legislação brasileira também exige que a recepção das matérias primas, ingredientes e embalagens seja realizada em área protegida, o que é citado em parte pelos outros países, pois solicitam apenas que o recebimento ocorra em área adequada.

A exceção do Chile, os países pedem que o armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens seja realizado sobre paletes, estrados ou prateleiras, com espaçamento do teto, paredes e chão para que haja adequada ventilação e acesso para limpeza. Mercosul e Argentina também pedem, assim como o Brasil, que os paletes, estrados e prateleiras sejam de material liso, resistente, impermeável e lavável, porém aceitam o emprego de madeira, material que não se enquadra nessas condições, quando seu emprego não constitua uma fonte de contaminação ao alimento.

O item 4.7.5 a seguir, de grande importância na gestão correta dos estoques, é o único plenamente atendido pela legislação MERCOSUL. Além de evitar perdas, é importante para obter um produto final de melhor qualidade.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.3.8 Preparação do alimento

A legislação brasileira neste tópico aborda pontos bastante específicos sobre preparação dos alimentos, como faixas de temperatura, orientações para utilização de óleos e gorduras, procedimentos para descongelamento, prazos para consumo de acordo com a conservação, etc. Nenhum dos países deste estudo aborda mais de 35% dos tópicos deste item da legislação brasileira.

No quadro 3 a seguir, pode-se verificar quais tópicos da legislação brasileira são atendidos também pelos outros países. Por sua riqueza de detalhes, a legislação está escrita no quadro tal qual a sua versão original.

Quadro 3 - Comparação do item 4.8 Preparação do Alimento - da legislação brasileira – com as legislações Mercosul, Argentina, Chile e Uruguai.

Brasil	Mercosul	Argentina	Chile	Uruguai
4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.	X	X	X	X
4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.				X
4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	X	X	X	X
4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	X ¹	X ¹	X ¹	X ¹
4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.	X	X		X
4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.				
4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.				X

continua

continuação

Brasil	Mercosul	Argentina	Chile	Uruguai
4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				
4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.				
4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.				
4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.				
4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.				
4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.		X ²		

continua

continuação

Brasil	Mercosul	Argentina	Chile	Uruguai
4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.		X ³		
4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.			X ⁴	
4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).			X ⁵	
4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.				X ⁶

continua

conclusão

Brasil	Mercosul	Argentina	Chile	Uruguai
4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.				
4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.				
4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.	X ⁷	X ⁷	X	X

Fonte: ARGENTINA (2014); BRASIL (2004); CHILE (2014); URUGUAI (2005); MERCOSUL (1996).

Os quadros em branco representam que o item não foi tratado pelo país objeto de estudo.

X – A legislação está de acordo com o item correspondente.

X¹ – Nenhum dos países especifica a necessidade de lavar as mãos entre a manipulação de alimentos crus e preparados, porém todos exigem funcionários capacitados a compreender os fatores de risco no momento da manipulação de alimentos e os mesmos deverão enxergar a probabilidade de contaminação cruzada nesse ato. Todos os países também orientam os funcionários sobre a importância de lavar às mãos após iniciar ou reiniciar o trabalho e sempre que se fizer necessário entre as diversas fases da elaboração.

X² – A legislação argentina não especifica de que forma o descongelamento deve ser realizado, mas diz que deve ser realizado de forma conveniente, nas condições apropriadas para cada tipo de produto, até que a temperatura em todos os seus pontos seja superior à temperatura de congelamento do mesmo.

X³ – Argentina cita que os alimentos não poderão ser submetidos a sucessivos processos de descongelamento e congelamento.

X⁴ – O Chile não especifica por quanto tempo os pratos quentes podem ficar conservados, mas diz que devem manter-se a temperatura uniforme e permanente

de 65°C. Já os pratos frios devem ser conservados a uma temperatura máxima de 5°C.

X⁵ – O Chile diz que para se reduzir ao mínimo a atividade microbiológica os alimentos devem ser resfriados o mais rapidamente possível, em dispositivos adequados, e ser submetidos ao processo de congelamento, até que o produto alcance uma temperatura de -18°C no centro térmico. Quando não for possível, o alimento deverá conservar-se em uma temperatura superior aos 60°C, medida no ponto mais frio do produto, até que se possa efetuar o resfriamento e congelamento.

X⁶ – Uruguai define que pratos prontos devem se conservar sob refrigeração por até 5 dias. Sendo que, diferentemente do Brasil, a temperatura de refrigeração é considerada até 7°C.

X⁷ – Chile e Uruguai abordam sobre implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, já a Legislação do Mercosul, aplicada à Argentina, apenas diz que a supervisão e o controle devem ser feitos, mas cabe à diretoria julgar os possíveis riscos e assegurar uma supervisão eficaz.

4.3.9 Armazenamento e transporte do alimento preparado

Conforme pode ser visualizado no item anterior, o item 4.8.18 da parte de preparação do alimento já prevê que o alimento preparado armazenado, que também pode estar aguardando o transporte, deve estar identificado e protegido contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade. Neste tópico da legislação essas exigências aparecem novamente e, conforme já foi visto, nenhum dos outros países estudados falam sobre as mesmas.

O Brasil pede que o armazenamento e o transporte do alimento preparado ocorram em condições de tempo e temperatura controlados, a fim de não comprometer a sua qualidade higiênico sanitária. Os meios de transporte devem ser higienizados, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que possam comprometer o alimento. O Uruguai concorda em todos os aspectos com a legislação brasileira. Já a legislação do MERCOSUL, também aplicada a Argentina, e o Chile não citam exatamente o controle de tempo e temperatura, mas citam que o armazenamento e o transporte devem ocorrer de

forma a impedir a contaminação ou proliferação de microrganismos e alterações do produto, sendo assim esses controles se fazem necessários. Todos os outros países falam também sobre a necessidade de o veículo possuir autorização para transporte de alimentos, emitida pelo órgão competente.

4.3.10 Exposição ao consumo do alimento preparado

Neste quesito de exposição ao consumo do alimento preparado o Brasil exige que as áreas de exposição e consumo do alimento sejam mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias, assim como os equipamentos e utensílios sejam compatíveis com as atividades e estejam em adequado estado de conservação. Argentina, Chile e Uruguai exigem o mesmo.

Os manipuladores, devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados como realizar antissepsia das mãos, utilizar utensílios ou luvas descartáveis. Os demais países também têm essa exigência, porém todos fazem uma observação em relação ao uso de luvas, devendo as mesmas se manter em perfeitas condições de limpeza e higiene e seu uso não isentará o manipulador da obrigação de lavar as mãos minuciosamente. A Argentina também atenta para que os manipuladores não coloquem os panos utilizados na área de preparação sobre os ombros ou debaixo do braço e nem o utilizem para secar seu suor.

Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento, tendo sua temperatura regularmente monitorada. Chile trata mais sobre o controle de temperatura dos alimentos que devem se manter refrigerados ou congelados, sem muitos detalhes, apenas que a temperatura dos congelados deve se manter em -18°C , não podendo aumentar de -12°C . O Uruguai exige que na exposição de alimentos aquecidos, a temperatura deve ser monitorada em 65°C e para alimentos refrigerados em até 7°C , sendo que nos equipamentos de exposição dos refrigerados deve ter uma placa para o público dizendo que aquele equipamento deve estar a até 7°C e o termômetro deve ser visível para o controle.

O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em

decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes. Chile só pede que não haja *self-service* em produtos lácteos e cárneos, já o Uruguai, similarmente, ao Brasil, pede que todo alimento de consumo direto esteja protegido da poeira e outras fontes de contaminação por vitrines, coberturas ou similares.

Os utensílios utilizados na consumação do alimento, como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devem ser higienizados e armazenados em local protegido. Apenas o Chile também possui essa exigência em legislação, porém como todos os países tem preocupação em não ter práticas que possibilitem a contaminação dos alimentos, também devem ter esses cuidados.

Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Nenhum país estudado detalha esta necessidade, mas conforme o primeiro item deste tópico, as áreas devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias, sendo assim este detalhe se aplica.

A área do serviço de alimentação onde se realiza atividade de recebimento de dinheiro, cartões, etc, deve ser reservada e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não. Chile e Uruguai também tem esta exigência em suas legislações, mas o Uruguai isenta desta obrigação quem venda frutas e verduras ou manipulem os alimentos utilizando pinças ou outro dispositivo que evite o contato direto do alimento com as mãos do manipulador.

4.3.11 Documentação e registro

De acordo com a legislação brasileira, os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

Um Manual de Boas Práticas completo deve possuir dados de identificação da empresa a qual ele faz referência, sugere-se um breve histórico da empresa, objetivo do manual, responsabilidades, documentos de referência (como a RDC nº 216 da ANVISA), definições importantes para boa compreensão do manual e mais uma descrição de todos os itens abordados neste estudo aplicados ao

estabelecimento, além de todos os registros que se fizerem necessários para garantir o cumprimento das boas práticas.

Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. Todos os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

Os POP nos serviços devem ser referentes aos seguintes itens:

- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higienização do reservatório de água;
- Higiene e saúde dos manipuladores.

Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter informações sobre o que, como e quando as operações devem ser realizadas. Quando aplicável, devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

Os POP relacionados ao controle de pragas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de vetores e pragas urbanas. Quando utilizado controle químico, deve-se apresentar o comprovante de serviço fornecido por empresa especializada contratada.

Os POP referentes à higienização do reservatório de água devem especificar as informações requisitadas para o POP das operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar onde, como e quando se deve realizar a higienização de mãos, as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem condição de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, os exames aos que os manipuladores são submetidos e sua periodicidade. Também deve-se descrever como se dará a capacitação dos manipuladores em higiene,

sendo determinada carga horária, conteúdo programático e frequência de realização, mantendo-se registros de participação nominal dos funcionários.

A Argentina, em sua legislação, não pede a existência de um manual de boas práticas, porém observa que o êxito da implementação das boas práticas se deve em grande parte a um sistema adequado de documentação que permita seguir os passos de um produto desde o ingresso da matéria-prima até a distribuição do produto final.

Em relação ao risco do alimento, pede que sejam mantidos registros da elaboração, produção e distribuição, conservando-os durante um período superior à vida de prateleira do alimento.

De forma similar aos POPs, a Argentina recomenda aplicar os POES (*Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento*) que descrevem o que, como, quando e onde limpar e desinfetar, bem como os registros e advertências que devem ser realizadas.

O Chile diz que todos os estabelecimentos devem cumprir as boas práticas mencionadas em seu regulamento, de forma sistematizada e auditável. Não cita a necessidade de um manual ou POP.

Para o Uruguai devem-se descrever os procedimentos de elaboração de cada categoria de produtos, manter um registro diário que conste a matéria prima que chega ao estabelecimento, também um registro do volume dos produtos que saem, conservar os registros de controles pelo menos pelo período que corresponda à vida útil dos produtos mais dois meses.

Todo o estabelecimento Uruguaio deve ter um Manual de Boas Práticas, similar ao do Brasil. O mesmo deverá abordar, no mínimo, os seguintes temas: Descrição das instalações interiores e exteriores; Programa de qualidade da água; Recepção e armazenamento de matérias primas, ingredientes, embalagens e produtos químicos; Desenho, instalação, funcionamento e programa de manutenção preventiva para instalações e equipamentos; Capacitação de pessoal a respeito das diferentes operações, controles de elaboração, práticas higiênicas, saúde e hábitos pessoais; Programa de controle de pragas; Programa de manejo de resíduos; Programa de limpeza. O programa de limpeza deverá detalhar os procedimentos padronizados para a higiene e desinfecção de instalações, equipamentos e utensílios. O mesmo é chamado SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*).

4.3.12 Responsabilidade

De acordo com a legislação brasileira, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. O mesmo deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo os temas de contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas.

Na legislação Argentina diz que para todos os efeitos do Código Alimentario, os proprietários, diretores e gerentes são diretamente responsáveis pelas infrações cometidas pelos funcionários do estabelecimento, o que não significa que é liberada a responsabilidade dos funcionários culpados ou cúmplices. A responsabilidade pelo cumprimento por parte de todo o pessoal a respeito dos requisitos necessários às boas práticas deve ser atribuído a um supervisor competente.

A legislação do Chile é idêntica a da Argentina neste ponto.

Segundo o regulamento bromatológico do Uruguai, o responsável pela empresa é responsável por garantir capacitação em boas práticas para seus funcionários e garantir que todos os procedimentos realizados estejam de acordo com as boas práticas.

5 CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

No ano de 2013, com o objetivo de melhorar o perfil sanitário dos serviços de alimentação das cidades-sedes que receberam os jogos da Copa do Mundo de Futebol 2014, a ANVISA criou o Projeto-Piloto de Categorização dos Serviços de Alimentação, através da Portaria nº 817/2013. A proposta de categorização dos serviços de alimentação no Brasil foi uma iniciativa pioneira baseada em experiências bem sucedidas de cidades como Los Angeles, Nova Iorque e Londres (BRASIL, 2013).

O objetivo do projeto foi melhorar o perfil sanitário dos estabelecimentos com a conscientização do cidadão e da responsabilização do setor regulado pela garantia do cumprimento de regras já definidas pela Vigilância Sanitária. A proposta de categorização foi inicialmente dada na forma de um projeto-piloto. A partir do projeto-piloto, o Brasil teve a oportunidade de obter subsídios sobre a aplicabilidade da categorização no contexto do país e, ainda, a percepção do consumidor e dos serviços de alimentação em relação à iniciativa (BRASIL, 2013).

Essa proposta consiste em classificar os serviços de alimentação com base em um instrumento de avaliação que priorizou o controle dos principais fatores causais de surtos alimentares. Cada item desse instrumento recebeu uma pontuação, conforme a sua possibilidade de envolvimento com surtos alimentares, sendo que tal pontuação foi atribuída segundo bibliografias científicas e a opinião de fiscais sanitários e especialistas (LUPCHINSKI, 2013). Na figura 1 a seguir pode-se visualizar quais foram considerados os fatores de risco e o respectivo grau de associação a surtos de DTA.

Figura 1 - Descrição dos grupos de falhas ou fatores de risco e o respectivo grau de associação a surtos de DTA.

Falhas associadas a surtos (fatores de risco para a ocorrência de surtos)	Grau de Associação
Falhas associadas às edificações e instalações físicas (contaminação indireta).	1
Falhas relativas à matéria-prima e água.	2
Falhas associadas à contaminação de equipamentos, utensílios e manipuladores (contaminação direta).	3
Falhas associadas ao tempo e temperatura de preparo, armazenamento, transporte e exposição do alimento.	4

Fonte: BRASIL, 2013

Esta categorização teve seus princípios baseados na RDC nº 216 da ANVISA. Ela busca, através da ideia da análise de risco, a conscientização dos principais fatores que devem ter seus cuidados priorizados nos serviços de alimentação, a fim de que os mesmos ofereçam alimentos seguros aos seus clientes. A ideia é que: um estabelecimento que cumpra todos os critérios descritos na RDC nº 216, conforme visualizado neste trabalho, seja categorizado no grupo 1, com qualidade sanitária ótima. Para aqueles estabelecimentos que por qualquer motivo não consigam cumprir todos os critérios da RDC nº 216, deveriam, a partir desta categorização, priorizar os cumprimentos dos fatores de maior risco que possam ocasionar surtos de DTA.

6 DISCUSSÃO

Durante a execução deste trabalho foi possível observar o quanto o Brasil possui uma legislação completa e rigorosa em comparação aos outros países estudados. A RDC nº 216, além de mais detalhada, possui critérios numéricos bem definidos e padrões de tempos e temperaturas que não são especificados nas demais legislações. Outro ponto que merece destaque é o quanto o Brasil exige a realização de registros, como forma de comprovar a realização de atividades obrigatórias. Essa preocupação tão expressiva não aparece na legislação dos demais países abordados, apenas de forma generalizada, solicitando os registros que o responsável considere necessário para um bom controle das boas práticas nos estabelecimentos.

Vê-se de forma muito positiva a existência de uma legislação unificada para o os países do MERCOSUL. Apesar de não abordar todos os pontos destacados pelo Brasil, a mesma possui as exigências mínimas em relação às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas para os estabelecimentos elaboradores de alimentos, contribuindo para a segurança dos alimentos em todo o bloco.

No Brasil, além da legislação federal ainda existem as legislações estaduais e municipais. No estado do Rio Grande do Sul existe a Portaria nº 78/2009 que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Essa portaria é ainda mais restritiva que a RDC nº 216. No estado do Rio Grande do Sul, além de serem seguidas todas as normas da RDC nº 216 também são estabelecidos critérios como:

- Procedimentos de higienização dos hortifrutigranjeiros;
- Procedimentos para utilização de ovos;
- Correta utilização de panos para limpeza;
- Registros obrigatórios de diferentes processos como monitoramento de qualidade de óleos e gorduras, temperaturas em todas as etapas do processo, manutenção preventiva de equipamentos, etc;
- Verificação dos registros;
- Frequência de treinamentos.

A partir desses critérios, entre outros, esta é uma legislação de referência para os controles das boas práticas nos serviços de alimentação.

A RDC nº 216 foi criada a partir de critérios estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde, e a Portaria 78/2009 baseou-se na RDC nº 216. Ambas foram base para a criação da Portaria nº 817/2013 que aborda a categorização dos serviços de alimentação. Esta categorização foca nos principais parâmetros causadores de surtos de DTA e aposta no controle de processos para seu sucesso. Ainda que tenha sido uma proposta temporária, de acordo com os resultados observados durante a Copa do Mundo da FIFA/2014, pode tornar-se permanente assim como já acontece em outros países ou então é possível que seus critérios sejam utilizados como base para uma atualização da RDC nº 216, uma vez que a mesma já está em vigor há 10 anos.

Apesar de cada país abordado neste estudo ter suas particularidades, há um ponto que se destacou bastante dos outros países em relação ao Brasil. No Brasil não existe uma unificação de suas legislações relacionadas aos alimentos, pois uma parte é encontrada no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, outras partes estão alocadas no site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e ambas tem uma organização bastante confusa para os que não estão habituados, dificultando o acesso ou deixando a dúvida se foi encontrada mesmo a versão mais atualizada do tópico de interesse. Do ponto de vista estrangeiro, foi interessante e positivo encontrar na Argentina, Chile e Uruguai, legislações completamente unificadas, em um único arquivo ou bem divididas em capítulos que abordavam todos os campos da área de alimentos, com atualizações bem sinalizadas dentro dos próprios arquivos, sem adendos ou anexos.

Um dos motivos de outros países como Paraguai e Colômbia não terem sido abordados nesse estudo foi a dificuldade em encontrar as legislações pertinentes à área de alimentos e ter a certeza de que eram os arquivos corretos. Imagina-se que, de um olhar externo, a legislação brasileira tenha o mesmo problema. Essa unificação seria um grande avanço na legislação do país e provavelmente aumentaria a adesão das indústrias, serviços de alimentação, entre outros, no cumprimento da mesma, uma vez que o acesso facilitado melhora a compreensão dos responsáveis sobre quais critérios devem ser seguidos em seu estabelecimento.

Acredita-se que hoje, em função da fiscalização, mas pelo apelo do consumidor, muitos dos serviços de alimentação estão cada vez mais criteriosos na

qualidade de suas matérias-primas, buscando um produto final mais seguro. Esta necessidade reflete positivamente na indústria, que também necessita ter controle de seus processos a fim de garantir produtos de qualidade. Pode-se enxergar uma reação em cadeia que gera resultados positivos em todos os setores, refletindo em maior segurança dos alimentos que chegam ao consumidor.

7 CONCLUSÃO

Realizando-se o estudo comparativo entre as legislações do Brasil, Argentina, Chile e Uruguai, pôde-se observar o quanto o Brasil é um país que preza pela segurança de seus alimentos em suas legislações. Ao compreender que cada setor possui necessidades próprias, buscou diferenciar suas leis, a fim de que tanto serviços de alimentação como a indústria, em seus diferentes segmentos, possam ter estabelecidos os critérios que propiciarão a inocuidade de suas preparações, e essa não é uma preocupação nova, visto a RDC n° 216 estar em vigor há 10 anos. Apesar dos demais países possuírem legislações mais organizadas e unificadas, até mesmo com atualizações, mesmo que pequenas, mais frequentes, ainda precisam aumentar seus critérios para chegar ao nível de rigidez do Brasil.

Acredita-se que após este estudo comparativo, será possível realizar consultoria à empresa interessada na abertura de serviços de alimentação nesses países, de forma clara e objetiva, uma vez que se conhecem os pontos de maior importância e as diferenças dentre as legislações pertinentes.

REFERÊNCIAS

ARGENTINA. Ministerio de Salud. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. **Código Alimentario Argentino**. Buenos Aires, 2014. Disponível em: <<http://www.anmat.gov.ar>>. Acesso em: 05 mar. 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Categorização dos Serviços de Alimentação - Material de apoio para serviços de alimentação**. Brasília, 2013. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/de113f804fe4bde9957efdece77a031c/categoriza%C3%A7%C3%A3o+baixa.pdf?MOD=AJPERES>>. Acesso em: 22 out. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria N° 78/2009** da Secretaria da Saúde. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, RS, Porto Alegre, 30 jan 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria N° 817, de 10 de maio de 2013**. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 22 out. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução-RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 18 fev. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos. **Surtos alimentares no Brasil**. Atualizado em abril de 2013. Brasil, 2013f. Disponível em: <<http://foodsafetybrazil.com/surtos-alimentares-no-brasil-dados-atualizados-em-2013/>>. Acesso em: 23 out. 2014.

CHILE. Ministerio de Salud. Secretaría de Salud Pública. **Reglamento Sanitario de los Alimentos**. Chile, 2014. Disponível em: <<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=71271&idVersion=>>. Acesso em: 17 abr. 2014.

LUPCHINSKI, C. D. S. **Boas Práticas e a Categorização de Serviços de Alimentação para a Copa FIFA 2014 no Brasil: Processo de Criação e Análise Crítica dos critérios de Avaliação**. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

MERCOSUL. RES n° 80. **Regulamento Técnico do Mercosul sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos**. Brasília, 1996. Disponível em: <http://www.mercosur.int/msweb/portal%20intermediario/Normas/normas_web/Resoluciones/PT/9680.pdf>. Acesso em: 05 mar 2014.

PARAGUAI. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. **Ley n° 836 de Código Sanitario**. Paraguai, 1999. Disponível em: <<http://www.mspbs.gov.py/v3/>>. Acesso em: 17 abr. 2014.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos em Serviços de Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005. 624p.

URUGUAY. Ministerio de Salud Pública. **Reglamento Bromatológico Nacional**. Montevideo, 2005. Disponível em: <<http://www.msp.gub.uy/>>. Acesso em: 21 mar. 2014.

**ANEXO A - VIGÊNCIA NO PARAGUAI DAS RESOLUÇÕES ADOTADAS PELO
MERCOSUL REFERENTE A REGULAMENTOS TÉCNICOS**



Decreto N.º *17056*

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
Ministerio de Salud Pública
y Bienestar Social

FOR EL CUAL SE DISPONE LA VIGENCIA EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY DE LAS RESOLUCIONES ADOPTADAS POR EL GRUPO MERCADO COMUN DEL MERCOSUR, REFERENTES A REGLAMENTOS TECNICOS.

Asunción *29* de abril de 1997

N.º *1760*

VISTO El Tratado de Asunción, firmado el 26 de marzo de 1991 para la constitución del un Mercado Común entre la República Argentina, la República Federativa del Brasil, la República del Paraguay y la República Oriental del Uruguay;

Las Resoluciones del Grupo Mercado Común relativas a Reglamentos Técnicos aprobadas en los años 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, y

CONSIDERANDO Que la República del Paraguay es Estado Parte del MERCOSUR;

Que la VII Reunión del Consejo del Mercado Común (CMC) del MERCOSUR, realizada en Ouro Preto, Brasil, los días 16 y 17 de diciembre de 1994 se determinaron las bases para una Unión Aduanera entre los Estados Parte del MERCOSUR, a partir del 1º de enero de 1995;

Que siendo necesario adecuar las normas técnicas nacionales, y su correspondiente aplicación de acuerdo a lo resuelto por el Grupo Mercado Común.

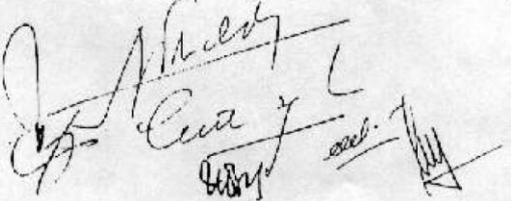
POR TANTO,

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA DEL PARAGUAY

DECRETA:

Art. 1º Dispónese la aplicación en la República del Paraguay de las siguientes Resoluciones aprobadas por el Grupo Mercado Común, relativas a Reglamentos Técnicos sobre: Alimentos y Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos.







PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
Ministerio de Salud Pública
y Bienestar Social

Decreto N° 17056

POR EL CUAL SE DISPONE LA VIGENCIA EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY DE LAS RESOLUCIONES ADOPTADAS POR EL GRUPO MERCADO COMUN DEL MERCOSUR, REFERENTES A REGLAMENTOS TECNICOS.

- 2 -

ALIMENTOS

- GMC/Res/ 31/92 Definición de ingredientes, aditivos alimentarios y principios fundamentales para su uso ✓
- GMC/Res/ 32/92 Reglamento técnico para la fijación de identidad y calidad de los alimentos
- GMC/Res/ 14/93 Lista general armonizada de colorantes destinados a entrar en contacto con bebidas analcohólicas carbonatadas
- GMC/Res/ 17/93 Aditivos alimentarios ✓
- GMC/Res/ 10/93 Sustituye la definición de coadyuvante de elaboración de la Res. 31/92
- GMC/Res/ 19/93 Lista general armonizada de aditivos
- GMC/Res/ 29/93 Colorantes plásticos.
- GMC/Res/ 45/93 Lista de colorantes permitidos en alimentos -
- GMC/Res/ 46/93 Lista de aditivos aromatizantes/saborizantes permitidos
- GMC/Res/ 59/93 Principios generales para el establecimiento de criterios y patrones microbiológicos para alimentos
- GMC/Res/ 69/93 Requisitos microbiológicos para quesos. ✓
- GMC/Res/ 70/93 Identidad y calidad de la manteca ✓
- GMC/Res/ 71/93 Identidad y calidad de la crema de leche. ✓
- GMC/Res/ 72/93 Grasa láctea ✓
- GMC/Res/ 73/93 Elimina el Bromato de potasio de la lista de Aditivos
- GMC/Res/ 82/93 Identidad y calidad de la leche en polvo ✓
- GMC/Res/ 83/93 Definiciones de funciones de aditivos alimentarios
- GMC/Res/ 84/93 Definición de funciones de coadyuvantes de tecnología

[Handwritten signatures and initials]



PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
Ministerio de Salud Pública
y Bienestar Social

Decreto N° 17056

POR EL CUAL SE DISPONE LA VIGENCIA EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY DE LAS RESOLUCIONES ADOPTADAS POR EL GRUPO MERCADO COMUN DEL MERCOSUR, REFERENTES A REGLAMENTOS TECNICOS.

- 3 -

N°

- GMC/Res/ 85/93 Lista de especies botánicas.
- GMC/Res/ 16/94 Identidad y calidad de los caseinatos alimenticios
- GMC/Res/ 20/94 Definiciones relativas a bebidas alcohólicas
- GMC/Res/ 43/94 Identidad y calidad de la cascina alimenticia.
- GMC/Res/ 55/94 Modificación de la Lista General Armonizada de Aditivos.
- GMC/Res/ 56/94 Reglamento técnico sobre límites máximos de aflatoxinas.
- GMC/Res/ 63/94 Identidad y calidad de la grasa anhidra de leche
- GMC/Res/ 76/94 Identidad y calidad de la crema de leche a granel de uso industrial.
- GMC/Res/ 76/94 Identidad y calidad de la leche UAT.
- GMC/Res/ 79/94 Identidad y calidad de quesos.
- GMC/Res/ 80/94 Identidad y calidad de leche fluida a granel de uso industrial.
- GMC/Res/ 101/94 Lista de aditivos alimentarios y sus clases funcionales.
- GMC/Res/ 102/94 Límites máximos de tolerancia para contaminantes inorgánicos.
- GMC/Res/ 103/94 Principios generales para el establecimiento de niveles máximos de contaminantes químicos en alimentos
- GMC/Res/ 104/94 Incorporación de nuevos aditivos alimentarios en la lista general de aditivos alimentarios.
- GMC/Res/ 105/94 Principio de transferencias de aditivos alimentarios
- GMC/Res/ 106/94 Almidones modificados.
- GMC/Res/ 107/94 Función de aditivo alimentario: Agente de masa

[Handwritten signatures and stamps]



PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
Ministerio de Salud Pública
y Bienestar Social

Decreto No. 17056

POR EL CUAL SE DISPONE LA VIGENCIA EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY DE LAS RESOLUCIONES ADOPTADAS POR EL GRUPO MERCADO COMUN DEL MERCOSUR. REFERENTES A REGLAMENTOS TECNICOS

- 4 -

Nº

GMC/Res/ 10/95	Determinación total de los materiales plásticos en aceite de oliva como simulante graso.
GMC/Res/ 11/95	Determinación de la migración específica de etilenglicol y dietilenglicol.
GMC/Res/ 28/96	Aditivos alimentarios (Lactitol).
GMC/Res/ 29/96	Reglamento técnico Mercosur de identidad y calidad de queso danbo.
GMC/Res/ 30/96	Identidad y calidad de queso Pategras sandwich.
GMC/Res/ 31/96	Identidad y calidad de queso Tandil.
GMC/Res/ 32/96	Identidad y calidad de queso Tilsit.
GMC/Res/ 34/96	Identidad y calidad de masa para elaborar queso mozzarella.
GMC/Res/ 35/96	Enmienda de la Res Mercosur/GMC Nº102/94
GMC/Res/ 42/96	Identidad y calidad del queso Tybo.
GMC/Res/ 78/96	Identidad y calidad del queso mozzarella.
GMC/Res/ 80/96	Condiciones higiénico - sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.
GMC/Res/ 81/96	Identidad y calidad del queso rallado.
GMC/Res/ 82/96	Identidad y calidad del queso requesón.
GMC/Res/ 83/96	Identidad y calidad del queso prato.
GMC/Res/ 86/96	Incorporación de aditivos alimentarios a ser empleados según las buenas prácticas de fabricación (BPF)
GMC/Res/ 134/96	Reglamento técnico Mercosur sobre identidad y calidad de queso procesado y fundido, procesado pasteurizado y procesado y fundido UHT (UAT).

33
46
Ident e Ident
pastor mo
en el
de

[Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page]



PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
Ministerio de Salud Pública
y Bienestar Social

Decreto N° 17056

POR EL CUAL SE DISPONE LA VIGENCIA EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY DE LAS RESOLUCIONES ADOPTADAS POR EL GRUPO MERCADO COMUN DEL MERCOSUR, REFERENTES A REGLAMENTOS TECNICOS

- 5 -

N°

GMC/Res\ 135/96	Inclusión del citrato de sodio en el reglamento técnico Mercosur de identidad y calidad de la leche UAT (UHT).
GMC/Res\ 136/96	Reglamento técnico Mercosur de identidad y calidad de queso en polvo.
GMC/Res\ 137/96	Reglamento técnico Mercosur de identidad y calidad de dulce de leche.
GMC/Res\ 138/96	Inclusión de coadyuvantes de tecnología/elaboración en el reglamento técnico para la fijación de identidad y calidad de la leche en polvo.
GMC/Res\ 139/96	Reglamento técnico Mercosur sobre "Inclusión de colorante INS 122 Azorrubina en la lista general de aditivos Mercosur.
GMC/Res\ 140/96	Reglamento técnico sobre "Modificaciones en la lista general armonizada de aditivos del Mercosur.
GMC/Res\ 141/96	Reglamento técnico de atribución de aditivos, sus funciones, sus límites y algunas categorías de alimentos.
GMC/Res\ 144/96	Reglamento técnico Mercosur sobre incorporación de goma gellan en la lista general de aditivos alimentarios.
GMC/Res\ 145/96	Reglamento técnico Mercosur de identidad y calidad del queso minas frescal.

ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

GMC/Res\ 3/92	Criterios generales de envases y equipamientos alimentarios en contacto con alimentos.
GMC/Res\ 30/92	Clasificación de embalajes y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

[Handwritten signatures and stamps]



PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
Ministerio de Salud Pública
y Bienestar Social

Decreto N° 17036

POR EL CUAL SE DISPONE LA VIGENCIA EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY DE LAS RESOLUCIONES ADOPTADAS POR EL GRUPO MERCADO COMUN DEL MERCOSUR, REFERENTES A REGLAMENTOS TECNICOS.

- 6 -

N°	Resolución	Descripción
	GMC/Res/ 36/92	Ensayos de migración total de envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
	GMC/Res/ 55/92	Disposiciones generales para envases y equipamientos de vidrio y cerámica destinados a entrar en contacto con los alimentos.
	GMC/Res/ 56/92	Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
	GMC/Res/ 16/93	Envases plásticos retornables.
	GMC/Res/ 27/93	Disposiciones sobre envases y equipamientos metálicos en contacto con alimentos.
	GMC/Res/ 28/93	Disposiciones sobre colorantes y pigmentos para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
	GMC/Res/ 47/93	Determinación del monómero de cloruro de vinilo residual.
	GMC/Res/ 48/93	Corrige el apartado 2.8.2 de las Disposiciones sobre envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
	GMC/Res/ 86/93	Determinación de monómeros de estireno residual.
	GMC/Res/ 87/93	Lista positiva de polímeros y resina para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
	GMC/Res/ 19/94	Envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos.
	GMC/Res/ 93/94	Espacios vacíos en envases opacos rígidos.
	GMC/Res/ 95/94	Lista positiva de aditivos para materiales plásticos en contacto con alimentos.
	GMC/Res/ 5/95	Lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

[Handwritten signatures and initials]



PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
Ministerio de Salud Pública
y Bienestar Social

Decreto N° 17056

POR EL CUAL SE DISPONE LA VIGENCIA EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY DE LAS RESOLUCIONES ADOPTADAS POR EL GRUPO MERCADO COMUN DEL MERCOSUR, REFERENTES A REGLAMENTOS TECNICOS

- 7 -

GMC/Rest 12/95

Ensayo de migración total de envases y equipamientos celulósicos.

Art. 2º

Los organismos responsables de la aplicación de las resoluciones respectivas según el ámbito de su competencia serán los Ministerios de: Industria y Comercio, de Hacienda, de Agricultura y Ganadería y de Salud Pública y Bienestar Social, a través de sus organismos competentes.

Art. 3º

El presente Decreto será refrendado por los Ministerios de: Relaciones Exteriores; de Hacienda; de Industria y Comercio; de Agricultura y Ganadería, de Salud Pública y Bienestar Social, y de Integración.

Nº

Art. 4º

Comuníquese, publíquese y dése al Registro Oficial.

[Handwritten signatures and stamps]