

01-0546



SEÇÃO DO PROTOCOLO LEGISLATIVO - ATM

CAMARA MUNICIPAL DE SAO PAULO

ASSESSORIA TECNICA DA MESA - A.T.M.

SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI

: 01-0546/1993 DE 1993

1-58,50

MATERIA LEGISLATIVA: PL

01-0546/1993 DE 04/08/1993

PROMOVENTE: EXECUTIVO

PAULO MALUF

EMENTA:

AUTORIZA AOS SERVIÇOS MUNICIPAIS DE VIGILÂNCIA A UTILIZAÇÃO DO CÓDIGO SANITÁRIO ESTADUAL, E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

OBSERVAÇÕES:

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
22/10/2010 10:10:13

00000011251-84



ARQUIVADO EM

21,05,2011

Arquivado em 21/05/2011
Por: [Assinatura]

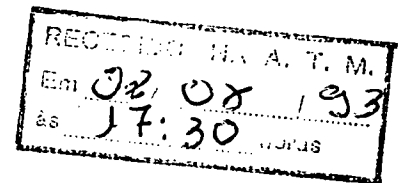


Prefeitura do Município de São Paulo

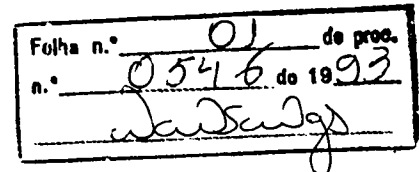
São Paulo, 2 de agosto de 1993

GABINETE DO PREFEITO

Ofício A. J. L. nº 334/93
Processo no. 38-012.634-93*44

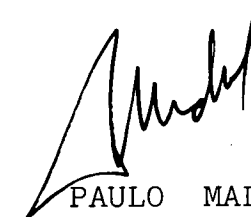


Senhor Presidente



Tenho a honra de encaminhar a Vossa Excelência, acompanhado da respectiva exposição de motivos, a fim de ser submetido ao estudo e deliberação dessa Egrégia Câmara, o incluso projeto de lei, que autoriza aos serviços municipais de vigilância a utilização do Código Sanitário Estadual, e dá outras providências.

Aproveito a oportunidade para reiterar a Vossa Excelência os protestos de minha alta consideração.


PAULO MALUF
Prefeito

Anexos: projeto de lei, exposição de motivos, cópias xerográficas de fls. 6 do processo no. 38-012.634-93*44 e da legislação citada no texto.

A Sua Excelência o Senhor Doutor Antonio Sampaio
Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo
NMAG/sffs



Folha n.º 02 de proc.
n.º 0546 do 19 93
Wenderson 1

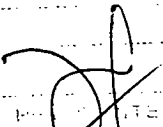
PROJETO DE LEI

01 - FL
01-0546/93-6

LIDO HOJE 04 AGO 1993

AS COMISSÃO DE:

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA
SAÚDE, PROM. SOCIAL E TR.
FINANÇAS E ORÇAMENTO



Autoriza aos serviços municipais de vigilância a utilização do Código Sanitário Estadual, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo *decreta*:

~~D E C R E T A:~~

Art. 10. - Os serviços municipais de vigilância sanitária, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, ficam autorizados a utilizar o Código Sanitário do Estado de São Paulo - Decretos Estaduais no. 12.342, de 27 de setembro de 1978; no. 12.479, de 10 de outubro de 1978; no. 12.984, de 15 de dezembro de 1978, e no. 12.486, de 20



Folha n.º	03	de proc.
N.º	0546	de 1993
<i>[Handwritten signature]</i>		

de outubro de 1978.

Art. 2o. - A pena de multa, no Município de São Paulo, consiste no pagamento das quantias a seguir determinadas, não se aplicando, para esse efeito, o artigo 569 do Decreto Estadual no. 12.342, de 27 de setembro de 1978:

I - Nas infrações de natureza leve: 2 (duas) Unidades do Valor Fiscal do Município (UFM);

II - Nas infrações de natureza grave: 5 (cinco) Unidades do Valor Fiscal do Município (UFM);

III - Nas infrações de natureza gravíssima: 10 (dez) Unidades do Valor Fiscal do Município (UFM);

IV - Na reincidência, as multas serão sempre em dobro.

Art. 3o. - Para efeito das atividades de fiscalização sanitária de alimentos já exercidas pela Prefeitura do Município de São Paulo, conforme convênio celebrado com a Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, e regulamentado pela Lei no. 10.085, de 17 de junho de 1986, continuam em vigor a Lei no. 10.153, de 7 de outubro de 1986, e o Decreto no. 25.544, de 14 de março de 1988.

Art. 4o. - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

NMAG/sffs



Folha n.º	091	de proc.
n.º	0546	do 1993
Assinatura		1

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

O presente projeto de lei visa obter a autorização legislativa para a utilização do Código Sanitário do Estado de São Paulo pelos serviços municipais de vigilância sanitária, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

A Constituição Federal estabeleceu, em seus artigos 196 a 198, as bases para a implantação do Sistema Único de Saúde - SUS, "com direção única em cada esfera de Governo", ou seja, a municipalização dos serviços públicos de saúde, com as principais atribuições elencadas no artigo 200.

Determinam-se, assim, as ações englobadas na denominação genérica de Vigilância Sanitária, enquanto atividades próprias e obrigatórias do Sistema Único de Saúde.

Em decorrência da municipalização, essas ações, hoje em sua maioria na esfera de competência estadual, devem passar para o controle do Município.

Na realidade, a municipalização das ações de vigilância sanitária em nosso Município já teve



Folha n.º	05	de proc.
n.º	0.546	do 1993
<i>[Signature]</i>		

2

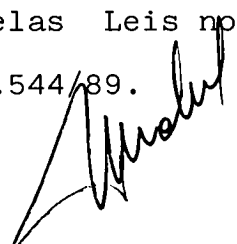
início em 1986, quando, pela Lei no. 10.085, de 17 de julho de 1986, foi autorizada a celebração de convênio com o Governo Estadual, objetivando a delimitação das atribuições do controle sanitário da venda de gêneros alimentícios ao consumidor.

Por sua vez, a Lei no. 10.153, de 17 de outubro de 1986, disciplinou a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no âmbito municipal, estabelecendo, dentre outras disposições, a aplicação de penalidades e os valores das multas.

Evidencia-se, pois, a necessidade da existência de legislação própria municipal, dispondo sobre as ações de vigilância sanitária, englobando as demais áreas ainda não disciplinadas. Cumpre observar, a propósito, que na atual legislação municipal se cuida apenas da fiscalização sanitária da comercialização de gêneros alimentícios.

Nesse sentido, este Executivo proporá, oportunamente, projeto de lei acerca do Código Municipal de Saúde.

No entanto, diante da decisão do Governo Estadual de concluir com brevidade o processo de municipalização dos serviços públicos de saúde na Capital, coloca-se a urgência da existência de legislação municipal que discipline as ações de vigilância sanitária, além daquelas já normatizadas pelas Leis no. 10.085/86 e no. 10.153/86, e Decreto no. 25.544/89.





Folha n.º	06	de proc.
n.º	0346	do 19 93
<i>[Handwritten signature]</i>		

3

Com essa finalidade, a presente propositura pretende obter a autorização dessa Colenda Edilidade, para a utilização, pelos serviços municipais de vigilância sanitária, do Código Sanitário Estadual - Decretos Estaduais no. 12.342/78, no. 12.479/78, no. 12.984/78 e no. 12.486/78 - em caráter temporário, até a promulgação do Código Municipal de Saúde.

Acompanham cópias xerográficas
ilustrativas do assunto.

NMAG/sffs



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha n.º 07 do proc.
n.º 05416 de 19 93

Folha de informação nº 06

d. Processo nº 38.012.634.93*44

em 16 / 06 / 93

Assist. Técnica
R.F. 563.678

INTERESSADO: SMS

ASSUNTO : Anteprojeto de lei que autoriza a Municipalidade a adotar o Código de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

SGM

Senhor Secretário

Considerando que a Carta Magna de 1988 previu em seus artigos 196 à 198 as bases para implantação do SUS-Sistema Único de Saúde, e considerando, ainda, que a Vigilância Sanitária se inclui entre as ações de saúde, remeto a V.Exa. anteprojeto de lei formulado por esta Pasta, que autoriza a Municipalidade a socorrer-se do Código de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo nas ações de Vigilância Sanitária, até que haja a elaboração de Código de Vigilância própria da Urbe.

É mister o encaminhamento do referido anteprojeto, visto que esta Secretaria está de mãos atadas para exercer seu Poder Polícia no campo de vigilância sanitária, já contemplado constitucionalmente.

Do exposto, solicito a V.Exa que aprecie o presente e encaminhe ao Exmo.Sr.Prefeito para aprovação e posterior remessa a Egrégia Câmara do Município de São Paulo.

Finalmente, registro o caráter de urgência urgentíssima que se impõe à medida.

16 - junho - 1.993

PROFº DR. RAUL CUTAIT

SECRETÁRIO MUNICIPAL DA SAÚDE

NGX/ems

11/06/93
Assessoria - SEM A.T.L.

DECRETO N. 12.326 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Autoriza a Fazenda do Estado a receber, por doação, da Prefeitura Municipal de Santa Rita D'Oeste, terreno sem benfeitorias, situado naquele Município, necessário à construção do Centro de Saúde local.

DECRETO N. 12.327 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Transfere da Administração da Secretaria da Justiça para a da Secretaria da Agricultura, imóvel que especifica.

DECRETO N. 12.328 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Transfere da Administração da Secretaria da Segurança Pública, para a do Tribunal de Justiça do Estado, imóvel que especifica.

DECRETO N. 12.329 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.330 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.331 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.332 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos da Lei Complementar n. 193 (1), de 15 de setembro de 1978.

(1) Leg. Est., 1978, pág. 717.

DECRETO N. 12.333 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos da Lei Complementar n. 195 (1), de 19 de setembro de 1978.

(1) Leg. Est., 1978, pág. 721.

DECRETO N. 12.334 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Dispõe sobre alterações no orçamento do Departamento de Estradas de Rodagem, aprovado pelo Decreto n. 11.049 (1), de 30 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 700.

DECRETO N. 12.335 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Dispõe sobre alterações no orçamento do Departamento de Estradas de Rodagem, aprovado pelo Decreto n. 11.049 (1), de 30 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 700.

DECRETO N. 12.336 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Declara de utilidade pública, para fins de desapropriação, imóvel situado no Município de Orlandia, comarca de Orlandia, necessário à FEPASA — Ferrovia Paulista S/A., para a construção da variante Entroncamento — Amoroso Costa.

DECRETO N. 12.337 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Declara de utilidade pública, para fins de desapropriação, imóvel situado no Município de Orlandia, comarca de Orlandia, necessário à FEPASA — Ferrovia Paulista S/A., para a construção da variante Entroncamento — Amoroso Costa.

DECRETO N. 12.338 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Declara de utilidade pública, para fins de desapropriação, imóvel situado no Município de Orlandia, comarca de Orlandia, necessário à FEPASA — Ferrovia Paulista S/A., para a construção da variante Entroncamento — Amoroso Costa.

DECRETO N. 12.339 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Denomina Professor Dante Alighieri Vita, a EEPG (Agrupada) do Núcleo do Rotary — 1º DE de Campinas.

DECRETO N. 12.341 — DE 26 DE SETEMBRO DE 1978

Classifica funções de serviço público na Secretaria da Promoção Social, para efeito de atribuição de «pro labore».

DECRETO N. 12.342 — DE 27 DE SETEMBRO DE 1978

Aprova o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei n. 211 (1), de 30 de março de 1970, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde

Paulo Egydio Martins, Governador do Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, decreta:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei n. 211, de 30 de março de 1970, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde, no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde, na forma do texto anexo a este Decreto.

Art. 2º Este Decreto entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 1979, ficando expressamente revogados os Decretos n. 52.497 (1), de 21 de julho de 1970; n. 52.503 (1), de 28 de julho de 1970; n. 52.532 (1), de 17 de setembro de 1970; n. 52.746 (1), de 25 de maio de 1971; n. 52.843 (1), de 10 de dezembro de 1971; n. 3.678 (1), de 16 de maio de 1974; n. 7.506 (1), de 29 de janeiro de 1976; n. 7.788 (1), de 8 de abril de 1976.

ATILA M. DO AMARAL GURGEL

Paulo Egydio Martins — Governador do Estado.

(1) Leg. Est., 1970, págs. 383 e 550; (2) 1970, pág. 840; (3) 1970, pág. 913; (4) 1970, pág. 1.213; (5) 1971, pág. 605; (6) 1971, pág. 1.071; (7) 1974, pág. 150; (8) 1976, pág. 140; (9) 1976,

Folha n.º 0346 de 1978
de proc.

PRIMEIRA PARTE

Saneamento

LIVRO I

Saneamento Ambiental e Organização Territorial

TÍTULO ÚNICO

Art. 1º O Saneamento Ambiental e Organização Territorial serão tratados em Normas Técnicas Especiais.

LIVRO II

Saneamento Básico

TÍTULO I

Sistemas de Abastecimento de Água e Disposição de Esgotos

Art. 2º Todo e qualquer serviço de abastecimento de água ou de coleta e disposição de esgotos deverá sujeitar-se ao controle da autoridade sanitária competente.

Art. 3º Os projetos de sistemas de abastecimento de água e de coleta e disposição de esgotos deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT e às normas e especificações adotadas pelo órgão técnico encarregado de aprová-los.

Art. 4º Nos projetos e obras de sistemas de abastecimento de água deverão ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas estabelecidas em normas e especificações:

I - a água distribuída obedecerá aos padrões de potabilidade estabelecidos pela autoridade competente;

II - as tubulações, peças especiais e juntas deverão ser de tipos e materiais aprovados pela ABNT, tendo em vista conservar inalteradas as características da água transportada;

III - para fins de desinfecção ou de prevenção contra contaminações, à água distribuída deverá ser adicionado, obrigatoriamente, teor conveniente de cloro ou equivalente em seus compostos. A julgo da autoridade sanitária competente, poderão ser adotados, com a mesma finalidade, outros produtos ou processos, desde que utilizados, para esse fim, teores e aparelhamentos apropriados;

IV - a fluoretação da água distribuída obedecerá às normas expedidas pelos órgãos competentes;

V - em qualquer ponto dos sistemas de abastecimento, a água natural ou tratada deverá estar suficientemente protegida.

Art. 5º É vedada a instalação de tubulações de esgoto em locais onde possam representar risco de contaminação de água potável.

Art. 6º Sempre que os sistemas públicos não tiverem condições de atendimento, os conjuntos habitacionais e as unidades isoladas deverão possuir sistemas de abastecimento de água e sistema de esgotos, aprovados pela autoridade competente.

Art. 7º A disposição de esgotos nas praias e nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

TÍTULO II

Instalações Prediais de Água e Esgotos

Art. 8º As instalações prediais de água e esgotos deverão seguir as normas e especificações da ABNT e aquelas adotadas pelas entidades responsáveis pelos sistemas, às quais caberá fiscalizar estas instalações, sem prejuízo da fiscalização exercida pela autoridade sanitária.

§ 1º As normas referidas neste artigo deverão atender ao estabelecido no presente Regulamento e ser submetidas à apreciação da autoridade sanitária competente, sempre que solicitadas.

§ 2º A autoridade sanitária poderá estabelecer que as normas sejam revistas na forma que indicar, bem como solicitar informações sobre a fiscalização das instalações.

Art. 9º Todo prédio deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente ao fim a que se destina, e dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e a conduzir os despejos.

§ 1º Onde houver redes públicas de água ou de esgotos, em condições de atendimento, as edificações novas ou já existentes serão obrigatoriamente a elas ligadas e por elas respectivamente abastecidas ou esgotadas.

§ 2º É vedada a interligação de instalações prediais internas entre prédios situados em lotes distintos.

Art. 10. Sempre que o abastecimento de água não puder ser feito com continuidade e sempre que for necessário para o bom funcionamento das instalações prediais, será obrigatória a existência de reservatórios prediais.

§ 1º A capacidade mínima dos reservatórios prediais, adicional à exigida para combate a incêndios, será equivalente ao consumo do prédio durante vinte e quatro horas e calculada segundo os critérios fixados pela ABNT.

§ 2º São obrigatórias a limpeza e a desinfecção periódica dos reservatórios prediais, na forma indicada pela autoridade sanitária.

Art. 11. Os reservatórios prediais deverão:

I - ser construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água;

II - ter a superfície lisa, resistente e impermeável;

III - permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;

IV - possibilitar esgotamento total;

V - ser suficientemente protegidos contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos;

VI - ter cobertura adequada;

VII - ser equipados com torneira de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatório alimentado por recalque;

VIII - ser dotados de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de alimentação, havendo sempre uma canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;

IX - ser providos de canalização de limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Art. 12. Não será permitida:

I - a instalação de dispositivos para sucção de água diretamente das redes de distribuição;

II - a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos, poços absorventes, poços de visita e caixas de inspeção de esgotos, bem como de tubulações de esgoto por reservatórios ou depósitos de água;

III - a interconexão de tubulações ligadas diretamente a sistemas públicos com tubulações que contenham água proveniente de outras fontes de abastecimento;

SILVA & AMARAL GURGEL
Advogados
SEM A.T.L.

0546 de 1973

IV — a introdução, direta ou indireta, de esgotos em conduto de águas pluviais;
V — qualquer outra instalação, processo ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar risco de contaminação da água potável;
VI — a ligação de ralos de águas pluviais e de drenagem à rede de esgotos, a critério da autoridade competente.

Art. 13. A admissão de água nos aparelhos sanitários deverá ser feita em nível superior ao de transbordamento, ou mediante dispositivos adequados, para evitar a aspiração da água do receptáculo para a tubulação de água potável.

Art. 14. Os despejos somente serão admitidos às tubulações prediais de esgotos através de aparelhos sanitários de características e materiais adequados e que atendam às normas e especificações da ABNT.

Art. 15. É obrigatória:

I — a existência, nos aparelhos sanitários, de dispositivos de lavagem, contínua ou intermitente;

II — a instalação de dispositivos de captação de água no piso dos compartimentos sanitários e nas copas, cozinhas e lavanderias;

III — a passagem dos despejos das pias da copa e cozinha de hospitais, hotéis, restaurantes e estabelecimentos congêneres, por caixa de gordura, a critério da autoridade competente.

Parágrafo único. A critério da autoridade sanitária, poderá ser exigida a instalação do dispositivo previsto no inciso II em outros compartimentos ou locais.

Art. 16. É proibida a instalação de:

I — pias, sanitários, lavatórios e outros aparelhos sanitários construídos ou revestidos com cimento, madeira, ou outro material não aprovado pela autoridade sanitária competente;

II — peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art. 17. A utilização de privadas químicas será regulamentada em Norma Técnica Especial.

Art. 18. Toda habitação terá o ramal principal do sistema coletor de esgotos com diâmetro não inferior a 100 (cem) milímetros e provido de dispositivo de inspeção.

Art. 19. É expressamente proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais ou resultantes de drenagem nos ramais prediais de esgotos.

Art. 20. Os tanques e aparelhos de lavagem de roupas serão obrigatoriamente ligados à rede coletora de esgotos através de fecho hidráulico.

Art. 21. Os aparelhos sanitários quaisquer que sejam os seus tipos, serão desconectados dos ramais respectivos por meio de sifões individuais, com fecho hidráulico nunca inferior a 5 (cinco) centímetros, munidos de opérculos de fácil acesso à limpeza ou terão seus despejos conduzidos a um sifão único, segundo a técnica mais aconselhada.

Art. 22. Todos os sifões, exceto os autoventilados, deverão ser protegidos contra dessifonamento e contrapressão, por meio de ventilação apropriada.

Art. 23. As instalações prediais de esgotos deverão ser suficientemente ventiladas e dotadas de dispositivos adequados para evitar refluxo de qualquer natureza, inclusive:

I — tubos de queda, prolongados acima da cobertura do edifício;

II — canalização independente ascendente, constituindo tubo ventilador.

Parágrafo único. O tubo ventilador poderá ser ligado ao prolongamento de um tubo de queda acima da última inserção do ramal de esgotos.

Art. 24. Os poços de suprimento de água considerados inservíveis e as fossas, que não satisfizerem às exigências deste Regulamento, deverão ser aterrados.

Art. 25. A autoridade sanitária poderá estabelecer outras medidas de proteção sanitária, relativas às instalações prediais de águas e esgotos, além das previstas neste Título.

TÍTULO III

Condições Gerais

Art. 26. Os edifícios, sempre que colocados nas divisas dos alinhamentos, serão providos de calhas e condutores para escoamento das águas pluviais.

§ 1º Para efeito deste artigo excluem-se os edifícios cuja disposição dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.

§ 2º As águas pluviais provenientes das calhas e condutores dos edifícios deverão ser canalizadas até as sargetas, passando sempre por baixo das calçadas.

LIVRO III

Saneamento das Edificações

TÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 27. Nenhuma construção, reconstrução ou reforma de prédio, qualquer que seja o fim a que se destine, poderá ser autorizada ou iniciada sem projetos e especificações previamente aprovados pela autoridade sanitária estadual competente.

Parágrafo único. A competência para a aprovação prévia mencionada neste artigo poderá ser delegada à autoridade municipal para determinados tipos de projetos, na forma disposta em Norma Técnica Especial.

Art. 28. Nenhum prédio de construção nova ou modificada poderá ser habitado ou utilizado sem o correspondente Alvará de «habite-se» ou de utilização, da autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. A expedição de Alvará de «habite-se», ou de utilização, pela autoridade municipal estará condicionada à manifestação favorável da autoridade sanitária estadual, segundo as condições em que for concedida à delegação prevista no parágrafo único do artigo anterior.

Art. 29. Independem de prévia manifestação das autoridades sanitárias, as construções de habitações unifamiliares do tipo moradia econômica que obedecem a projetos-tipo padronizados e elaborados pelo Poder Público Municipal, desde que tais projetos-tipo já tenham sido previamente aprovados pelo órgão de engenharia da Secretaria de Estado da Saúde.

§ 1º Entende-se por moradia econômica, para os efeitos deste artigo, aquela que assim for considerada pelo Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia da 6ª Região.

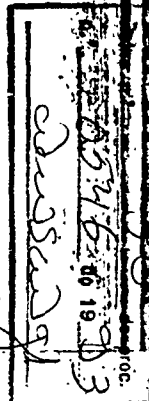
§ 2º Ao Poder Público Municipal caberá zelar pelo fiel cumprimento das exigências e especificações constantes dos projetos-tipo, sob pena de ser revista a aprovação prévia concedida pela Secretaria de Estado da Saúde a tais projetos.

Art. 30. Se a autoridade sanitária verificar, em qualquer construção, reconstrução ou reforma, a inobservância das disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, intimará o responsável pela obra a suspender sua execução e solicitará aos Poderes Municipais as providências de sua alçada.

Art. 31. Os projetos deverão compreender as seguintes partes:

I — plantas de todos os pavimentos com a indicação do destino de cada compartimento;

CELIA A. DU ARARAL CURCEL
Assessora - SEM. A.T.L.



II — elevação das fachadas voltadas para as vias públicas;
 III — cortes, transversal e longitudinal;
 IV — planta de locação na qual se indique a posição do edifício a construir, em relação às divisas do lote e às outras construções nele existentes e sua orientação;

V — perfis, longitudinal e transversal do terreno, tomado como referência de nível, o nível do eixo da rua;

VI — memoriais descritivos dos materiais, processos e equipamentos a serem empregados na construção, e memorial industrial, quando se tratar de indústria ou fábrica, ou memorial de atividade, nos demais casos;

VII — indicação da forma pela qual os prédios serão abastecidos de água potável e do destino a ser dado às águas residuárias e ao lixo.

§ 1º A documentação prevista neste artigo deverá ser complementada com a que for solicitada pela autoridade sanitária, para efeito de proteção à saúde, e, quando for o caso, com aprovação da autoridade competente no que se refere à proteção e defesa do meio ambiente.

§ 2º Alterações nos projetos e especificações aprovados só poderão ser feitas mediante aprovação da autoridade sanitária competente.

Art. 32. As peças gráficas obedecerão às seguintes escalas: 1:100 para as plantas do edifício; 1:50 ou 1:100 para cortes e fachadas; 1:200 para planta de locação e perfis do terreno. Outras escalas só serão usadas quando justificadas tecnicamente.

§ 1º As escalas não dispensam o emprego de cotas para indicar as dimensões dos diversos compartimentos, pés-direitos e posição das linhas limítrofes.

§ 2º Nos projetos de reforma, acréscimo ou reconstrução serão representados:

I — à tinta preta ou azul as partes a serem mantidas;

II — à tinta vermelha, as partes a construir;

III — à tinta amarela, as partes a demolir.

Art. 33. Todas as peças gráficas e memoriais do projeto deverão ter, em todas as vias, as assinaturas:

I — do proprietário ou seu representante legal;

II — do responsável técnico pela construção;

III — do autor do projeto.

Parágrafo único. O responsável técnico e o autor do projeto deverão indicar o número de registro no Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia.

Art. 34. A autoridade sanitária competente poderá determinar correções ou retificações bem como exigir informações, complementações, esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

TÍTULO II

Normas Gerais de Edificações

CAPÍTULO I

Dimensões Mínimas dos Compartimentos

Art. 35. Os compartimentos deverão ter conformação e dimensões adequadas à função ou atividade a que se destinam, atendidos os mínimos estabelecidos neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 36. Os compartimentos não poderão ter áreas e dimensões inferiores aos valores estabelecidos nas normas específicas para as respectivas edificações de que fazem parte, e, quando não previsto nas referidas normas específicas, aos valores abaixo:

I — salas, em habitações: 8,00 m²;

II — salas para escritórios, comércio ou serviços: 10,00 m²;

III — dormitórios: 8,00 m²;

IV — dormitórios coletivos: 5,00 m² por leito;

V — quartos de vestir, quando conjugados a dormitórios: 4,00 m²;

VI — dormitório de empregada: 6,00 m²;

VII — salas-dormitório: 16,00 m²;

VIII — cozinhas: 4,00 m²;

IX — compartimentos sanitários:

a) contendo somente bacia sanitária: 1,20 m², com dimensão mínima de 1,00 m;

b) contendo bacia sanitária e lavatório: 1,50 m², com dimensão mínima de 1,00 m;

c) contendo bacia sanitária e área para banho, com chuveiro, 2,00 m², com dimensão mínima de 1,00 m;

d) contendo bacia sanitária, área para banho, com chuveiro e lavatório, 2,50 m², com dimensão mínima de 1,00 m;

e) contendo somente chuveiro, 1,20 m², com dimensão mínima de 1,00 m;

f) antecâmaras, com ou sem lavatório, 0,90 m², com dimensão mínima de 0,90 m;

g) contendo outros tipos ou combinações de aparelhos, a área necessária, segundo disposição conveniente a proporcionar a cada um deles, uso cômodo;

h) celas, em compartimentos sanitários coletivos, para chuveiros ou bacias sanitárias, 1,20 m², com dimensão mínima de 1,00 m;

i) mictórios tipo calha, de uso coletivo, 0,60 m em equivalência a um mictório tipo cuba;

j) separação entre mictórios tipo cuba, 0,60 m, de eixo a eixo.

X — vestiários: 6,00 m²;

XI — largura de corredores e passagens:

a) em habitações unifamiliares e unidades autônomas de habitações multifamiliares, 0,90 m;

b) em outros tipos de edificação:

— quando de uso comum ou coletivo, 1,20 m;

— quando de uso restrito, poderá ser admitida redução até 0,90 m.

XII — compartimentos destinados a outros fins, valores sujeitos a justificção.

Art. 37. As escadas não poderão ter dimensões inferiores aos valores estabelecidos nas normas específicas para as respectivas edificações de que fazem parte e, quando não previstas nas referidas normas específicas, aos valores abaixo:

I — degraus, com piso (p) e espelho (e), atendendo à relação: 0,60 m:

$P \leq 0,65 \text{ m};$

II — larguras:

a) quando de uso comum ou coletivo, 1,20 m;

b) quando de uso restrito poderá ser admitida redução até 0,90 m;

c) quando, no caso especial de acesso a jiras, torres, adegas e situações similares, 0,60 m.

Parágrafo único. As escadas de segurança obedecerão às normas estabelecidas pelos órgãos competentes.

Folha n.º _____
 de proc. _____
 05460 19.93
 2005

Assinatura - 28.01.2004

Art. 38. Os pés-direitos não poderão ser inferiores aos estabelecidos nas normas específicas para a respectiva edificação e, quando não previstos, aos valores a seguir:

I — nas habitações:

- a) salas e dormitórios: 2,70 m;
- b) garagens: 2,30 m;
- c) nos demais compartimentos: 2,50 m.

II — nas edificações destinadas a comércio e serviços:

- a) em pavimentos térreos, 3,00 m;
- b) em pavimentos superiores, 2,70 m;
- c) garagens, 2,30 m

III — nas escolas:

- a) nas salas de aulas e anfiteatros, valor médio 3,00 m, admitindo-se o mínimo em qualquer ponto 2,50 m;
- b) instalações sanitárias 2,50 m.

IV — em locais de trabalho:

- a) indústrias, fábricas e grandes oficinas, 4,00 m, podendo ser permitidas reduções até 3,00 m, segundo a natureza dos trabalhos;
- b) outros locais de trabalho, 3,00 m, podendo ser permitidas reduções até 2,70 m, segundo a atividade desenvolvida.

V — em salas de espetáculo, auditórios e outros locais de reunião, 6,00 m, podendo ser permitidas reduções até 4,00 m, em locais de área inferior a 250 m²; nas frisas, camarotes e galerias, 2,50 m;

VI — em garagens, 2,30 m;

VII — em porões ou subsolos, os previstos para os fins a que se destinarem;

VIII — em corredores e passagens, 2,50 m;

IX — em armazéns, salões e depósitos, excetuadas os domiciliares, 3,00 m;

X — em outros compartimentos, os fixados pela autoridade sanitária competente, segundo o critério de similaridade ou analogia.

CAPÍTULO II

Insolação, Ventilação e Iluminação

Art. 39. Para fins de iluminação e ventilação natural, todo compartimento deverá dispor de abertura comunicando o diretamente com o exterior.

§ 1º. Excetuam-se os corredores de uso privativo, os de uso coletivo até 10,00 m de comprimento, poços e saguões de elevadores, devendo as escadas de uso comum ter iluminação natural, direta ou indireta.

§ 2º. Para efeito de insolação e iluminação, as dimensões dos espaços livres, em planta, serão contadas entre as projeções das saliências, exceto nas fachadas voltadas para o quadrante Norte.

Art. 40. Consideram-se suficientes para insolação, iluminação e ventilação de quaisquer compartimentos, em prédios de um pavimento e de até 4,00 m de altura:

I — espaços livres fechados, com área não inferior a 6,00 m² e dimensão mínima de 2,00 m;

II — espaços livres abertos nas duas extremidades ou em uma delas (corredores), de largura não inferior a 1,50 m, quer quando junto às divisas do lote, quer quando entre corpos edificados no mesmo lote, de altura não superior a 1,00 m.

Parágrafo único. A altura referida neste artigo será a altura média no plano da parede voltada para a divisa do lote ou para outro corpo edificado.

Art. 41. Consideram-se suficientes para insolação, iluminação e ventilação de dormitórios, salas, salões e locais de trabalho, em prédios de mais de um pavimento ou altura superior a 4,00 m:

I — os espaços livres fechados, que contenham em plano horizontal, área equivalente a H/4 (H ao quadrado, dividido por quatro), onde H representa a diferença de nível entre o teto do pavimento mais alto e o piso do pavimento mais baixo a ser insolado, iluminado ou ventilado, permitindo-se o escalonamento;

II — os espaços livres abertos nas duas extremidades ou em uma delas (corredores), junto às divisas do lote ou entre corpos edificados, de largura maior ou igual a H/6, com o mínimo de 2,00 m.

§ 1º. A dimensão mínima do espaço livre fechado, referido no inciso I, será sempre igual ou superior a H/4 não podendo ser inferior a 2,00 m e sua área não inferior a 10,00 m², podendo ter qualquer forma, desde que nele possa ser inscrito, no plano horizontal um círculo de diâmetro igual a H/4.

§ 2º. Quando H/6 for superior a 3,00 m, a largura excedente deste valor poderá ser contada sobre o espaço aberto do imóvel vizinho, desde que constitua recuo legal obrigatório, comprovado por certidão da Prefeitura ou apresentação da legislação municipal.

Art. 42. Para iluminação e ventilação de cozinhas, copas e despensas serão suficientes:

I — os espaços livres fechados com:

a) 6,00 m² em prédios de até 3 (três) pavimentos e altura não superior a 10,00 m;

b) 6,00 m² de área mais 2,00 m² por pavimento excedente de 3 (três); com dimensão mínima de 2,00 m e relação entre seus lados de 1 para 1,5, em prédios de mais 3 (três) pavimentos ou altura superior a 10,00 m.

II — espaços livres abertos de largura não inferior a:

a) 1,50 m em prédios de 3 (três) pavimentos ou 10,00 m de altura;

b) 1,50 m mais 0,15 m por pavimento excedente de 3 (três), em prédios de mais de 3 (três) pavimentos.

Art. 43. Para ventilação de compartimento sanitário, caixas de escada e corredores com mais de 10,00 m de comprimento será suficiente o espaço livre fechado com área mínima de 4,00 m² em prédios de até 4 (quatro) pavimentos. Para cada pavimento excedente haverá um acréscimo de 1,00 m² por pavimento. A dimensão mínima não será inferior a 1,50 m e relação entre os seus lados de 1 para 1,5;

Parágrafo único. Em qualquer tipo de edificação será admitida a ventilação indireta ou ventilação forçada de compartimentos sanitários mediante:

I — ventilação indireta através de compartimento contíguo, por meio de duto de seção não inferior a 0,40 m² com dimensão vertical mínima de 0,40 m e extensão não superior a 4,00 m. Os dutos deverão se abrir para o exterior e ter as aberturas teladas;

II — ventilação natural por meio de chaminé de tiragem atendendo aos seguintes requisitos mínimos:

a) seção transversal dimensionada de forma a que correspondam, no mínimo, 6 cm² (seis centímetros quadrados) de seção para cada metro de altura da chaminé, devendo em qualquer caso, ser capaz de conter um círculo de 0,60 m de diâmetro;

b) ter prolongamento de, pelo menos, um metro acima da cobertura;

c) ser provida de abertura inferior, que permita limpeza, e de dispositivo superior de proteção contra a penetração de águas de chuva.

Art. 44. A área iluminante dos compartimentos deverá corresponder, no mínimo, a:

I — nos locais de trabalho e nos destinados a ensino, leitura e atividades similares: 1/5 da área do piso;

SILVA A. DO MARAL LUGUES
Assessor - SEM, A.T.L.

II — nos compartimentos destinados a dormir, estar, cozinhar, comer e em compartimentos sanitários 1/8 da área do piso, com o mínimo de 0,60 m²;

III — nos demais tipos de compartimento: 1/10 de área do piso, com o mínimo de 0,60 m²;

Art. 45. A área de ventilação, natural deverá ser em qualquer caso de, no mínimo, a metade da superfície de iluminação natural.

Art. 46. Não serão considerados insulados ou iluminados os compartimentos cuja profundidade a partir da abertura iluminante for maior que três vezes seu pé-direito, incluída na profundidade a projeção das saliências, alpendres ou outras coberturas.

Art. 47. Em casos especiais poderão ser aceitas ventilação e iluminação artificiais, em substituição às naturais, desde que comprovada sua necessidade e atendidas as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Parágrafo único. Para os subsolos, a autoridade sanitária competente poderá exigir a ventilação artificial ou demonstração técnica de suficiência da ventilação natural.

Art. 48. Poderá ser aceita, para qualquer tipo de edificação, como alternativa ao atendimento das exigências dos artigos anteriores, referentes à insolação e ventilação natural, demonstração técnica de sua suficiência, na forma que for estabelecida em Norma Técnica Especial.

CAPITULO III

Especificações Construtivas Gerais

Art. 49. Os materiais empregados nas construções deverão ser adequados ao fim a que se destinam e atender às normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 50. Toda edificação deverá ser perfeitamente isolada da unidade e emanções provenientes do solo, mediante impermeabilização entre os alicerces e as paredes e em todas as superfícies, da própria edificação e das edificações vizinhas, sujeitas à penetração de umidade.

Art. 51. As paredes terão espessuras e revestimentos suficientes a atender às necessidades de resistência, isolamento térmico, acústico e impermeabilidade, segundo sua posição e os materiais nelas empregados.

Art. 52. A cobertura dos edifícios será feita com materiais impermeáveis, incombustíveis e maus condutores de calor.

Art. 53. As instalações prediais de água e esgotos obedecerão ao disposto no capítulo próprio deste Regulamento.

Art. 54. As cozinhas, instalações sanitárias, depósitos, armazéns, despensas, adegas e compartimentos similares, terão o piso e as paredes revestidas até a altura de 2,00 m no mínimo, de material liso, resistente, impermeável e lavável, ou na forma que for prevista em normas específicas.

§ 1º O disposto neste artigo se aplica a locais de trabalho, segundo a natureza das atividades a serem neles desenvolvidas, a critério da autoridade sanitária, competente.

§ 2º Nas cozinhas e instalações sanitárias de habitações, exceto das coletivas, a altura da barra impermeável poderá ser reduzida a 1,50 m, no mínimo.

§ 3º Para compartimentos de tipos não previstos, adotar-se-á o critério de similaridade.

CAPITULO IV

Disposições Diversas

Art. 55. Os sistemas privados de abastecimento de água ou de disposição de esgotos deverão ser submetidos à aprovação da autoridade sanitária.

§ 1º Os poços e fossas, bem como a disposição de efluentes no solo, deverão atender às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas e às que forem estabelecidas neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

§ 2º Os poços de suprimento de água considerados inservíveis e as fossas, que não satisfizerem às exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, deverão ser aterrados.

§ 3º Cada prédio deverá ter um sistema independente de afastamento de águas residuais.

Art. 56. Todos os edifícios situados no alinhamento da via pública deverão dispor de calhas e condutores, adequados e suficientes a conduzir as águas pluviais até as sarjetas, passando por baixo das calçadas.

Art. 57. As edificações no fundo dos lotes e nos denominados «lotes de fundo», excetuadas as edículas, serão regulamentadas por Norma Técnica Especial.

Art. 58. As parcelas de terreno, correspondentes à habitação unifamiliar serão fixadas em Norma Técnica Especial.

TITULO III

Normas Específicas das Edificações

CAPITULO I

Habitações Unifamiliares — Casas

Art. 59. Toda habitação deverá dispor de pelo menos um dormitório, uma cozinha, uma instalação sanitária e uma área de serviço.

Art. 60. As salas, dormitórios e cozinhas das habitações deverão apresentar áreas não inferiores às seguintes:

I — salas: 8,00 m²;

II — dormitórios:

a) quando se tratar de um único além da sala: 12,00 m²,

b) quando se tratar de dois: 10,00 m² para cada um;

c) quando se tratar de três ou mais: 10,00 m² para um deles, 8,00 m² para cada um dos demais, menos um, que se poderá admitir com 6,00 m²;

d) quando se tratar de sala-dormitório: 16,00 m²;

e) quartos de vestir, quando conjugados a dormitórios: 4,00 m²;

f) dormitórios de empregada: 6,00 m².

III — cozinhas: 4,00 m².

Art. 61. As cozinhas terão paredes, até a altura de 1,50 m no mínimo e os pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável; não se comunicarão diretamente com dormitórios ou compartimentos providos de bacias sanitárias.

Parágrafo único. Nas cozinhas, deverá ser assegurada ventilação permanente.

Art. 62. A copa, quando houver, deverá ser passagem obrigatória entre a cozinha e os demais cômodos da habitação.

Art. 63. Nas casas que não disponham de quarto de empregada, os depósitos, despensas, adegas, despejos, rouparias e similares, somente poderão ter:

I — área não superior a 2,00 m²; ou

II — área igual ou maior que 6,00 m², devendo neste caso, atender às normas de insolação, iluminação e ventilação aplicáveis a dormitórios.

Art. 64. Em toda habitação deverá haver pelo menos um compartimento provido de bacia sanitária, lavatório e chuveiro, com:

I — área não inferior a 2,50 m²;

II — paredes até a altura de 1,50 m, no mínimo, e os pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável.

SELIA A. DUARTE GURGEL
Assessor - SEM A.T.E.

Parágrafo único. Nestes compartimentos deverá ser assegurada ventilação permanente.

Art. 65. Os pisos e paredes dos demais compartimentos serão revestidos com materiais adequados ao fim a que se destinam.

Art. 66. A largura dos corredores internos e das escadas não poderá ser inferior a 0,90 m.

Parágrafo único. A largura mínima das escadas destinadas a acesso a jiras, torres, adegas e outras situações similares, será de 0,60 m.

Art. 67. Os pés-direitos mínimos serão os seguintes:

I — salas e dormitórios: 2,70 m;

II — garagens: 2,30 m;

III — demais compartimentos: 2,50 m.

Parágrafo único. Os compartimentos situados em subsolos ou porões, deverão atender aos requisitos acima, segundo seu destino.

CAPÍTULO II

Habitações Multifamiliares — Edifícios de Apartamentos

Art. 68. Aplicam-se aos edifícios de apartamentos as normas gerais referentes às edificações e as específicas referentes às habitações, no que couber, complementadas pelo disposto neste Capítulo.

Art. 69. Nos edifícios de apartamentos deverão existir dutos de queda para lixo e compartimento para seu depósito com capacidade suficiente para 21 (vinte e quatro) horas, no mínimo.

§ 1º Os dutos deverão ter abertura acima da cobertura do prédio, provida de tela; serão de material que permita lavagens e desinfetizações periódicas, devendo sua superfície ser lisa e impermeável.

§ 2º A critério da autoridade sanitária, poderá ser dispensada a exigência deste artigo.

§ 3º No recinto das caixas de escada não poderão existir aberturas diretas para equipamento ou dispositivos de coleta de lixo.

Art. 70. É obrigatória a instalação de elevadores na forma disposta no artigo 209 deste Regulamento.

Art. 71. É obrigatória a existência de depósito de material da limpeza, compartimento sanitário, vestiário, e chuveiro para uso exclusivo do pessoal de serviço. O vestiário não terá área inferior a 6,00 m².

Parágrafo único. Essa exigência poderá ser dispensada, a juízo da autoridade sanitária, nos edifícios que, comprovadamente, pelas suas dimensões e características a justifiquem.

Art. 72. As piscinas em edifícios, quando não privativas de unidades autônomas, serão consideradas de uso coletivo restrito, sujeitas, no que lhes for aplicável, ao disposto neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo único. As piscinas privativas serão consideradas piscinas de uso familiar.

Art. 73. Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que pela sua natureza representem perigo ou sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO III

Conjuntos Habitacionais

Art. 74. Os conjuntos habitacionais deverão observar as disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais referentes a loteamentos e parcelamento de imóveis, assim como as referentes às habitações e a outros tipos de edificações que os componham.

Art. 75. Deverão, segundo a população que abrigam, prever áreas ou edificações necessárias para atividades de comércio, serviços, recreação e ensino.

Art. 76. Para aprovação pela Secretaria de Estado da Saúde de projetos de conjuntos habitacionais, situados em áreas não beneficiadas pelos sistemas públicos de água e de esgotos, será exigida indicação da solução a ser dada ao abastecimento de água e ao afastamento de esgotos e comprovação de que a mesma está aprovada pelos órgãos competentes.

Art. 77. O disposto neste Capítulo será complementado por Norma Técnica Especial que conterà, também, dispositivos especiais aplicáveis aos conjuntos de habitações de interesse social.

CAPÍTULO IV

Habitações Coletivas

SEÇÃO I

Hotéis, Motéis, Casas de Pensão, Hospedarias e Estabelecimentos Congêneros

Art. 78. Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneros obedecerão às normas e especificações gerais para as edificações e às específicas para habitações, no que aplicáveis, complementadas pelo disposto nesta Seção.

Art. 79. Nos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneros, todas as paredes internas, até a altura mínima de 1,50 m, serão revestidas ou pintadas com material impermeável, não sendo permitidas paredes de madeira para divisão de dormitórios.

Art. 80. As instalações sanitárias de uso geral deverão:

I — ser separadas por sexo, com acessos independentes;

II — conter, para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em «box» e um lavatório para cada grupo de 20 (vinte) leitos, ou fração, do pavimento a que servem;

III — nos pavimentos sem leitos, ter, no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo;

IV — atender às condições gerais para compartimentos sanitários.

Parágrafo único. Para efeito do inciso II, não serão considerados os leitos de apartamentos que disponham de instalações sanitárias privativas.

Art. 81. Os estabelecimentos deverão ter reservatórios de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecido pelas normas da ABNT.

Art. 82. Os dormitórios deverão ter área correspondente a, no mínimo, 5,00 m² por leito e não inferior, em qualquer caso a 8,00 m²; quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados de lavatório com água corrente.

Art. 83. Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneros, que forneçam alimentação, deverão obedecer a todas as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios no que lhes forem aplicáveis.

Art. 84. Os estabelecimentos de que trata esta Seção estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, para efeito de registro perante a autoridade competente.

NILIA M. DO AMARAL CORREA
Assessora - SEM A.T.E.

Parágrafo único. — Constatado em vistoria, que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias, será expedido o correspondente «Certificado de Vistoria Sanitária».

Art. 85. Os hotéis serão providos, obrigatoriamente, dentro de suas divisas, de locais para estacionamento de veículos, na proporção de um local para cada quarto ou apartamento.

SEÇÃO II

Asilos, Orfanatos, Albergues e Estabelecimentos Congêneres

Art. 86. Aos asilos, orfanatos, albergues e estabelecimentos congêneres aplicam-se as normas gerais referentes a edificações e as específicas das habitações no que couber, complementadas pelo disposto nesta Seção.

Art. 87. As paredes internas, até a altura mínima de 1,50 m, serão revestidas ou pintadas de material impermeável não sendo permitidas divisões de madeira.

Art. 88. Os dormitórios coletivos deverão ter área não inferior a 5,00 m² por leito; os dormitórios dos tipos quarto ou apartamento deverão ter área não inferior a 5,00 m² por leito, com o mínimo de 8,00 m².

Art. 89. As instalações sanitárias serão na proporção mínima de uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada 10 (dez) leitos, além de mictório na proporção de 1 (um) para cada 20 (vinte) leitos.

Art. 90. Os locais destinados ao armazenamento, preparo, manipulação e consumo de alimentos deverão atender às exigências para estabelecimentos comerciais de alimentos, no que aplicáveis.

Art. 91. Quando tiverem 50 (cinquenta) ou mais leitos, deverão ter locais apropriados para consultórios, médico e odontológico, bem como quarto para doentes.

Art. 92. Deverão ter área para recreação e lazer, não inferior a 10% (dez por cento) da área edificada.

Parágrafo único. A área prevista neste artigo terá espaço coberto destinado a lazer, não inferior à sua quinta parte e o restante será arborizado ou ajardinado ou, ainda, destinado a atividades esportivas.

Art. 93. Se houver locais para atividades escolares, estes deverão atender às normas estabelecidas para as escolas, no que aplicáveis.

SEÇÃO III

Estabelecimentos Militares e Penais, Conventos, Mosteiros, Seminários e Similares

Art. 94. Aos estabelecimentos militares e penais, sob a jurisdição do Estado, bem como aos conventos, mosteiros, seminários e similares, se aplicam as disposições da Seção anterior, adaptadas e complementadas, segundo as peculiaridades de cada tipo de edificação.

CAPÍTULO V

Habitações de Interesse Social

Art. 95. Considera-se habitação de interesse social, a habitação com o máximo de 60,00 m², integrando conjuntos habitacionais, construída por entidades públicas de Administração Direta ou Indireta.

§ 1º É também considerado de interesse social a habitação isolada, com o máximo de 60,00 m², construída sob responsabilidade do proprietário segundo projetos-tipo elaborados pelo Poder Público Municipal.

§ 2º Mediante atos específicos, poderão ser considerados de interesse social habitações construídas ou financiadas por outras entidades.

Art. 96. O projeto e a execução de habitações de interesse social, embora devam observar as disposições relativas à aprovação, gozarão, em caráter excepcional, das permissões especiais estabelecidas neste Capítulo.

Art. 97. No projeto e construção da casa de interesse social serão admitidos os seguintes mínimos:

I — pé-direito de 2,40 m em todas as peças;

II — área útil de 6,00 m² nos quartos, desde que um, pelo menos, tenha 8,00 m²;

III — área útil de 4,00 m² na cozinha;

IV — área útil de 2,00 m² no compartimento sanitário.

Art. 98. Todas as paredes poderão ser de meio tijolo de espessura e assentes com barro ou saibro, desde que:

I — sejam revestidas com argamassa de cal e areia;

II — haja impermeabilização entre os alicerces e as paredes;

III — os alicerces tenham espessura de um tijolo e sejam feitos com argamassa adequada.

Art. 99. A barra impermeável nas paredes, com 1,50 m de altura, no mínimo, será obrigatória somente no compartimento sanitário. Na cozinha deverá ser feita pelo menos rodapé de ladrilho ou de argamassa de cimento.

Art. 100. É permitida na cozinha, no compartimento sanitário e nas passagens, pavimentação de tijolos com revestimento de argamassa de cimento e areia de 1,50 cm de espessura.

Art. 101. É obrigatória a ligação do prédio às redes urbanas de água e esgotos e, na falta destas a construção de poço, com instalação de bomba e reservatório de 500 (quinhentos) litros no mínimo, com canalização para a cozinha e instalação sanitária, bem como é obrigatória a instalação de fossa séptica, obedecidas as prescrições deste Regulamento.

CAPÍTULO VI

Edificações Destinadas ao Ensino — Escolas

Art. 102. A área das salas de aula corresponderá no mínimo a 1,00 m² por aluno lotado em carteira dupla e de 1,20 m², quando em carteira individual.

Art. 103. Os auditórios ou salas de grande capacidade das escolas, ficam sujeitos também às seguintes exigências:

I — área útil não inferior a 0,80 m² por pessoa;

II — ventilação natural ou renovação mecânica de 50 m³ de ar por pessoa, no mínimo, no período de 1 (uma) hora.

Art. 104. A área de ventilação natural das salas de aula deverá ser no mínimo igual à metade da superfície iluminante, a qual será igual ou superior a 1/5 da área do piso.

§ 1º Será obrigatória e iluminação natural unilateral esquerda, sendo admitida a iluminação zenital, quando prevenido o ofuscamento.

§ 2º A iluminação artificial para que possa ser adotada em substituição à natural, deverá ser justificada e aceita pela autoridade sanitária e atender às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 105. Os corredores não poderão ter larguras inferiores a:

I — 1,50 m para servir a até 200 alunos;

II — 1,50 m acrescidos de:

a) 0,007 m (sete milímetros) por aluno, de 200 a 500;

b) 0,005 m (cinco milímetros) por aluno, de 501 a 1.000;

c) 0,003 m (três milímetros), por aluno excedente de 1.000.

Art. 106. As escadas e rampas deverão ter em sua totalidade, largura não inferior à resultante da aplicação dos critérios de dimensionamento dos corredores, para a lotação do pavimento a que servem, acrescida da metade daquela necessária para a lotação do pavimento imediatamente superior.

§ 1º Para os efeitos deste artigo serão considerados os dois pavimentos que resultem no maior valor.

§ 2º As escadas não poderão apresentar trechos em leque; os lances serão retos, não ultrapassarão a 16 (dezesseis) degraus e estes não terão espelhos com mais de 0,16 m, nem piso com menos de 0,30 m, e os patamares terão extensão não inferior a 1,50 m.

§ 3º As escadas deverão ser dotadas obrigatoriamente de corrimão.

§ 4º O número de escadas será de 2 (duas) no mínimo, dirigidas para saídas autônomas.

§ 5º As rampas não poderão apresentar declividade superior a 12% (doze por cento) e serão revestidas de material não escorregadio, sempre que acima de 6% (seis por cento).

Art. 107. As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados para uso de cada sexo.

§ 1º Esses compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de bacias sanitárias em número correspondente, no mínimo, a uma para cada 25 (vinte e cinco) alunos; uma para cada 40 (quarenta) alunos; um mictório para cada 40 (quarenta) alunos; e um lavatório para cada 40 (quarenta) alunos ou alunas.

§ 2º As portas das celas em que estiverem situadas as bacias sanitárias deverão ser colocadas de forma a deixar vãos livres de 0,15 m de altura na parte inferior e de 0,30 m, no mínimo, na parte superior.

§ 3º Deverão, também, ser previstas instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de uma bacia sanitária para cada 10 (dez) salas de aula; e os lavatórios serão em número não inferior a um para cada 6 (seis) salas de aula.

§ 4º É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 (uma) bacia sanitária e 1 (um) mictório para cada 200 (duzentos) alunos; uma bacia sanitária para cada 100 (cem) alunas e um lavatório para cada 200 (duzentos) alunos ou alunas. Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá haver também chuveiros, na proporção de um para cada 100 (cem) alunos ou alunas e vestiários separados, com 5,00 m², para cada 100 (cem) alunos ou alunas, no mínimo.

Art. 108. É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora na proporção mínima de 1 (um) para cada 200 (duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1 (um) bebedouro para cada 100 (cem) alunos.

Parágrafo único. Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

Art. 109. Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 110. As áreas destinadas à administração e ao pessoal de serviço, deverão atender às prescrições para locais de trabalho, no que aplicáveis.

Art. 111. Nos internatos, além das disposições referentes a escolas, serão observadas as referentes às habitações, aos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes forem aplicáveis.

Parágrafo único. Deverá haver, também, nos internatos, local para consultório médico, com leitos anexos.

Art. 112. Nas escolas de 1º Grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área, no mínimo, igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aula.

Art. 113. As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência; para tal fim, as passagens não poderão ter largura total inferior à correspondente a 1 cm por aluno, nem vãos inferiores a 2 m.

Art. 114. As escolas ao ar livre, parques infantis e congêneres, obedecerão às exigências deste Regulamento no que aplicáveis.

Art. 115. Os reservatórios de água potável das escolas terão capacidade, adicional à que for exigida para combate a incêndio, não inferior à correspondente a 50 (cinquenta) litros por aluno.

Parágrafo único. Esse mínimo será de 100 (cem) litros por aluno, nos semi-internatos e de 150 (cento e cinquenta) litros por aluno nos internatos.

CAPITULO VII

Locais de Reunião — Esportivos, Recreativos, Sociais, Culturais e Religiosos

SEÇÃO I

Piscinas

Art. 116. Para efeito deste Regulamento, as piscinas se classificam nas quatro categorias seguintes:

- I — piscinas de uso público — as utilizáveis pelo público em geral;
- II — piscinas de uso coletivo restrito — as utilizáveis por grupos restritos, tais como, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e congêneres;
- III — piscinas de uso familiar — as piscinas e residências unifamiliares;
- IV — piscinas de uso especial — as destinadas a outros fins que não o esporte ou a recreação, tais como as terapêuticas e outras.

Art. 117. Nenhuma piscina poderá ser construída ou funcionar, sem que atenda às especificações do projeto aprovado pela autoridade sanitária, obedecidas as disposições deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais a elas aplicáveis.

§ 1º As piscinas de uso público e de uso coletivo restrito deverão possuir Alvará de Funcionamento, que será fornecido pela autoridade sanitária, após a vistoria de suas instalações.

§ 2º As piscinas de uso familiar e de uso especial ficam dispensadas das exigências deste Regulamento.

Art. 118. É obrigatório o controle médico-sanitário dos banhistas que utilizem as piscinas de uso público e de uso coletivo restrito.

Parágrafo único. As medidas de controle médico-sanitário serão ajustadas ao tipo de estabelecimento ou de local em que se encontra a piscina, segundo o que for disposto em Norma Técnica Especial.

Art. 119. As piscinas constarão, no mínimo, de tanque, sistema de circulação ou de recirculação, vestiários e conjuntos de instalações sanitárias.

Art. 120. O tanque obedecerá às seguintes especificações mínimas:

- I — revestimento interno de material resistente, liso e impermeável;
- II — o fundo não poderá ter saliências, reentrâncias ou degraus;
- III — a declividade do fundo, em qualquer parte da piscina, não poderá ter mudanças bruscas; e, até 1,80 m de profundidade, não será maior do que 7% (sete por cento);
- IV — as entradas de água deverão estar submersas e localizadas de modo a produzir circulação em todo o tanque.

Folha n.º	16
n.º	0546 do 19 33
de proc.	

Attestado - 31.1.14.

Art. 154. O nível do lençol freático, nos cemitérios, deverá ficar a 2,00 m, no mínimo, de profundidade.

Parágrafo único. Na dependência das condições das sepulturas, deverá ser feito o rebaixamento suficiente desse nível.

Art. 155. Os projetos de cemitérios deverão ser acompanhados de estudos especializados, comprovando a adequabilidade do solo e o nível do lençol freático.

Art. 156. Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

I — local para administração e recepção;

II — sala de necropsia atendendo aos requisitos exigidos neste Regulamento;

III — depósito de materiais e ferramentas;

IV — vestiários e instalação sanitária para os empregados;

V — instalações sanitárias, para o público, separadas para cada sexo.

Parágrafo único. A autoridade sanitária poderá reduzir as exigências deste artigo em função das limitações sócio-econômicas do município de localização do cemitério.

Art. 157. Nos cemitérios, pelo menos 20% (vinte por cento) de suas áreas serão destinadas a arborização ou ajardinamento.

§ 1º Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

§ 2º Nos cemitérios-parque poderá ser dispensada a destinação da área mencionada neste artigo.

Art. 158. Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

SEÇÃO III

Crematórios

Art. 159. É permitida a construção de crematórios, devendo seus projetos ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

Parágrafo único. O projeto deverá estar instruído com a aprovação do órgão encarregado da proteção do meio-ambiente.

Art. 160. Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e de sala para necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 161. Associadas aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000 m².

CAPÍTULO IX

Locais de Trabalho

SEÇÃO I

Indústrias, Fábricas e Grandes Oficinas

SUBSEÇÃO I

Normas Gerais

Art. 162. Todos os locais de trabalho onde se desenvolvam atividades industriais, fabris e de grandes oficinas deverão obedecer às exigências deste Capítulo e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 163. Antes de iniciada a construção, a reconstrução, a reforma ou a ampliação de qualquer edificação destinada a local de trabalho deverá ser ouvida a autoridade sanitária quanto ao projeto, com suas respectivas especificações.

Art. 164. Para a aprovação do projeto, a autoridade sanitária deverá levar em conta a natureza dos trabalhos a serem executados.

Parágrafo único. O cumprimento deste artigo não dispensa a observância de outras disposições federais, estaduais e municipais.

Art. 165. Nenhuma edificação nova, ampliada ou reformada poderá ser utilizada para local de trabalho, sem verificação de que foi executada de acordo com o projeto e memoriais aprovados.

Parágrafo único. A verificação referida neste artigo se fará mediante vistoria pela autoridade sanitária que expedirá o correspondente Alvará de Utilização.

Art. 166. A autorização para instalação de estabelecimento de trabalho em edificações já existentes é de competência do órgão encarregado da higiene e segurança do trabalho, sem prejuízo da competência da autoridade sanitária nos casos previstos neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 167. Os locais de trabalho não poderão ter comunicação direta com dependências residenciais.

Art. 168. Os compartimentos especiais destinados a abrigar fontes geradoras de calor deverão ser isolados termicamente.

Art. 169. As águas provenientes de lavagem dos locais de trabalho deverão ser lançadas na rede coletora de esgotos ou ter outra destinação conveniente, a critério da autoridade competente.

SUBSEÇÃO II

Normas Construtivas

Art. 170. Os locais de trabalho terão, como norma, pé-direito não inferior a 4,00 m, assim consideradas a altura livre compreendida entre a parte mais alta do piso e a parte mais baixa da estrutura do teto.

Parágrafo único. A juízo da autoridade sanitária o pé-direito poderá ser reduzido a até 3,00 m, desde que na ausência de fontes de calor, e atendidas as condições de iluminação e ventilação condizentes com a natureza do trabalho.

Art. 171. Os pisos dos locais de trabalho serão planos e em nível construídos com material resistente, impermeável, lavável e não escorregadio.

Art. 172. As estruturas de sustentação e as paredes de vedação serão revestidas com material liso, resistente, lavável e impermeável, até 2,00 m, de altura, no mínimo.

Art. 173. As coberturas dos locais de trabalho deverão assegurar proteção contra as chuvas e insolação excessiva.

Art. 174. O interior dos locais de trabalho deverá, de preferência, ter acabamento em cores claras.

Parágrafo único. A juízo da autoridade sanitária, outras exigências relativas aos pisos, paredes e forros poderão também ser determinadas, tendo-se em vista o processo e as condições de trabalho.

SUBSEÇÃO III

Iluminação

Art. 175. Em todos os locais de trabalho deverá haver iluminação natural ou artificial, apropriada à natureza da atividade.

§ 1º A área para iluminação natural de um local de trabalho deve corresponder, no mínimo, a um quinto da área total do piso.

§ 2º Para a iluminação artificial, quando justificada tecnicamente, deverão ser observadas as normas previstas na legislação sobre higiene e segurança do trabalho.

Art. 176. A iluminação deve ser adequada ao trabalho a ser executado, evitando-se o ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.

Ata do AMARAL CUNHA
Assessoria - 25.01.41

SUBSEÇÃO IV

Ventilação

Art. 177. Os locais de trabalho deverão ter ventilação natural ou artificial que proporcionem ambiente compatível com o trabalho realizado.

§ 1º A área total das aberturas de ventilação natural dos locais de trabalho deverá ser, no mínimo, correspondente a dois terços da área iluminante natural.

§ 2º A ventilação artificial será obrigatória sempre que a ventilação natural não preencher as condições de conforto térmico a juízo da autoridade competente.

SUBSEÇÃO V

Circulação

Art. 178. Os corredores, quando houver, deverão ser livres, dimensionados para proporcionar o escoamento seguro dos empregados, e dirigidos para saídas de emergência.

Parágrafo único. A largura dos corredores não poderá ser inferior a 1,20 m.

Art. 179. As saídas de emergência terão portas abrindo para o exterior e largura não menor que as dimensionadas para os corredores.

Art. 180. As rampas e as escadas deverão ser construídas de acordo com as seguintes especificações:

I — a largura mínima da escada será de 1,20 m, devendo ser de 16 (dezesseis), no máximo, o número de degraus entre patamares;

II — a altura máxima dos degraus (espelho) deverá ser de 0,16 m, e a largura (piso) de 0,30 m;

III — serão permitidas rampas com 1,20 m de largura, no mínimo, e declividade máxima de 15% (quinze por cento).

SUBSEÇÃO VI

Instalações Sanitárias

Art. 181. Os locais de trabalho terão instalações sanitárias separadas, para cada sexo, e dimensionadas por turno de trabalho, nas seguintes proporções:

I — uma bacia sanitária, um mictório, um lavatório e um chuveiro para cada 20 (vinte) empregados do sexo masculino;

II — uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada 20 (vinte) empregados do sexo feminino.

Parágrafo único. Será exigido um chuveiro para cada 10 (dez) empregados nas atividades ou operações insalubres, nos trabalhos com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, alergizantes, poeiras ou substâncias que provoquem sujeira e nos casos em que haja exposição a calor intenso.

Art. 182. Os compartimentos das bacias sanitárias e dos mictórios deverão ser ventilados para o exterior, não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho nem com os locais destinados às refeições; e deverá existir, entre eles, antecâmaras com abertura para o exterior.

Art. 183. As instalações sanitárias deverão atender aos seguintes requisitos:

I — piso revestido de material resistente, liso, lavável e impermeável, inclinado para os ralos, os quais serão providos de sifões;

II — paredes revestidas de material resistente, liso, impermeável e lavável, até a altura de 2,00 m, no mínimo;

III — portas que impeçam o seu devassamento.

Art. 184. Os compartimentos com bacias sanitárias deverão ter área mínima de 1,20 m², com largura mínima de 1,00 m.

Parágrafo único. No caso de agrupamento de aparelhos sanitários da mesma espécie, os compartimentos destinados a bacias sanitárias e chuveiros, serão separados por divisões com altura mínima de 2,00 m, tendo vãos livres de 0,15 m de altura na parte inferior, e 0,35 m de altura na parte superior; área mínima de 1,20 m², com largura de 1,00 m; e acesso mediante corredor de largura maior que 0,90 m.

Art. 185. As instalações sanitárias deverão ser alimentadas por água proveniente do sistema público de abastecimento de água e esgotadas mediante ligação à rede pública.

Parágrafo único. Quando o local não for beneficiado pelos sistemas públicos de água e de esgotos, será obrigatória a adoção de medidas a serem aprovadas pelas autoridades competentes, no que concerne à provisão suficiente de água e à disposição dos esgotos e resíduos líquidos industriais.

Art. 186. Os reservatórios de água potável deverão ter capacidade mínima correspondente a 70 (setenta) litros por empregado.

SUBSEÇÃO VII

Aparelhos Sanitários

Art. 187. O equipamento das instalações sanitárias deverá satisfazer às seguintes condições:

I — os aparelhos sanitários deverão ser de material cerâmico vitrificado, ferro fundido esmaltado ou material equivalente sob todos os aspectos, e atender às especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas, sendo rigorosamente proibida a instalação de aparelhos sanitários construídos de cimento;

II — não serão permitidos aparelhos ou canalizações das instalações sanitárias, de qualquer natureza, que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações ou acidentes;

III — as bacias e os mictórios serão ligados diretamente ao ramal de descarga ou tubo de queda; os demais aparelhos deverão ter seus despejos conduzidos a um ralo sifonado, provido de inspeção.

Art. 188. As bacias sanitárias deverão atender aos seguintes requisitos:

I — ser instaladas em compartimentos individuais ventilados direta ou indiretamente para o exterior;

II — não poderão estar envolvidas com quaisquer materiais como caixa de madeira, blocos de cimento, cerâmica e outros;

III — os seus receptáculos deverão fazer corpo com os respectivos sifões, devendo permanecer na bacia uma quantidade de água suficiente para impedir a aderência de dejetos;

IV — serão providas de dispositivos que impeçam a aspiração de água contaminada do aparelho para a tubulação de água.

Art. 189. Os mictórios deverão ser de fácil limpeza e atender aos seguintes requisitos:

I — poderão ser do tipo cuba ou calha;

II — deverão ser providos de descarga contínua ou intermitente, provocada ou automática;

III — no mictório do tipo calha, de uso coletivo, cada seguimento de 0,60 m corresponderá a um mictório do tipo cuba;

IV — os mictórios do tipo cuba, de uso individual, deverão ser separados entre si, por uma distância de 0,60 m, no mínimo, de eixo a eixo.

Art. 190. Os lavatórios deverão atender ao seguinte:

I — devem estar situados no conjunto de instalações sanitárias ou em local adequado;

II — poderão ser do tipo individual ou coletivo devendo, neste último, cada torneira corresponder a um lavatório individual, desde que estejam separadas por distâncias não inferiores a 0,60 m.

Assinatura: *[assinatura]*
Data: 04/11/2004
de: *[assinatura]*
de: *[assinatura]*

ASSINATURA: *[assinatura]*
Assinatura: *[assinatura]*

SUBSEÇÃO VIII

Bebedouros

Art. 191. Em todos os locais de trabalho deverá ser proporcionada aos empregados água potável em condições higiênicas, sendo obrigatória a existência de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, proibida sua instalação em pias ou lavatórios.

Parágrafo único. Os bebedouros serão instalados na proporção de um para cada 200 (duzentos) empregados, sendo que o local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

SUBSEÇÃO IX

Vestílios

Art. 192. Junto aos locais de trabalho serão exigidos vestiários separados, para cada sexo.

§ 1º Os vestiários terão área correspondente a 0,35 m² por empregado que neles deva ter armário, com o mínimo de 6,00 m².

§ 2º As áreas para vestiários deverão ter comunicação com as de chuveiros, ou ser a estas conjugadas.

SUBSEÇÃO X

Refeitórios

Art. 193. Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 30 (trinta) empregados é obrigatória a existência de refeitório, ou local adequado a refeições, atendendo aos requisitos estabelecidos nesta Subseção.

Parágrafo único. Quando houver mais de 300 (trezentos) empregados é obrigatória a existência de refeitório com área de 1,00 m² por usuário, devendo abrigar de cada vez 1/3 do total de empregados em cada turno de trabalho.

Art. 194. O refeitório ou local adequado para refeições obedecerá aos seguintes requisitos mínimos:

- I — piso revestido com material resistente, liso e impermeável;
- II — forro de material adequado, podendo ser dispensado em casos de cobertura que ofereça proteção suficiente;
- III — paredes revestidas com material liso, lavável, resistente e impermeável, até a altura de 2,00 m, no mínimo;
- IV — ventilação e iluminação de acordo com as normas fixadas no presente Regulamento;
- V — água potável;
- VI — lavatórios individuais ou coletivos;
- VII — cozinha, no caso de refeições preparadas no estabelecimento; ou local adequado, com fogão, estufa ou similar, quando se tratar de simples aquecimento das refeições.

Parágrafo único. O refeitório ou local adequado a refeições não poderá comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias e com locais insalubres ou perigosos.

Art. 195. Em casos excepcionais, considerando as condições de duração, natureza do trabalho e peculiaridades locais, poderão ser dispensadas as exigências de refeitório e cozinha.

SUBSEÇÃO XI

Local para Creche

Art. 196. O estabelecimento em que trabalhem 30 (trinta) ou mais mulheres com mais de 16 (dezesseis) anos de idade, e que não mantenha convênio nos termos da legislação federal pertinente, deverá dispor de creche ou local apropriado onde seja permitido às empregadas guardar, sob vigilância e assistência, os seus filhos no período de amamentação.

§ 1º O local a que se refere o presente artigo obedecerá aos seguintes requisitos:

- a) berçário, com área mínima de 3,00 m² por criança e no mínimo 6,00 m², devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes, a distância mínima de 0,50 m;
- b) saleta de amamentação, com área mínima de 6,00 m², provida de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em adequadas condições de higiene e conforto;
- c) cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00 m², no mínimo;
- d) pisos e paredes, revestidas até a altura mínima de 1,50 m, de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- e) compartimento de banho e higiene das crianças, com área de 3,00 m², no mínimo;
- f) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

§ 2º O número de leitos no berçário obedecerá a proporção de 1 (um) leito para cada grupo de 30 (trinta) empregadas entre 16 (dezesseis) e 40 (quarenta) anos de idade.

SUBSEÇÃO XII

Local para Assistência Médica

Art. 197. Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 10 (dez) operários deverá existir compartimento para ambulatório, destinado a socorros de emergência, com 6,00 m² de área mínima e com:

- I — paredes revestidas até a altura de 1,50 m, no mínimo, com material liso, resistente, impermeável e lavável;
- II — piso revestido com material liso, resistente, impermeável e lavável.

SEÇÃO II

Outros Locais de Trabalho

Art. 198. Outros locais de trabalho onde se exerçam atividades de comércio, serviços, bem como indústrias de pequeno porte, atenderão às normas previstas na Seção I deste Capítulo, no que lhes forem aplicáveis, ajustadas às suas dimensões e peculiaridades.

Art. 199. O pé-direito dos locais referidos nesta Seção será, como regra, não inferior a 3,00 m, podendo ser admitidas, desde que devidamente justificadas, reduções até 2,70 m.

Art. 200. Os vestiários, em casos devidamente justificados, poderão ter área inferior a 6,00 m², a critério da autoridade sanitária.

Art. 201. Aos locais de trabalho para pequenas oficinas e indústrias de pequeno porte aplicam-se as seguintes disposições:

- I — oficinas de marcenaria desde que utilizem somente máquinas portáteis deverão ter compartimento de trabalho, com área não inferior a 20,00 m², e serão dotadas de instalação sanitária e, quando necessário, de vestiário com chuveiro;

SILVA E. DO AMARAL GURGEL
Assessora SEM A.T.L.

II — oficinas de borracheiro:

a) deverão dispor, além dos compartimentos destinados ao conserto de pneus e à venda de materiais, de área ou pátio de trabalho;

b) quando não integradas ou conjugadas a outro local de trabalho que disponha de instalação sanitária deverão ter suas próprias, além de vestiário com chuveiro, quando necessário.

III — oficinas de funilaria e serralheria:

a) os locais de trabalho para oficinas de serralheria e funilaria não poderão fazer parte de edificações para habitação ou escritórios;

b) deverão dispor, no mínimo de: compartimento de trabalho com área não inferior a 20,00 m², compartimento especial para aparelhos de solda a gás, instalação sanitária e, quando necessário, vestiário com chuveiro;

IV — oficinas de tinturaria: deverão dispor de pelo menos, área coberta para atendimento ao público, compartimento de trabalho com 20,00 m², no mínimo, área de secagem, instalação sanitária e, quando necessário, vestiário com chuveiro;

V — oficinas de sapateiro e de vidraceiro: deverão ser constituídas, no mínimo, de compartimento de trabalho, instalação sanitária e, quando necessário, de vestiário com chuveiro;

VI — oficinas mecânicas diversas:

a) os locais para oficinas mecânicas não poderão fazer parte de edificações para habitação ou escritórios;

b) deverão dispor de, pelo menos, compartimentos de trabalho com área suficiente a evitar trabalhos nos passeios, de instalação sanitária e, quando necessário, de vestiário com chuveiro;

c) quando houver trabalhos de solda ou pintura, deverão dispor de compartimentos separados, adequados a essas atividades.

§ 1º Outros tipos de locais não mencionados neste artigo terão as exigências mínimas estabelecidas pela autoridade sanitária segundo critério de similaridade.

§ 2º Os pisos dos locais a que se refere este artigo serão revestidos de material resistente, impermeável, liso e lavável e as paredes com barra impermeável até 2,00 m de altura, no mínimo.

Art. 202. Os alojamentos provisórios para trabalhadores, destinados a serviços a céu aberto, deverão ser adequados a oferecer proteção contra o frio, a umidade ou os ventos, e dispor de suprimento de água potável e adequada disposição de esgotos.

Parágrafo único. Quando localizados em áreas insalubres, serão também tomadas as medidas necessárias a prevenir a transmissão de endemias.

CAPÍTULO X

Edificações Destinadas a Comércio e Serviços

SEÇÃO I

Edifícios de Escritórios

Art. 203. Os edifícios para escritórios atenderão às normas gerais, referentes às edificações, complementadas pelo disposto neste Capítulo.

Art. 204. Deverão ter dutos de queda para lixo e compartimento para seu depósito, com capacidade suficiente para 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo.

§ 1º Os dutos deverão ter aberturas acima da cobertura do prédio, provida de tela e serão de material que permita lavagens e desinfetizações periódicas, devendo sua superfície ser lisa e impermeável.

§ 2º Em casos especiais, a critério da autoridade sanitária, poderá ser dispensada a exigência deste artigo.

Art. 205. No recinto das caixas de escada não poderão existir aberturas diretas para equipamentos e dispositivos de coleta de lixo.

Art. 206. Deverão ter, em cada pavimento, instalações sanitárias separadas, para cada sexo, com acessos independentes.

§ 1º As instalações sanitárias para homens serão na proporção de uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório para cada 200 m² ou fração de área útil de salas.

§ 2º As instalações sanitárias para mulheres serão na proporção de uma bacia sanitária e um lavatório para cada 200 m² ou fração de área útil de salas.

Art. 207. É obrigatória a existência de depósito de material, compartimento sanitário, vestiário e chuveiro para uso exclusivo do pessoal encarregado da limpeza do prédio.

Parágrafo único. Essa exigência poderá ser dispensada, a juízo da autoridade sanitária, nos edifícios que comprovadamente pelas suas dimensões e características a justifiquem.

Art. 208. Nos edifícios de escritórios não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, representem perigo ou sejam prejudiciais à saúde.

Parágrafo único. A instalação nesses edifícios de farmácias, consultórios médicos e congêneres, bem como estabelecimentos comerciais de alimentos está sujeita às prescrições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, para tais atividades ou estabelecimentos.

Art. 209. É obrigatória a instalação de elevadores de passageiros nos edifícios que apresentem piso de pavimento a uma distância vertical maior que 10 m, contada a partir do nível da soleira do andar térreo.

§ 1º Não será considerado o último pavimento, quando for de uso privativo do penúltimo, ou quando destinado exclusivamente a serviços do edifício ou habitação do zelador.

§ 2º Em caso algum os elevadores poderão constituir o meio exclusivo de acesso aos pavimentos do edifício.

§ 3º Quando o edifício possuir mais de 8 (oito) pavimentos deverá ser provido de 2 (dois) elevadores, no mínimo.

SEÇÃO II

Lojas, Armazéns, Depósitos e Estabelecimentos Congêneres

Art. 210. As lojas, armazéns, depósitos e estabelecimentos congêneres estão sujeitos às prescrições referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes forem aplicáveis.

§ 1º Os estabelecimentos com área até 50,00 m² terão, no mínimo, uma instalação sanitária com bacia e lavatório, em compartimentos separados; e aqueles com área superior obedecerão ao mesmo critério estabelecido para edifícios de escritórios.

§ 2º A autoridade sanitária poderá admitir reduções, devidamente justificadas, bem como exigir além do previsto no § 1º, quando necessário.

Art. 211. Serão permitidas as galerias internas de acesso a estabelecimentos comerciais, em qualquer pavimento, desde que suas larguras correspondam a 1/20 (um vigésimo) de seu comprimento, com largura mínima de 4,00 m.

§ 1º O pé-direito dessas galerias deverá ser de 3,00 m, no mínimo.

§ 2º As instalações sanitárias em galerias deverão satisfazer os requisitos estipulados para cada estabelecimento, em função de sua utilização, a critério da autoridade sanitária.

Ata do Conselho Municipal de Saúde
Assessor - SEM. A.T.E.

SEÇÃO III

Garagens, Oficinas, Postos de Serviço e de Abastecimento de Veículos

Art. 212. As garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos estão sujeitos às prescrições referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 213. Os serviços de pintura nas oficinas de veículos deverão atender às prescrições referentes ao controle da poluição do ar, estabelecidas pelo órgão encarregado da proteção do meio-ambiente.

Art. 214. Os despejos das garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos, nos quais seja feita lavagem ou lubrificação deverão passar por instalação retentora de areia e graxa, aprovada pelo órgão competente.

SEÇÃO IV

Aeroportos, Estações Rodoviárias, Ferroviárias, Portuárias e Estabelecimentos Congêneros

Art. 215. Os aeroportos, estações rodoviárias, ferroviárias, portuárias e estabelecimentos congêneros deverão atender aos requisitos mínimos seguintes:

I — paredes até 2,00 m de altura, no mínimo, e os pisos em todos os locais de uso público serão revestidos de material resistente e lavável;

II — os locais de uso do pessoal de serviço deverão atender às prescrições referentes a locais de trabalho;

III — o reservatório de água potável terá capacidade mínima equivalente ao consumo diário;

IV — terão bebedouros de jato inclinado, com grade protetora, na proporção de um para cada 300 m², ou fração, de área de espera, atendimento e recepção, localizados fora dos compartimentos sanitários;

V — terão, nos locais de uso público, recipientes adequados para lixo;

VI — os esgotos estarão sujeitos a exigências especiais da autoridade sanitária, mesmo quando lançados na rede pública;

VII — a retirada, o transporte e a disposição de excretos e do lixo procedentes de aeronaves e veículos deverão atender às exigências da autoridade sanitária competente;

VIII — os locais onde se preparem, manipulem, sirvam ou vendam alimentos deverão obedecer às disposições relativas a estabelecimentos comerciais de alimentos no que lhes forem aplicáveis.

Art. 216. As instalações sanitárias serão separadas, para o pessoal de serviço e para uso do público, e satisfarão às seguintes exigências:

I — as de pessoal de serviço atenderão às normas estabelecidas para locais de trabalho;

II — as de uso público serão separadas, para cada sexo, com acessos independentes e atenderão às proporções mínimas seguintes quando forem para homens:

a) até 150 m² de área de atendimento, espera e recepção: uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório;

b) de 151 a 500 m²: duas bacias sanitárias, dois lavatórios e dois mictórios;

c) de 501 a 1.000 m²: três bacias sanitárias, três lavatórios e três mictórios;

d) acima de 1.000 m²: três bacias sanitárias, três lavatórios e três mictórios, mais uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório para cada 500 m², ou fração, excedentes de 1.000 m².

III — quando se tratar de instalações sanitárias destinadas às mulheres, a proporção será a mesma do item II, excluídos os mictórios.

SEÇÃO V

Institutos de Beleza sem Responsabilidade Médica, Salões de Beleza, Cabelleiros, Barbearias, Casas de Banho e Congêneros

Art. 217. Os locais em que se instalem institutos de beleza sem responsabilidade médica ou salões de beleza, cabeleiros e barbearias terão:

I — área não inferior a 10,00 m², com largura mínima de 2,50 m, para o máximo de 2 cadeiras, sendo acrescidas de 5,00 m², para cada cadeira adicional;

II — paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável até a altura de 2,00 m, no mínimo;

III — piso revestido de material liso, resistente e impermeável;

IV — um lavatório, no mínimo;

V — instalação sanitária própria.

Art. 218. Os estabelecimentos de que trata esta Seção estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, e só poderão ser utilizados para o fim a que se destinam, não podendo servir de acesso a outras dependências.

Parágrafo único. São permitidas outras atividades afins, a critério da autoridade sanitária, respeitando as áreas mínimas exigidas.

Art. 219. As casas de banho obedecerão às disposições desta Seção no que lhes forem aplicáveis, e mais as seguintes:

I — as banheiras serão de ferro esmaltado ou de material aprovado pela autoridade sanitária;

II — os compartimentos de banho terão área mínima de 3,00 m² e revestimento de azulejos claros em todas as paredes até a altura de 2,00 m, no mínimo.

Art. 220. É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que trata esta Seção.

Art. 221. Em todos os estabelecimentos referidos nesta Seção é obrigatória a desinfecção de locais, equipamentos e utensílios, na forma determinada pela autoridade sanitária.

SEÇÃO VI

Lavanderias Públicas

Art. 222. As lavanderias públicas deverão atender, no que lhes forem aplicáveis, a todas as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 223. Nas localidades em que não houver rede coletora de esgotos, as águas residuárias terão tratamento e destino de acordo com as exigências da legislação estadual sobre prevenção e controle da poluição do meio ambiente.

Art. 224. As lavanderias públicas serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída e que o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Art. 225. As lavanderias públicas deverão possuir locais destinados à secagem das roupas lavadas, desde que não disponham de dispositivos apropriados para esse fim.

CAPÍTULO XI

Estabelecimentos de Assistência Médico-Hospitalar

Art. 226. Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar devem atender às exigências referentes às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral constantes deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, além das disposições previstas na legislação federal pertinente.

WILZA S. ANARAL GURCEL
Assessora - SEM, A.T.L.

CAPÍTULO XII

Estabelecimentos Industriais e Comerciais, Farmacêuticos e Congêneres

Art. 227. É expressamente proibida a instalação em zonas urbanas de laboratório ou departamento de laboratório que fabrique produtos biológicos e outros produtos que possam produzir risco de contaminação aos habitantes.

SEÇÃO I

Estabelecimentos Industriais Farmacêuticos, Químico-Farmacêuticos, de Produtos Biológicos e Congêneres, de Produtos Dietéticos, de Higiene, Perfumes, Cosméticos e Congêneres

Art. 228. Os estabelecimentos que fabriquem ou manipulem drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e seus correlatos, cosméticos, produtos de higiene, perfume e outros, dietéticos, produtos biológicos e congêneres, que interessem à medicina e à saúde pública, além de obedecer aquilo que diz respeito às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ter:

I — locais independentes destinados à manipulação ou fabrico, de acordo com as formas farmacêuticas;

II — local apropriado para lavagem e secagem de vidros e vasilhames;

III — sala para acondicionamento;

IV — local para laboratório de controle;

V — compartimento para embalagem dos produtos acabados;

VI — local para armazenamento de produtos acabados e de material de embalagem;

VII — depósito para matéria-prima.

§ 1º Estes locais terão área mínima de 12,00 m², cada um, forro liso, de cor clara e material adequado, piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara revestidas até a altura de 2,00 m, no mínimo, de material liso, resistente e impermeável, devidamente aprovados pela autoridade sanitária.

§ 2º As áreas mínimas desses locais poderão ser alteradas em função das exigências do processamento industrial adotado, a critério da autoridade sanitária.

Art. 229. O local onde se fabriquem injetáveis deverá, além de satisfazer os requisitos do artigo anterior, possuir:

I — câmara independente destinada ao envasamento de injetáveis, com área mínima de 12,00 m², dotada de antecâmaras com área mínima de 3,00 m², ambas com cantos arredondados paredes e tetos de cor clara, revestidos de material liso, impermeável e resistente aos produtos normalmente aplicados para assepsia, com piso de material liso resistente e impermeável, devidamente aprovados pela autoridade sanitária, e equipadas com lâmpadas bactericidas, e sistema de renovação de ar filtrado com pressão positiva;

II — sala para esterilização, com 12,00 m², no mínimo, e todas as demais características do inciso anterior, dispensada a antecâmara.

Parágrafo único. Nos locais mencionados neste artigo é vedada a existência de saída para esgotos, salvo quando provida de dispositivos especiais, aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 230. Quando o estabelecimento manipular produtos que necessitem envasamento estéril deverá satisfazer às condições gerais para o preparo de injetáveis e mais as seguintes:

I — compartimento adequadamente situado e destinado à esterilização de vasilhames e materiais de envasamento, com o equipamento e características exigidas no inciso I do artigo anterior;

II — compartimento para preparação e envasamento, com instalação de ar condicionado, filtrado e esterilizado, com pressão positiva, e todos os demais equipamentos e características exigidos no inciso I do artigo anterior;

III — conjunto vestiário composto de:

a) compartimento para trocar roupa, com chuveiro e lavatório;

b) compartimento estéril, com pressão positiva, equipado com lâmpadas esterilizantes, ou instalação equivalente a critério da autoridade sanitária, para vestir roupa apropriada e esterilizada, comunicando-se diretamente com a antecâmara determinada no inciso II deste artigo.

§ 1º Os locais indicados nas alíneas «a» e «b» do inciso III terão área mínima de 6,00 m² cada.

§ 2º Os pisos, tetos e superfícies das paredes atenderão às condições estabelecidas no inciso I do artigo 229.

§ 3º Nos locais mencionados nos incisos I, II e alínea «b» do inciso III, é vedada a existência de saída para esgotos, salvo quando providos de dispositivos especiais aprovados pela autoridade sanitária.

§ 4º As exigências mínimas referentes às antecâmaras, estabelecidas neste artigo, poderão ser modificadas em função das características do processo industrial a ser utilizado, e a critério da autoridade sanitária.

Art. 231. Os estabelecimentos que fabriquem produtos liofilizados deverão, além de satisfazer às condições gerais para o preparo de injetáveis, possuir:

I — locais destinados à preparação dos produtos a serem liofilizados, atendendo às exigências dos locais destinados ao fabrico de produtos farmacêuticos;

II — local de liofilização, com área mínima de 12,00 m², satisfazendo às características do inciso II do artigo 230.

Parágrafo único. Nos locais mencionados neste artigo é vedada a existência de saída para esgotos, salvo quando provida de dispositivos especiais, aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 232. Os estabelecimentos que fabriquem pós, granulados, comprimidos, drágeas, cápsulas, líquidos, cremes, pomadas e produtos voláteis, deverão possuir, em função do processo industrial utilizado, compartimentos adequados ao preparo e fabricação dessas formas farmacêuticas, com as características seguintes: área mínima de 12,00 m², piso de material liso, resistente e impermeável, paredes e teto de cor clara, revestida de material liso, resistente e impermeável, cantos arredondados.

§ 1º Os compartimentos devem ser dotados de ar filtrado e de condições que impeçam a contaminação de um produto com componentes de outros, e equipados com exaustores de ejeção filtrante do ar para o exterior.

§ 2º Os compartimentos onde se fabriquem produtos com emprego de substâncias voláteis deverão possuir equipamento adequado para a exaustão rápida de seus vapores.

§ 3º Os produtos destinados à aplicação na pele ou mucosas devem ser preparados em ambiente de ar filtrado, e de modo a evitar toda e qualquer contaminação do material manipulado.

Art. 233. Os estabelecimentos que fabricam produtos biológicos, além das exigências constantes do artigo 228 deverão possuir:

I — biotério para animais inoculados;

II — sala destinada à montagem de material e ao preparo do meio de cultura;

III — sala de esterilização e assepsia;

IV — forno crematório;

V — outras dependências que a tecnologia e controle venham a exigir.

Parágrafo único. Os locais referidos neste artigo obedecerão, no que couber, às exigências do § 1º do artigo 228, com exceção da sala de esterilização e assepsia, que obedecerá ao disposto no inciso II do artigo 229.

ASSINADO POR: JORNAL CURCUL
Assessoria - SEM/ATL

Art. 234. Quando forem realizadas as operações próprias dos estabelecimentos a que se referem os artigos 228 a 233, em estabelecimentos hospitalares e congêneres, deverão estes cumprir as exigências previstas nesta Seção, segundo a natureza dos produtos fabricados e a critério da autoridade sanitária.

Art. 235. Os estabelecimentos a que se refere esta Seção deverão ter entradas independentes, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins, nem servirem de passagem para outro local.

Art. 236. Os estabelecimentos e compartimentos industriais, que trabalhem com microrganismos patogênicos, deverão possuir instalações para o tratamento de água e esgotos, devidamente aprovadas pelo órgão competente estadual.

Art. 237. Os estabelecimentos de que trata esta Seção deverão possuir equipamentos especiais para evitar a poluição ambiental, devidamente aprovados pelo órgão estadual competente.

Art. 238. As plantas e memoriais dos estabelecimentos de que trata esta Seção deverão receber visto prévio da autoridade sanitária competente, antes de serem aprovados pelo órgão de engenharia da Secretaria de Estado da Saúde ou da Prefeitura Municipal.

SEÇÃO II

Indústrias de Saneantes Domissanitários — Inseticidas, Raticidas, Desinfetantes e Detergentes para Uso Doméstico

Art. 239. As indústrias de saneantes domissanitários — inseticidas, raticidas, desinfetantes e detergentes para uso doméstico — além de atender as condições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ter:

- I — compartimento para fabricação;
- II — compartimentos independentes para depósito de matéria-prima e de produtos acabados;
- III — compartimento destinado à lavagem de vidros e de vasilhames;
- IV — compartimento para laboratório de controle.

Parágrafo único. Os compartimentos a que se refere este artigo deverão ser independentes de residências e obedecerão ao disposto no § 1º do artigo 228, podendo ser reduzida para 6,00 m², no mínimo, a área do compartimento destinado ao laboratório de controle, a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO III

Distribuidores, Representantes, Importadores e Exportadores de Drogas, Medicamentos, Insumos Farmacêuticos e seus Correlatos, Cosméticos, Produtos de Higiene, Perfumes e outros, Dietéticos, Produtos Biológicos e Estabelecimentos Congêneres

Art. 240. O local para instalação dos distribuidores, representantes, importadores e exportadores de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e seus correlatos, cosméticos, produtos de higiene, perfumes e outros, dietéticos, produtos biológicos e estabelecimentos congêneres, que interessem à medicina e à saúde pública, deve satisfazer, além das disposições concernentes às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, mais as seguintes exigências:

- I — área mínima de 12,00 m²;
- II — piso de material liso, resistente e impermeável e paredes pintadas de cor clara, com barra de 2,00 m, no mínimo, também de material liso, resistente e impermeável, a critério da autoridade sanitária;
- III — forros pintados de cor clara.

Art. 241. Se houver retalhamento, os estabelecimentos de que trata esta Seção, deverão dispor também de:

I — compartimentos separados para o retalhamento de formas sólidas, líquidas e gasosas;

II — compartimento para laboratório de controle;

III — compartimento para embalagem.

Parágrafo único. Os compartimentos a que se refere este artigo deverão satisfazer todas as exigências do artigo 240 podendo ser reduzida para 6,00 m², no mínimo, a área destinada ao laboratório de controle, a critério da autoridade sanitária.

Art. 242. Os estabelecimentos a que se refere esta Seção deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins, nem servirem de passagem para outro local do edifício.

SEÇÃO IV

Farmácias, Drogarias, Ervanarias, Postos de Medicamentos, Unidades Volantes e Dispensários de Medicamentos

Art. 243. O local para a instalação de farmácia deve satisfazer, além das disposições referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, mais as seguintes exigências:

I — piso de material liso, resistente e impermeável e paredes pintadas de cor clara, com barra de 2,00 m, no mínimo, também de material liso, resistente e impermeável, a critério da autoridade sanitária;

II — forros pintados de cor clara;

III — compartimentos separados até o teto por divisões ininterruptas, de cor clara, com as mesmas características previstas nos incisos I e II, e destinados a:

- a) mostruários e vendas de medicamentos, com área mínima de 20,00 m²;
- b) laboratório com área mínima de 10 m²;
- c) local para aplicação de injeções, quando houver, com área mínima de 3 m².

Art. 244. O local para instalação de drogaria, além de satisfazer as exigências referentes às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverá possuir no mínimo 20 m² de área, e:

I — ter piso de material resistente e impermeável e as paredes pintadas de cor clara, com barra de 2,00 m, no mínimo, também de material liso, resistente e impermeável, a critério da autoridade sanitária;

II — forro pintado de cor clara.

Parágrafo único. Quando houver local para aplicação de injeções, este deverá atender às exigências do inciso III e alínea «c» do artigo anterior.

Art. 245. O local para instalação de ervanarias deverá obedecer ao disposto no artigo 244, ficando vedada a existência de local para aplicação de injeções.

Art. 246. O local para instalação de postos de medicamentos deverá obedecer, no que couber, ao disposto no artigo 244, a critério da autoridade sanitária, e ter área mínima de 12 m².

Art. 247. O local para instalação de dispensários de medicamentos deverá obedecer, no que couber, ao disposto no artigo 244, a critério da autoridade sanitária, e ter área mínima de 12 m².

Art. 248. De acordo com as necessidades e peculiaridades das regiões suburbanas e rurais menos favorecidas economicamente, as exigências sobre as instalações e os equipamentos para o licenciamento de estabelecimentos destinados à assistência farmacêutica, a que se refere esta Seção, poderão ser reduzidas a critério da autoridade sanitária, resguardados os interesses da saúde pública.

SILVA E. R. AMARAL GURCEL
Assessor - SEM A.T.L.

Parágrafo único. Em razão do interesse público, quando devidamente justificado, o disposto neste artigo poderá ser aplicado nas zonas urbanas dos municípios cujas condições sócio-econômicas não permitam a integral satisfação das exigências nele mencionadas.

Art. 249. Os veículos destinados às unidades volantes deverão ser licenciados para transporte de carga, com a carroçaria fechada e dispor de meios eficazes, a critério da autoridade sanitária, para conservação dos produtos transportados.

Parágrafo único. Quando se tratar de embarcações ou aeronaves, estas deverão possuir compartimentos fechados e dispor de meios eficazes a critério da autoridade sanitária, para conservação dos produtos transportados.

Art. 250. Os estabelecimentos a que se refere esta Seção deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para quaisquer outros fins, nem servir de passagem para qualquer outro local do edifício.

CAPÍTULO XIII

Laboratório de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquido Céfalo-Raquidiano, de Radiolotopologia «in vitro» e «in vivo» e Congêneres

Art. 251. O local para instalação dos laboratórios de análises clínicas, de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radiolotopologia «in vitro» e «in vivo» e congêneres, além das disposições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I — piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável até 2 m de altura, no mínimo, e de material adequado aprovado pela autoridade sanitária ou de azulejos de cor clara;

II — forros pintados de cor clara;

III — compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, de cor clara, destinados a:

- a) recepção e colheita, com área mínima de 10 m²;
- b) secretaria e arquivo, com área mínima de 10 m²;
- c) laboratório, com área mínima de 20 m².

Parágrafo único. Os compartimentos destinados à colheita de material e ao laboratório terão as mesmas características previstas nos incisos I e II e serão providos de sanitários masculino e feminino, separados, e de um «box» para colheita de material, com mesa ginecológica.

Art. 252. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins nem servirem de passagem para outro local.

CAPÍTULO XIV

Órgãos Executivos de Atividade Hemoterápica

Art. 253. Os locais destinados à instalação dos órgãos executivos de atividade hemoterápica, além das exigências referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I — os órgãos executivos de caráter não industrial devem dispor de locais de trabalho que permitam o correto desempenho de suas finalidades, pelas condições ambientais no que refere, entre outras, a planta física, revestimento, iluminação, ventilação, conforto térmico e manutenção de ambiente asséptico para execução de determinadas operações, além de adequada infra-estrutura quanto a serviços de água, esgoto, energia elétrica e sanitários para uso do pessoal e dos doadores;

II — os locais de trabalho devem ser isolados uns dos outros, a fim de disciplinar as operações que se processam em cada um deles;

III — os pisos e as paredes dos locais destinados à coleta, controle, armazenamento, seleção e transfusão de sangue, preparo de derivados e de material técnico, devem ter revestimento liso e impermeável, facilmente lavável;

IV — os órgãos de coleta devem estabelecer locais de atendimento ao público, de forma a facilitar o acesso e a circulação dos doadores.

Art. 254. A área total ocupada pelos órgãos executivos de coleta e/ou aplicação não deverá ser inferior a:

I — 200 m², no mínimo, para o serviço de hemoterapia, salvo quando incorporado a ambiente hospitalar, quando poderá ter 60 m² para uso exclusivo de seleção de doadores e coleta de sangue. No ambiente hospitalar poderão ser utilizados os serviços comuns referentes à sala de espera, de doadores, secretaria, laboratório e salas de aplicação de sangue;

II — 140 m² para o Banco de Sangue;

III — 60 m² para o Posto Fixo de Coleta;

IV — 30 m² para a Agência Transfusional.

CAPÍTULO XV

Estabelecimentos de Assistência Odontológica

Art. 255. Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias (oficiais ou particulares), clínicas dentárias especializadas e policlínicas, clínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I — piso de material liso, resistente e impermeável, e paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável, até 2 m de altura, no mínimo, de material adequado, a critério da autoridade sanitária;

II — forros pintados de cor clara;

III — compartimentos, providos de portas, separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas de cor clara e destinados a:

- a) recepção com área mínima de 10 m²;
- b) consultórios dentários com área mínima de 6 m² cada;
- c) água corrente e esgotos próprios, em cada consultório.

Art. 256. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo devem ter entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins, nem servirem de passagem para outro local.

CAPÍTULO XVI

Laboratório e Oficina de Prótese Odontológica

Art. 257. O laboratório e a oficina de prótese odontológica, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I — área mínima de 10 m²;

II — piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra de material liso, resistente e impermeável até 2 m de altura, no mínimo, a critério da autoridade sanitária;

III — forro de cor clara;

IV — pia com água corrente.

§ 1º As fontes de calor deverão ter isolamento térmico adequado.

§ 2º Quando forem utilizados combustíveis em tubos ou botijões, os mesmos serão mantidos isolados e distantes da fonte de calor.

CELIA E. DO AMARAL GURGEL
Assessora SEM A.T.L.

§ 3º Os gases, vapores, fumaças e poeiras deverão ser removidos por meios adequados.

Art. 258. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins nem servirem de passagem para outro local.

Parágrafo único. O laboratório de prótese odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista não poderá ter porta comunicante com o consultório dentário.

CAPITULO XVII

Institutos ou Clínicas de Fisioterapia e Congêneres

Art. 259. Os institutos ou clínicas de fisioterapia e congêneres além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, e das condições específicas para locais dessa natureza, terão no mínimo:

- I — sala para administração com área mínima de 10 m²;
- II — sala para exame médico, quando sujeitos à responsabilidade médica, com área mínima de 10 m²;
- III — sanitários independentes para cada seção, separados do ambiente comum;
- IV — vestiários e sanitários para empregados.

Art. 260. A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para fisioterapia propriamente dita ficarão a critério da autoridade sanitária.

Art. 261. As salas de sauna e banho turco deverão receber, durante todo o período do seu funcionamento, oxigênio em quantidade adequada, através de dispositivos apropriados, a critério da autoridade sanitária.

Art. 262. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo terão entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins, nem servirem de passagem para outro local.

CAPITULO XVIII

Institutos e Clínicas de Beleza sob Responsabilidade Médica

Art. 263. O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

- I — piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara com barra lisa, resistente e impermeável, até 2 m de altura, no mínimo, de material aprovado pela autoridade sanitária;
- II — forros de cor clara;
- III — compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas de cor clara e destinados a:
 - a) recepção, com área mínima de 10 m²;
 - b) consultas, com área mínima de 10 m²;
 - c) aplicações, com área mínima de 10 m².

Art. 264. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo terão entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins, nem servirem de passagem para outro local.

CAPITULO XIX

Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, Fisioterápicos e Odontológicos

Art. 265. As casas de artigos cirúrgicos, ortopédicos, fisioterápicos e odontológicos, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I — piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara, com barra lisa e impermeável até 2 m de altura, no mínimo, de material aprovado pela autoridade sanitária;

II — forros de cor clara;

III — compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, com as características previstas no inciso I e destinados a:

- a) loja ou recepção e mostruário, com área mínima de 10 m²;
- b) depósito ou oficina, quando houver, com área mínima de 10 m².

Parágrafo único. Nas casas de artigos ortopédicos e fisioterápicos será permitido local com área mínima de 6 m², para adaptação ou demonstração desses artigos, por profissional legalmente habilitado e especializado, vedada a instalação de qualquer aparelho de uso médico exclusivo.

Art. 266. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo terão entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins nem servirem de passagem para outro local.

CAPITULO XX

Banco de Olhos Humanos

Art. 267. O banco de olhos humanos, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverá satisfazer mais as seguintes:

I — piso de material liso, resistente e impermeável, paredes e divisões de cor clara, com barra até 2 m de altura, no mínimo, de material liso e impermeável, a critério da autoridade sanitária;

II — forros de cor clara;

III — salas ou compartimentos, separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, com área mínima de 10 m², cada um, e destinados a:

- a) unidade administrativa com recepção, secretaria e arquivo;
- b) laboratório.

Parágrafo único. O laboratório a que se refere o item III deste artigo, com características de área estéril, será dotado de antecâmara com área mínima de 3 m², cantos arredondados, piso, paredes e forro de cor clara revestidos de material liso, impermeável e resistente aos produtos aplicados para assepsia; será equipado com lâmpadas bactericidas e sistema de ar filtrado com pressão positiva, sendo vedada a existência de saída para esgoto, salvo quando provida de dispositivo especial, aprovado pela autoridade sanitária.

Art. 268. O banco de olhos humanos deverá ter entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins, nem servirem de passagem para outro local.

CAPITULO XXI

Banco de Leite Humano

Art. 269. O banco de leite humano, além dos dispositivos referentes a: aq, estabelecimentos de trabalho em geral, deverá satisfazer mais o seguinte:

I — piso de material liso, resistente e impermeável; paredes de cor clara com barra até 2 m de altura, no mínimo, lisa, resistente e impermeável, de material adequado a critério da autoridade competente;

II — forro de cor clara;

III — compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, de cor clara, e destinados a:

- a) recepção e triagem, com área mínima de 10 m²;
- b) laboratório, com área mínima de 10 m²;
- c) coleta, com área mínima de 10 m²;
- d) esterilização, com área mínima de 6 m².

Folha nº 27
de 1993
de proc.

ATA DA COMISSÃO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO
SEM A.T.L.

CAPÍTULO XXII

Estabelecimentos que Industrializem ou Comerciem Lentes Oftálmicas

Art. 270. Os estabelecimentos que industrializem ou comerciem lentes oftálmicas, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais o seguinte:

I — piso de material liso, resistente e impermeável; paredes de cor clara com barra de 2 m de altura, no mínimo, lisa, resistente e impermeável, de material adequado a critério da autoridade sanitária;

II — forro de cor clara;

III — compartimentos separados por paredes ou divisões ininterruptas até o forro, de cor clara e destinados a:

- a) mostruário e venda, com área mínima de 10 m²;
- b) laboratório, com área mínima de 10 m² e as características referidas nos itens I e II.

CAPÍTULO XXIII

Estabelecimentos Veterinários e Congêneres e Parques Zoológicos

Art. 271. Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pela autoridade municipal, e desde que satisfeitas as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 272. Os canis dos hospitais e clínicas deverão ser individuais, localizados em recinto fechado, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Art. 273. Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário individual, devendo, neste caso, ser totalmente cercados e cobertos por tela de arame e providos de abrigo.

Art. 274. Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

Art. 275. Os jardins ou parques zoológicos, mantidos por entidades públicas ou privadas, poderão localizar-se no perímetro urbano municipal e deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I — localização aprovada pelo Poder Público Municipal;

II — jaulas, cercados, fossos e demais instalações destinadas à permanência de aves ou animais, distanciados 40 m, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e dos logradouros públicos;

III — área restante, entre instalações e divisas, somente utilizável para uso humano;

IV — manutenção em perfeitas condições de higiene.

Art. 276. Os jardins ou parques zoológicos existentes no perímetro urbano, na data da publicação deste Regulamento, que não atendam aos requisitos do artigo anterior, serão fechados ou removidos no prazo de 1 (um) ano, a critério da autoridade sanitária, que levará em conta as condições locais e os eventuais prejuízos à saúde pública.

Parágrafo único. Para fins decorrentes da deterioração do meio ambiente, é obrigatória a licença de instalação do órgão encarregado da proteção ambiental.

CAPÍTULO XXIV

Estabelecimentos Comerciais e Industriais de Gêneros Alimentícios

Art. 277. Os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, além das disposições relativas às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ainda, naquilo que lhes for aplicável, obedecer às exigências e possuir as dependências de que tratam as Seções I e II do presente Capítulo.

SEÇÃO I

Exigências

Art. 278. Haverá, sempre que a autoridade sanitária julgar necessário, torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte industrial e comercial do estabelecimento.

§ 1º Todos os estabelecimentos terão, obrigatoriamente, reservatório de água com capacidade mínima correspondente ao consumo diário, respeitado o mínimo absoluto de 1.000 (mil) litros.

§ 2º As caixas-d'água, quando subterrâneas, deverão ser devidamente protegidas contra infiltração de qualquer natureza.

Art. 279. As paredes acima das barras e os forros serão lisos e pintados com tinta impermeável de cor clara, lavável.

Art. 280. As seções industriais e residenciais, e de instalação sanitária, deverão formar conjuntos distintos na construção do edifício e não poderão comunicar-se diretamente entre si a não ser por antecâmaras dotadas de abertura para o exterior.

Art. 281. A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarrete longa permanência do público, deverão ter instalações sanitárias adequadas, à disposição de seus frequentadores.

Art. 282. As instalações sanitárias deverão ter piso de material cerâmico, paredes revestidas até 2,00 m, no mínimo, com material cerâmico vidrado, portas com molas e aberturas teladas.

Art. 283. Os vestiários não poderão comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, devendo existir entre eles antecâmaras com abertura para o exterior, podendo utilizar-se da mesma antecâmara do sanitário do sexo correspondente e ter com ele comunicação por meio de porta, devendo, ainda, possuir:

I — um armário, de preferência impermeabilizado, para cada empregado;

II — paredes revestidas até 1,5 m, no mínimo, com material liso e impermeável;

III — piso de material liso, resistente e impermeável;

IV — portas com mola;

V — aberturas teladas.

Art. 284. Os depósitos de matéria-prima, adegas e despensas terão:

I — paredes revestidas de material cerâmico vidrado até a altura de 2,00 m, no mínimo;

II — pisos revestidos de material cerâmico ou equivalente;

III — aberturas teladas;

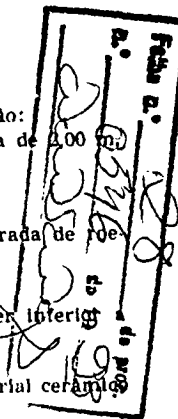
IV — portas com mola e com proteção, na parte inferior, à entrada de pessoas.

Art. 285. As cozinhas terão:

I — área mínima de 10 m², não podendo a menor dimensão ser inferior a 2,5 m;

II — piso revestido de material cerâmico;

III — paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 m com material cerâmico vidrado e daí para cima pintadas a cores claras com tinta lavável;



WILZA D. DO AMARAL CURCEL
Assessoria Jurídica - SEM. A.T.L.

- IV - aberturas teladas;
- V - portas com mola;
- VI - dispositivos para retenção de gorduras em suspensão;
- VII - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- VIII - água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização das louças, talheres e demais utensílios de uso;
- IX - pias, cujos despejos passarão obrigatoriamente por uma caixa de gordura.

Art. 286. As copas obedecerão às mesmas exigências referentes às cozinhas, com exceção da área, a qual deverá ser condizente com as necessidades do estabelecimento, a critério da autoridade sanitária.

Art. 287. As copas-quentes obedecerão às mesmas exigências relativas às cozinhas, com exceção da área, que terá, no mínimo, 1,00 m².

Art. 288. Os fornos dos estabelecimentos industriais que usem como combustível lenha ou carvão, terão a boca de alimentação abrindo para a área externa sendo vedado efetuar sobre eles depósito de qualquer natureza, permitida apenas a adaptação de estufas. Estes fornos deverão ter aprovação do órgão encarregado do controle do meio-ambiente.

Art. 289. Os depósitos de combustível, destinados a carvão e lenha, não terão acesso através do local de manipulação.

Art. 290. As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

- I - piso revestido de material cerâmico ou equivalente;
- II - paredes revestidas de material cerâmico vidrado até a altura de 2,0 m, no mínimo, e, daí para cima, pintadas a cores claras com tinta lavável;
- III - forros exigíveis a critério da autoridade sanitária, em função das condições de fabrico, vedados os de madeira;
- IV - área não inferior a 20,00 m², com dimensão mínima de 4,0 m, admitidas reduções nas pequenas indústrias, a critério da autoridade sanitária;
- V - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- VI - portas com mola;
- VII - aberturas teladas.

Art. 291. As salas de secagem obedecerão às mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manutenção, no ambiente, de características físicas constantes; neste caso os vidros poderão ser fixos, dispensadas as telas.

Art. 292. As salas de condicionamento terão as paredes, até 2,0 m de altura, no mínimo, e os pisos revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art. 293. As seções de expedição e as seções de venda terão:

- I - área não inferior a 10,00 m², com dimensão mínima de 2,5 m;
- II - piso revestido de material liso, resistente e impermeável;
- III - paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável até a altura mínima de 2,0 m.

Art. 294. As seções de venda com consumação terão:

- I - área não inferior a 10,00 m² com dimensão mínima de 2,5 m;
- II - piso revestido com material cerâmico ou equivalente;
- III - paredes revestidas com material cerâmico vidrado até a altura mínima de 2,0 m

Parágrafo único. As exigências referentes ao revestimento do piso e paredes poderão ser modificadas, a juízo da autoridade sanitária, que terá em vista a finalidade e categoria do estabelecimento.

Art. 295. As estufas terão condições técnicas condizentes com sua destinação específica, a critério da autoridade sanitária, obedecido, no que couber, o disposto neste Capítulo.

Art. 296. Os entrepostos de gêneros alimentícios terão as paredes até a altura utilizável, obedecido o mínimo de 2,0 m, e os pisos, revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art. 297. Os supermercados e congêneres terão área mínima de 400,00 m², com dimensão mínima de 10,00 m; seus locais de venda obedecerão às exigências técnicas previstas neste Regulamento, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis, dispensados os requisitos de áreas mínimas.

Art. 298. Os mercados, cujos locais de venda deverão obedecer às disposições deste Regulamento, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis, terão:

- I - piso de uso comum resistente, impermeável e com declividade para facilitar o escoamento de águas;
- II - portas e janelas em número suficiente, para permitir franca ventilação e devidamente gradeadas de forma a impedir a entrada de roedores;
- III - abastecimento de água e rede interna para escoamento de águas residuais e de lavagem.

Art. 299. Os açougues, entrepostos de carnes, casas de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado terão:

- I - porta abrindo diretamente para logradouro público assegurando ampla ventilação;
- II - área mínima de 20,00 m² com dimensão mínima de 4,0 m com exceção dos entrepostos, que terão área mínima de 40,00 m²;
- III - piso de material cerâmico;
- IV - paredes revestidas até a altura mínima de 2,0 m com material cerâmico vidrado branco;

- V - pia com água corrente;
- VI - instalação frigorífica;
- VII - iluminação artificial, quando necessário, de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;

VIII - pintura, revestimento de paredes e forros de natureza tal que não alterem as características organolépticas visuais do produto.

Art. 300. Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, nos quais não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios. Estes estabelecimentos deverão ter aprovação do órgão encarregado do controle do meio-ambiente.

Art. 301. Os armazéns frigoríficos terão piso impermeável e antiderrapante sobre base adequada e as paredes, até a altura da ocupação, impermeabilizadas com material liso e resistente.

Art. 302. Os currais de matança terão:

I - área proporcional à capacidade máxima de matança diária do estabelecimento, a qual é obtida multiplicando-se a capacidade máxima de matança diária por 2,50 m²;

II - piso pavimentado, resistente e antiderrapante;

III - cercas de 2,0 m de altura, de madeira ou outro material resistente, sem cantos vivos ou proeminências

WILKA G. DE ANAVAL CURGEL
Assessora - SEM.A.T.L.

Art. 303. Os currais de observação obedecerão às mesmas exigências do artigo anterior, com exceção da área que deverá ser igual a 5% (cinco por cento) da área dos currais de matança.

Art. 304. Os currais de chegada e seleção obedecerão às mesmas exigências referentes aos currais de matança.

Art. 305. O Departamento de Necropsia será constituído de sala de necropsia e forno crematório.

Parágrafo único. A sala de necropsia terá:

I — piso de cerâmica ou equivalente;

II — paredes revestidas até o teto com azulejos ou equivalente;

III — aberturas teladas;

IV — portas com mola;

V — cantos, entre paredes e destas com o piso, arredondados.

Art. 306. A sala de matança terá:

I — área total calculada à razão de 8,00 m² por boi/hora;

II — pé-direito de 4,0 m, no mínimo;

III — piso de cerâmica ou outro material impermeável e resistente aos choques, ao atrito e ao ataque dos ácidos;

IV — cantos, entre paredes e destas com o piso, arredondados;

V — paredes revestidas com azulejos brancos ou em cores claras, ou similar, até a altura de 2,0 m no mínimo; ou de 3,0 m, no mínimo, quando o estabelecimento realizar comércio internacional;

VI — aberturas teladas;

VII — portas com mola;

VIII — as paredes acima da barra de azulejos e os forros serão lisos e pintados com tinta impermeável de cor clara, lavável.

Parágrafo único. Nos matadouros avícolas a sala de matança terá área mínima de 20,00 m².

Art. 307. Os laboratórios terão:

I — área mínima de 10,00 m², não podendo a menor dimensão ser inferior a 2,5 m;

II — piso de cerâmica;

III — paredes, revestidas até a altura de 2,0 m, no mínimo, com azulejos;

IV — aberturas teladas;

V — portas com mola.

Art. 308. As salas de recebimento de matéria-prima terão:

I — área mínima de 10,00 m², não podendo a menor dimensão ser inferior a 2,5 m;

II — paredes até a altura de 2,0 m, no mínimo, e pisos revestidos de material liso, resistente e impermeável.

SEÇÃO II

Dependências

Art. 309. As quitandas e casas de frutas, as casas de venda de aves e ovos, os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de frutas, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, serão constituídos, no mínimo, por seção de venda.

Art. 310. Os cafés, bares e botequins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata este artigo, que mantenham serviços de lanches, deverão possuir também copa-quente.

Art. 311. Os restaurantes terão cozinha, copa, se necessário, depósito de gêneros alimentícios e seção de venda com consumação.

Parágrafo único. Nos restaurantes que receberem alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderá ser dispensada a existência de cozinha, a critério da autoridade sanitária.

Art. 312. As pastelarias e estabelecimentos congêneres terão cozinha, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

Parágrafo único. Se no mesmo estabelecimento houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima, bem como local apropriado para depósito do bagaço.

Art. 313. Os estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café terão:

I — dependências destinadas à torrefação, moagem e embalagem, independentes ou não, a critério da autoridade sanitária, que levará em conta o equipamento industrial utilizado;

II — depósito de matéria-prima;

III — seção de venda e/ou expedição.

Art. 314. As doçarias, «buffets» e estabelecimentos congêneres terão:

I — sala de manipulação;

II — depósito de matéria-prima;

III — seção de venda com consumação e/ou seção de expedição.

Art. 315. As padarias, fábricas de massas e estabelecimentos congêneres terão:

I — depósito de matéria-prima;

II — sala de manipulação;

III — sala de secagem;

IV — sala de embalagem;

V — seção de expedição e/ou de venda;

VI — depósito de combustível;

VII — cozinha.

Parágrafo único. As salas de embalagem, secagem, depósito de combustível e cozinha serão exigidas, a critério da autoridade sanitária, levando em conta a natureza do estabelecimento e o processamento das operações industriais.

Art. 316. As fábricas de doces, de conservas vegetais e estabelecimentos congêneres terão:

I — depósito de matéria-prima;

II — sala de manipulação;

III — sala de embalagem;

IV — sala de expedição e/ou de venda;

V — cozinha;

VI — estufa;

VII — local para caldeiras;

VIII — depósito de combustível.

Parágrafo único. A sala de embalagem, a cozinha, a estufa e o depósito de combustível serão exigidos conforme a natureza do estabelecimento e o processamento das operações industriais.

10546 do 19
NÍLZA E. DO AMARAL GURGEL
Assessora - SEM. A.T.I.

Art. 317. As fábricas de bebidas e estabelecimentos congêneres terão:

- I - local para lavagem e limpeza dos vasilhames;
- II - depósito de matéria-prima;
- III - sala de manipulação;
- IV - sala de envasamento e rotulagem;
- V - sala de acondicionamento;
- VI - sala de expedição.

Parágrafo único. Conforme a natureza do estabelecimento e equipamento industrial utilizado, poderão constituir uma única peça as salas de manipulação, envasamento e rotulagem, bem como as salas de acondicionamento e expedição.

Art. 318. As usinas e refinarias de açúcar e as refinarias de sal, conforme a natureza do estabelecimento e em função do equipamento industrial utilizado terão:

- I - seção de manipulação para realização das diversas fases do processamento;
- II - seção de ensacamento;
- III - seção de embalagem;
- IV - depósito de matéria-prima;
- V - seção de expedição.

Art. 319. As fábricas e refinarias de óleo, conforme a natureza do estabelecimento e em função do equipamento industrial utilizado terão:

- I - seção de manipulação para realização das diversas fases do processamento;
- II - seção de envasamento;
- III - depósito de matéria-prima;
- IV - sala de acondicionamento;
- V - seção de expedição;
- VI - local para caldeiras;
- VII - depósito de combustível.

Art. 320. As fábricas de gelo para uso alimentar terão:

- I - sala de manipulação;
- II - seção de venda e ou de expedição.

Art. 321. Os matadouros frigoríficos, matadouros, triparias, charqueadas, fábricas de conservas de carnes, gorduras e produtos derivados, fábricas de conservas de pescados e estabelecimentos congêneres, de acordo com a sua natureza, as atividades desenvolvidas, o processamento das operações industriais e o equipamento industrial utilizado, terão, a critério da autoridade sanitária, e observada a legislação federal pertinente:

- I - currais;
- II - Departamento de Necropsia;
- III - sala de matança;
- IV - câmaras frigoríficas;
- V - depósito de matéria-prima;
- VI - laboratório;
- VII - sala de manipulação;
- VIII - sala de embalagem, envasamento ou enlatamento;
- IX - sala de acondicionamento;
- X - sala de expedição.

Parágrafo único. As dependências utilizadas para preparo e fabrico de produtos destinados à alimentação humana deverão estar completamente isoladas das demais.

Art. 322. As granjeiras, leiteiras, usinas de beneficiamento de leite, postos de refrigeração, postos de recebimento, fábricas de laticínios e estabelecimentos congêneres, de acordo com a sua natureza, as atividades desenvolvidas, o processamento das operações industriais e o equipamento industrial utilizado, terão, a critério da autoridade sanitária, e observada a legislação federal pertinente:

- I - sala de recebimento de matéria-prima;
- II - laboratório;
- III - depósito de matéria-prima;
- IV - câmaras frigoríficas;
- V - sala de manipulação;
- VI - sala de embalagem, envasamento ou enlatamento;
- VII - sala de acondicionamento;
- VIII - local de expedição.

LIVRO IV

Saneamento nas Zonas Rurais

TÍTULO I

Normas Gerais

Art. 323. As habitações rurais obedecerão às exigências mínimas estabelecidas neste Regulamento, quanto às condições sanitárias, ajustadas às características e peculiaridades deste tipo de habitação.

Art. 324. É proibida a construção de casas de parede de barro e piso de terra.

Parágrafo único. As casas de parede de barro existentes, não poderão ser reconstruídas.

Art. 325. A construção de casas de madeira ou outros materiais combustíveis, bem como a utilização de paredes com vazios entre suas faces, estará sujeita à aprovação de autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. Essas construções serão assentadas sobre bases de alvenaria ou concreto de pelo menos 50 cm acima do solo.

Art. 326. O abastecimento de água potável terá captação, adução e reservação adequadas a prevenir a sua contaminação.

Parágrafo único. Quando feito por meio de poços estes deverão ser adequadamente protegidos contra infiltrações, queda de corpos estranhos e penetração de águas superficiais e, serão dotados, pelo menos, de bomba manual para a retirada da água, não se permitindo o uso de sarilhos ou outros processos que possam contaminar a água.

Art. 327. O destino dos dejetos será feito de modo a não contaminar o solo e as águas superficiais ou subterrâneas que sejam utilizadas para consumo.

§ 1º Para os efeitos deste artigo, é exigida, no mínimo, a existência da privada com fossa seca.

§ 2º Quando houver instalações prediais de água e esgotos, estes serão dispostos no solo, mediante poços absorventes, ou por infiltração subsuperficial, ou por filtração, antes de serem lançados nos corpos de águas superficiais.

§ 3º O lançamento dos esgotos em corpos de águas superficiais dependerá de autorização dos órgãos responsáveis pela proteção dos recursos hídricos.

§ 4º Nenhuma fossa poderá estar situada em nível mais elevado nem a menos de 30 m de nascentes, poços ou outros mananciais que sejam utilizados para abastecimento.

NILZA DE SOUZA AMARAL GURGEL
Secretaria S.M.A.T.L.

Art. 328. Não será permitida nas proximidades das habitações rurais, a distância menores que 50 m, a permanência de lixo ou estrume.

Parágrafo único. Sempre que razões de saúde pública o exigirem, a autoridade sanitária poderá estabelecer medidas especiais quanto ao afastamento ou destino desses resíduos.

Art. 329. As casas comerciais de gêneros alimentícios, vendas, quitandas, e estabelecimentos congêneres, situados em propriedades rurais, terão o piso revestido com material liso, resistente e impermeável e as paredes, até a altura de 2,00 m, no mínimo, pintadas com tinta resistente e lavável.

Art. 330. A autoridade sanitária, além das exigências previstas nos artigos anteriores, poderá determinar outras que forem de interesse sanitário das populações rurais.

TÍTULO II

Chiqueiros e Pocilgas

Art. 331. Somente na zona rural serão permitidos porcos, chiqueiros ou pocilgas.

Art. 332. Os chiqueiros ou pocilgas obedecerão às seguintes condições mínimas:

I — deverão estar localizadas a uma distância de 50 m, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e das frentes das estradas;

II — a pocilga terá o piso impermeabilizado e será, sempre que possível, provida de água corrente e as paredes deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,00 m, no mínimo;

III — os resíduos sólidos e líquidos deverão ter destino adequado, de forma a não comprometer as condições sanitárias dos corpos de água e do solo.

TÍTULO III

Estábulos, Cocheiras, Granjas Avícolas e Estabelecimentos Congêneres

Art. 333. Novas instalações de estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres, só serão permitidas na zona rural.

Art. 334. As granjas avícolas, existentes em zonas urbanas à data da publicação deste Regulamento, poderão continuar suas atividades no estado em que se encontram ou devidamente adaptadas, desde que não causem prejuízo à saúde pública e ao bem-estar das populações.

Parágrafo único. Para determinar ou aprovar medidas técnicas de adaptação, a autoridade sanitária ouvirá, sempre que necessário, os órgãos especializados da Secretaria da Agricultura, com vistas a que as medidas sanitárias não sejam incompatíveis com a técnica avícola.

Art. 335. Verificada a impossibilidade de se cumprir o disposto no artigo anterior, a autoridade sanitária fixará prazo para seu fechamento ou remoção, obedecendo ao seguinte critério:

I — granjas de aves de corte: — prazo mínimo de 90 (noventa) e máximo de 180 (cento e oitenta) dias;

II — granjas de produção de ovos: — prazo mínimo de 6 (seis) e máximo de 30 (trinta) meses.

Art. 336. Os estábulos, cocheiras e estabelecimentos congêneres deverão ser removidos, no prazo máximo de um ano, quando situados em áreas urbanas e, a critério da autoridade sanitária, quando o local se tornar núcleo de população densa.

Parágrafo único. Os estabelecimentos destinados a animais de tratamento em zonas urbanas poderão ser tolerados, desde que hajam sido regularmente implantados antes da vigência deste Regulamento e tomem medidas de higiene adequadas.

Art. 337. O piso dos estábulos, cocheiras, granjas de aves de corte e estabelecimentos congêneres deve ser mais elevado que o solo exterior, revestido de camada resistente e impermeável e ter declividade mínima de 0,5% (meio por cento) até o conduto que receba e encaminhe os resíduos líquidos para a rede de esgotos ou instalações de tratamento adequadas, sendo vedado o despejo dos resíduos na via pública.

Parágrafo único. Poderão ser dispensados os revestimentos impermeáveis dos pisos, quando se tratar de criação de aves em gaiolas ou ripados desde que os galpões sejam convenientemente ventilados e tomadas medidas adequadas contra a proliferação de moscas, parasitas e desprendimento de odores.

Art. 338. Novas instalações de estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres devem ficar à distância mínima de 50 m dos limites dos terrenos vizinhos e das faixas de domínio das estradas.

Art. 339. Os estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres, não beneficiados pelos sistemas públicos de água e esgoto, ficam obrigados a adotar medidas a serem aprovadas pelas autoridades sanitárias no que concerne à provisão suficiente de água e à disposição dos resíduos sólidos e líquidos.

Art. 340. Nos estabelecimentos referidos no presente Título serão permitidos compartimentos habitáveis, destinados aos tratadores, desde que fiquem completamente isolados.

LIVRO V

Normas Básicas de Proteção Contra Radiação e Riscos Elétricos

Art. 341. As normas básicas de proteção contra a radiação e riscos elétricos terão tratamento específico em Norma Técnica Especial.

LIVRO VI

Controle da Poluição do Meio Ambiente

— Água, Ar e Solo —

Art. 342. O controle da poluição do meio-ambiente — água, ar e solo — é exercido pela CETESB — Companhia Estadual de Tecnologia e Saneamento Básico e de Defesa do Meio Ambiente, órgão delegado da Secretaria de Obras e do Meio Ambiente, nos termos das Leis estaduais n. 118 ("), de 29 de junho de 1973, n. 898 ("), de 18 dezembro de 1975, n. 1.172 ("), de 17 de novembro de 1976 e n. 997 ("), de 31 de maio de 1976.

Art. 343. Quando a poluição do meio-ambiente — água, ar e solo — oferecer risco à saúde, a autoridade sanitária alertará a CETESB para as providências cabíveis.

Parágrafo único. A ocorrência de sons, vibrações e ruídos incômodos configura poluição do meio ambiente.

(10) Leg. Est., 1973, pág. 337; (11) 1975, pág. 625; (12) 1976, pág. 717; (13) 1976, pág. 321.

WILSON A. DE AMARAL CURCEL
Secretaria SEM A.T.U.

Art. 341. As medidas de proteção à saúde contra os riscos decorrentes da poluição do meio ambiente, quando integrarem programas de controle ou erradicação de endemias, serão efetivadas pelos órgãos competentes da Secretaria da Saúde.

LIVRO VII

Controle de Artrópodes e Moluscos

TÍTULO I

Disposições Gerais

CAPÍTULO I

Conceitos e Procedimentos

Art. 345. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

I — vetor biológico e molusco hospedeiro intermediário, o artrópode ou molusco no qual se passa obrigatoriamente uma das fases do desenvolvimento de determinado agente etiológico;

II — vetor mecânico, o artrópode que pode acidentalmente transportar um agente etiológico;

III — artrópode importuno, aquele que em determinada circunstância causa desconforto ou perturba o sossego público;

IV — artrópode peçonhento, aquele que segrega substância tóxica (veneno) inoculada através de órgãos especializados e utilizado no ataque à caça ou como meio de defesa;

V — carrapato transmissor, aquele que participa da transmissão de agentes etiológicos (rickettsias, vírus e outros) a homem e animais.

§ 1º Entende-se por agente etiológico o ser animado capaz de produzir infecção ou doença infecciosa.

§ 2º Para efeito do inciso III deste artigo, são incluídos na categoria de artrópodes importunos os ectoparasitas e os parasitas cutâneos do homem.

Art. 346. As atividades de combate, controle ou erradicação de artrópodes vetores, moluscos, artrópodes importunos e artrópodes peçonhentos serão objeto de planejamento e programação, observados os seguintes procedimentos:

I — levantamento do problema, compreendendo:

- a) delimitação da área atingida, identificação, quantificação e causas;
- b) escolha das medidas cabíveis.

II — ataque;

III — avaliação dos resultados;

IV — vigilância;

V — educação sanitária.

Art. 347. O controle e, quando possível, a erradicação dos vetores biológicos e dos moluscos hospedeiros intermediários, são de responsabilidade dos órgãos especializados da Secretaria de Estado da Saúde, em colaboração com outros órgãos do Estado, Prefeituras Municipais e particulares.

Art. 348. O controle dos principais vetores mecânicos é de responsabilidade de todos os componentes da comunidade.

Art. 349. No combate aos artrópodes importunos e peçonhentos, excetuadas situações especiais, a juízo da autoridade sanitária, a Secretaria de Estado da Saúde, através dos seus órgãos especializados, apenas dará orientação técnica às Prefeituras Municipais, às demais entidades públicas, assim como aos particulares.

CAPÍTULO II

Facilidades de Acesso

Art. 350. Os servidores da Secretaria de Estado da Saúde quando incumbidos das tarefas de combate, controle ou erradicação de artrópodes ou moluscos, contarão com todas as facilidades de acesso nas áreas de trabalho, e as autoridades locais a eles deverão prestar toda colaboração.

TÍTULO II

Vetores Biológicos e Moluscos Hospedeiros Intermediários

Art. 351. O combate aos vetores biológicos e moluscos hospedeiros intermediários terá por objetivo a sua eliminação, quando possível, ou o seu controle nos demais casos.

Art. 352. Para alcançar este objetivo deverão ser adotadas as seguintes medidas:

I — planejamento e programação;

II — delimitação da área de transmissão;

III — levantamento da fauna de vetores biológicos ou de moluscos hospedeiros intermediários e da participação de cada um na transmissão de infecção, instauração ou doença ao homem, e, quando for o caso, aos animais reservatórios;

IV — realização de estudos destinados ao conhecimento dos vetores biológicos, moluscos hospedeiros intermediários, aspectos de transmissão e outros de interesse epidemiológico, ecológico ou profilático;

V — ação contra os vetores biológicos ou moluscos hospedeiros intermediários em suas diferentes fases através de medidas de saneamento do meio, aplicando-se, isolada ou combinadamente, métodos físicos, químicos ou biológicos;

VI — educação sanitária;

VII — avaliação periódica dos resultados;

VIII — vigilância.

TÍTULO III

Vetores Mecânicos

Art. 353. O controle de populações dos gêneros *Musca* (mosca), *Periplaneta* (*Blattia* (baratas) e de outros artrópodes, possíveis e eventuais vetores mecânicos, constitui medida complementar na profilaxia de certas doenças transmissíveis e objetivará:

I — diminuir a população desses vetores;

II — reduzir a possibilidade de contato dos vetores com as fontes de infecção e alimentos.

Art. 354. O combate aos vetores mecânicos será efetuado nos seus criadouros e abrigos, aplicando-se, isolada ou combinadamente, métodos físicos, químicos ou biológicos.

Art. 355. Nas atividades de controle, as autoridades sanitárias indicam os métodos de combate adequados, cabendo aos executores a obediência às normas de segurança recomendadas, sempre que utilizadas técnicas, equipamentos ou produtos químicos que possam apresentar riscos ao homem, aos animais e às plantas.

§ 1º A responsabilidade pelo controle das moscas, baratas e eventuais vetores mecânicos será assim distribuída, cabendo:

I — à autoridade sanitária local a orientação técnica e educativa, com ou sem auxílio dos serviços especializados, a vigilância sanitária, o levantamento e a avaliação dos resultados;

II — às Prefeituras Municipais, o saneamento dos criadidos e abrigos associados ao lixo ou entulhos e das canalizações nas vias públicas;

III — às escolas, a ação educativa junto aos escolares;

IV — aos particulares, a manutenção das condições higiênicas nos imóveis que ocupem; e aos proprietários dos imóveis não ocupados.

§ 2º A autoridade sanitária poderá tomar medidas complementares.

TÍTULO IV

Artrópodes Importunos e Artrópodes Peçonhentos

Art. 356. Os artrópodes importunos que poderão exigir medidas de controle em circunstâncias que possam afetar a coletividade são espécies dos gêneros:

I — *Culex* (pernilongos);

II — *Simulium* (borrachudos), *Culicoides* (maruins ou mosquitos pólvora), *Hippelates* (lambe-olhos); somente em locais de turismo, de lazer ou de trabalho e quando em grande densidade;

III — *Pulex* (pulgas), *Cimex* (percevejos), *Pediculus* e *Phthirus* (piolhos e Sarcopiles — e outros, causadores da sarna.

Art. 357. Os artrópodes peçonhentos, tais como os escorpiões, as aranhas, as abelhas e outros, quando presentes em situações de importância médico-sanitária, serão objeto de medidas de controle nas habitações, suas imediações e nas áreas densamente habitadas.

Art. 358. Para controle dos artrópodes referidos nos incisos I e II do artigo 356 e no artigo 357, adotar-se-á o seguinte procedimento:

I — levantamento dos focos e abrigos desses artrópodes;

II — saneamento dos focos e inspeção periódica desses locais;

III — proteção dos indivíduos e das edificações na forma indicada pela autoridade sanitária;

IV — quando for o caso, sempre que possível, a eliminação dos focos através de obras hidráulicas.

Parágrafo único. A responsabilidade pelo controle dos artrópodes referidos neste artigo será assim distribuída, cabendo:

I — às autoridades sanitárias a orientação técnica de proteção individual e coletiva, a vigilância e a promoção das medidas educativas;

II — às Prefeituras Municipais as medidas e obras de saneamento e outras determinadas pela autoridade sanitária;

III — às escolas, a ação educativa junto aos escolares;

IV — aos particulares, a manutenção das condições higiênicas nos imóveis que ocupem, e aos proprietários dos imóveis não ocupados.

Art. 359. Para controle das pulgas, percevejos, piolhos e agentes da sarna, inciso III do artigo 356, adotar-se-á, como procedimento, o exame dos indivíduos, a inspeção de locais de reunião, estabelecimentos coletivos e outros, recomendando-se, quando necessário, aplicação periódica de inseticida e outras medidas indicadas.

Parágrafo único. A responsabilidade pelo controle desses artrópodes será assim distribuída, cabendo:

I — às autoridades sanitárias a orientação técnica de proteção individual e coletiva, as medidas educativas e fixação de periodicidade da inspeção e aplicação das medidas preventivas recomendadas;

II — às escolas, a inspeção e ação educativa junto aos escolares;

III — às pessoas físicas ou jurídicas, responsáveis pelos estabelecimentos coletivos e locais de reunião, manter as condições higiênicas e providenciar a aplicação das medidas preventivas, individuais ou coletivas, determinadas pela autoridade sanitária.

TÍTULO V

Carrapatos Transmissores de Doença ao Homem

Art. 360. Os ixodídeos, em especial o *Amblyomma cajennense* (carrapato estrela) exigem medidas de controle sempre que representem problema médico-sanitário.

Art. 361. No controle dos carrapatos a autoridade sanitária, com a colaboração dos órgãos especializados, adotará o seguinte procedimento:

I — exame dos indivíduos, inspeção dos hospedeiros domésticos e levantamento dos abrigos;

II — combate aos carrapatos nos hospedeiros e abrigos;

III — solicitação, conforme o caso, da colaboração de outros órgãos públicos;

IV — orientação técnica sobre as medidas de proteção individual e coletiva, vigilância e promoção de medidas educativas, juntamente, conforme o caso, com outros órgãos públicos.

Parágrafo único. As Prefeituras Municipais, proprietários e moradores, caberão as medidas determinadas pela autoridade sanitária.

LIVRO VIII

Controle de Roedores

TÍTULO ÚNICO

Conceitos e Procedimentos

Art. 362. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, consideram-se roedores de importância sanitária os ratos e camundongos conhecidos como «ratos domésticos», ou simplesmente «ratos» pertencentes às espécies:

I — *Rattus norvegicus*;

II — *Rattus rattus*;

III — *Mus musculus*.

Art. 363. Para os programas de combate a roedores, desenvolvidos por entidades públicas, adotar-se-á o seguinte procedimento geral:

I — levantamento do problema, abrangendo:

- espécies infestantes;
- grau de infestação;
- determinação da área infestada;
- fontes de alimentação.

II — atividades educativas e de divulgação, abrangendo:

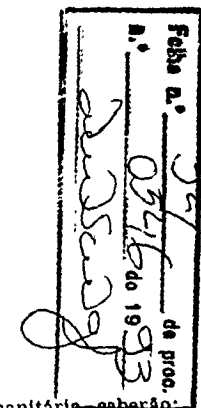
- educação sanitária;
- divulgação.

III — atividades de controle, abrangendo:

- desratização, acompanhada ou não de despoluição;
- medidas de anti-ratização;
- avaliação de resultados;
- vigilância.

Art. 364. Na ação contra os roedores de importância sanitária, caberão:

I — à autoridade sanitária, a orientação técnica, a vigilância sanitária e as medidas educativas;



NILIA EL DO AMARAL GUNDEL
Assessora - SEM. A.T.L.

II — às Prefeituras Municipais, a execução das ações de combate indicadas pela autoridade sanitária;

III — aos particulares, as medidas de anti-ratização nas edificações que ocupem, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade.

§ 1º Nos casos de epidemia ou surtos epidêmicos transmitidos ou relacionados com roedores, as medidas de controle serão de responsabilidade da autoridade sanitária.

§ 2º Na ocorrência de casos humanos de peste, observar-se-á a legislação federal.

LIVRO IX

Inseticidas e Raticidas

TÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 365. Só poderão ser utilizados os inseticidas registrados pelo órgão federal competente e que se destinem à pronta aplicação por quaisquer pessoas para fins domésticos ou à aplicação e manipulação por pessoa ou organização especializada para fins profissionais.

Art. 366. Somente poderão ser empregados, para os fins domésticos, raticidas registrados pelo órgão federal competente e classificados como de baixa e média toxicidade.

Art. 367. O controle da aplicação de raticidas registrados no órgão federal competente e classificados como de alta toxicidade, será privativo de empresas e entidades especializadas.

TÍTULO II

Aplicação dos Inseticidas ou Raticidas

Art. 368. A aplicação dos inseticidas ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

Art. 369. O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidades públicas especializadas deverá possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

Art. 370. O pessoal referido no artigo anterior, quando em atividades de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar equipamento adequado de proteção individual.

TÍTULO III

Empresas Especializadas na Aplicação de Inseticidas e de Raticidas

Art. 371. As empresas especializadas na manipulação ou aplicação de inseticidas e de raticidas somente poderão funcionar mediante registro no órgão sanitário competente.

Art. 372. Os estabelecimentos das empresas referidas no artigo anterior além de obedecer ao disposto para os estabelecimentos de trabalho, no que lhes for aplicável, deverão ter:

- I — local independente destinado à manipulação e preparo de formulações;
- II — local para armazenamento de matérias-primas e de produtos preparados;
- III — local para laboratório de controle;

IV — instalações sanitárias dotadas de um chuveiro para cada 5 (cinco) empregados no mínimo.

Parágrafo único. Os locais de que trata este artigo deverão ser isolados das demais dependências do estabelecimento.

Art. 373. Os estabelecimentos referidos neste Título deverão adotar medidas especiais para proteger a população contra danos ou incômodos, resultantes da manipulação dos produtos inseticidas ou raticidas.

LIVRO X

Condições de Funcionamento dos Estabelecimentos sob Responsabilidade de Médicos, Dentistas, Farmacêuticos, Químicos e outros Titulares de Profissões Afins

TÍTULO ÚNICO

Disposições Gerais

Art. 374. As condições de funcionamento dos estabelecimentos sob responsabilidade de médicos, dentistas, farmacêuticos, químicos e outros titulares de profissões afins serão disciplinadas por Normas Técnicas Especiais.

LIVRO XI

Alimentos

TÍTULO I

Art. 375. A defesa e a proteção da saúde individual e coletiva no tocante a alimentos, desde a origem destes até seu consumo, será disciplinada pelas disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 376. Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos «in natura», aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I. — tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências do Ministério da Saúde;

II — tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III — tenham sido rotulados segundo as disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais;

IV — obedeam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou àquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.

Art. 377. Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.

§ 1º A permissão a que se refere este artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto, indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

§ 2º O rótulo do alimento nas condições deste artigo deverá satisfazer às exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 378. A permissão excepcional de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados pelo órgão competente.

Art. 379. Aplica-se o disposto neste Regulamento e nas suas Normas Técnicas Especiais às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos «in natura».

Art. 380. Excluem-se do disposto neste Regulamento e das suas Normas Técnicas Especiais os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

Art. 381. O alimento destinado à exportação poderá ser fabricado de acordo com as normas vigentes no país para o qual se destina.

Art. 382. O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregadas no seu fabrico, deverão obedecer às disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 383. A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto na legislação federal pertinente e neste Regulamento, devendo a análise de controle ser efetuada no momento do seu desembarque no País.

Art. 384. Os produtos referidos no artigo anterior, quando importados na embalagem original ficam desobrigados de registro perante o órgão competente no Ministério da Saúde.

Art. 385. Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

Art. 386. Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente.

Art. 387. Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e as tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 388. A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Parágrafo único. A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 389. O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos «in natura», ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

TÍTULO II

Definições

Art. 390. Para efeito deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

I — alimento — toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso, ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II — matéria-prima alimentar — toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III — alimento «in natura» — todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV — alimento enriquecido — todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutritiva, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V — alimento dietético — todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinados a serem ingeridos por pessoas sãs;

VI — alimento de fantasia ou artificial — todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII — alimento sucedâneo — todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII — alimento irradiado — todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecendo as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX — ingrediente — todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento «in natura») que entra na elaboração de um produto alimentício;

X — aditivo intencional — toda substância ou mistura de substância, dotadas ou não de valor nutritivo, juntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI — aditivo incidental — toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios, a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento «in natura», e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas duas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII — produto alimentício — todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento «in natura», adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII — coadjuvante da tecnologia de fabricação — a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV — padrão de identidade e qualidade — o estabelecido pelo órgão competente dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos «in natura» e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas e envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV — rótulo — qualquer identificação impressa ou litografada bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI — embalagem — qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

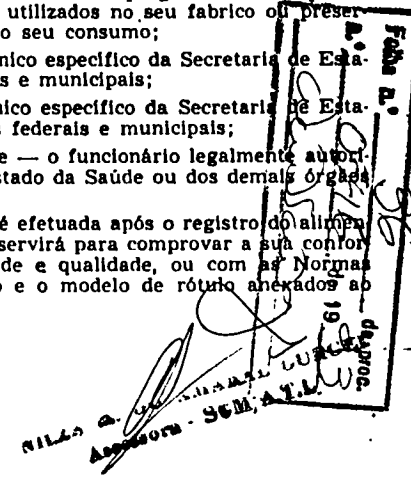
XVII — propaganda — a difusão, por quaisquer meios de indicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento «in natura», ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII — órgão competente — o órgão técnico específico da Secretaria de Estado da Saúde, bem como os congêneres federais e municipais;

XIX — laboratório oficial — o órgão técnico específico da Secretaria de Estado da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais e municipais;

XX — autoridade fiscalizadora competente — o funcionário legalmente autorizado do órgão competente da Secretaria de Estado da Saúde ou dos demais órgãos competentes federais e municipais;

XXI — análise de controle — aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;



§ 1º Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idiomas estrangeiros, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destina.

§ 3º Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 4º Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 393. Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 399. Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração «Colorido Artificialmente».

Art. 100. Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração «Contém Aromatizante», seguido do código correspondente e da declaração «Aromatizado Artificialmente», no caso de ser empregado aroma artificial.

Art. 401. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações «Sabor de...» e «Contém Aromatizantes...», seguido do código correspondente.

Art. 402. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação «Sabor Imitação ou Artificial de...», seguida da declaração «Aromatizado Artificialmente».

Art. 403. As indicações exigidas pelos artigos 397, 398, 399 e 400 deste Regulamento, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Art. 401 O disposto nos artigos 397, 398, 399 e 400 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

§ 1º Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 2º Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico de verão mencionam o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado.

Art. 105. Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo único. A declaração de «Alimento Dietético» deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 406. As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade, ou de Norma Técnica Especial.

Art. 407. Não pode constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuam.

Art. 408. Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Regulamento e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 409. As disposições deste Regulamento se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Art. 410. Os alimentos industrializados quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, deverão ser acompanhados de indicação ao consumidor da qualidade, natureza e tipo do alimento, bem como dos aditivos empregados.

TITULO V

Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 411. Haverá para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade dispondo sobre:

I — denominação, definição e composição compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II — requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III — aditivos intencionais que podem ser empregados abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV — requisitos aplicáveis a peso e medida;

V — requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI — métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

1° Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

§ 2º Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos pelo órgão competente por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3º Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade de alimentos por eles abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

TITULO VI

Fiscalização de Alimentos

CAPITULO I

Normas Gerais

Art. 412. A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais ou municipais no âmbito de suas atribuições.

Art. 413. A fiscalização de que trata este Título se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

~~NILKA S. DO ANARAL CURCEL~~
~~SEMI A.T.L~~

Art. 414. O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 415. No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 416. No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimento com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro envólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Art. 417. É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo único. Excetuam-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Art. 418. No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 419. Pessoas que constituam fonte de infecção de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas, ou portadores de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios ninguém será admitido ao trabalho sem prévia Caderneta de Saúde, fornecida pela repartição sanitária competente.

Art. 420. Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 421. Nenhuma substância alimentícia poderá ser exposta à venda sem estar devidamente protegida contra poeira, insetos e outros animais.

Parágrafo único. Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos «in natura» e, a critério da autoridade sanitária, levando em conta as condições locais e a categoria dos estabelecimentos, os alimentos de consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção.

Art. 422. A critério da autoridade sanitária, poderá não ser permitida a venda ambulante e em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

Art. 423. A venda ambulante e em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada pelo Poder Público Municipal que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais estaduais.

Art. 424. A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediano, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, devidamente protegidos.

Parágrafo único. Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos «in natura» e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 425. A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados situados fora do perímetro urbano das cidades, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividade devidamente comprovada.

Art. 426. Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo único. As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer prontamente, esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista na guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob a sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

CAPITULO II

Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Art. 427. Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando necessário, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 428. A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único. Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 429. A colheita de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e esta deverá ser: em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 3 (três) invólucros; tornadas invioláveis, para assegurar sua autenticidade; e conservadas adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

§ 1º Das amostras colhidas, uma será enviada ao laboratório oficial para a análise fiscal; outra ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento; e a terceira permanecerá no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual perícia de contraprova.

§ 2º Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra na forma prevista neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais, será o mesmo apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Art. 430. A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas a contar da data do recebimento da amostra.

Parágrafo único. No caso de alimentos perecíveis, e quando a infração argüida não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para o fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

Art. 431. Da análise fiscal condenatória o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

SILVA E. DO AMARAL CURCEL
Secretaria de M. A. T. L.

Art. 432. O laudo analítico será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, à instrução do processo, e ao arquivo do laboratório oficial.

Art. 433. Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita, e/ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias ou de 21 (vinte e quatro) horas, no caso de produtos perecíveis.

§ 1º A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, ou de 21 (vinte e quatro) horas, no caso de alimento perecível, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º Decorrido o prazo referido no caput deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

CAPÍTULO III

Interdição de Alimentos

Art. 434. Quando resultar provado em análise fiscal ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Art. 435. Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único. O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 1 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

Art. 436. Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 437. A interdição do produto e/ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 18 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual o produto, ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

§ 1º Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 2º Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 433 deste Regulamento, mantendo a interdição até decisão final, observando o prazo máximo estipulado no caput deste artigo.

§ 3º No caso de alimentos perecíveis em que a infração arguida não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação da análise condenatória, poderão estender-se até 10 (dez) dias.

Art. 438. O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, devolvê-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária na forma prevista no artigo anterior.

CAPÍTULO IV

Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art. 439. Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º A autoridade sanitária lavrará os autos de infração, de imposição de penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas.

§ 2º Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo neste caso ser feita a colheita de amostra do produto para análise fiscal.

§ 3º Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

§ 4º Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, ou inconveniente, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para consumo humano.

Art. 440. Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO V

Perícia de Contraprova

Art. 441. A perícia de contraprova a que se refere o artigo 433 deste Regulamento será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

§ 1º Ao perito indicado pelo interessado, que deve ter habilitação legal, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia.

Art. 442. Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Art. 443. Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso em que a amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora, e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 444. Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art. 445. A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

ATA DO AMARAL CUNCEL
Assinada - SEM. A.T.L.

Art. 446. No caso de partida de grande valor econômico confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova colheita de amostra, aplicando-se neste caso adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1º Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o Maior Salário Mínimo vigente no Estado.

§ 2º Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Art. 447. Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando o, e determinando o arquivamento do processo.

CAPÍTULO VI

Disposições Finais

Art. 448. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação, em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 449. Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1º Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2º Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais, públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 450. No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art. 451. O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de Unidade Federativa diversa será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao da Unidade Federativa interessada.

Art. 452. A inutilização dos produtos, e o cancelamento do registro respectivo, da autorização para o funcionamento de empresa, e de licença dos estabelecimentos somente ocorrerão após a publicação, na imprensa oficial de decisão irrecurável.

TÍTULO VII

Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 453. Todo estabelecimento ou local destinados à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir:

- I — Alvará de Funcionamento;
- II — Caderneta de Controle Sanitário.

§ 1º O Alvará de Funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

§ 2º Para cada supermercado, ou congêneres, a repartição sanitária fornecerá um único Alvará de Funcionamento e, para os mercados, um alvará para cada box.

§ 3º A Caderneta de Controle Sanitário conterà as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

§ 4º Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir certificado de vistoria, o qual será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

Art. 454. Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 455. Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos quando neles existir local apropriado separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

Art. 456. É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração e/ou de congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

Parágrafo único. A critério da autoridade sanitária competente a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transportes.

Art. 457. Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem produtos alimentícios e bebidas é proibido:

- I — fumar;
- II — varrer a seco;
- III — permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Art. 458. Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Art. 459. Será obrigatório rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. Nas instalações sanitárias destinadas aos funcionários e empregados será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente e um aviso, afixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado.

Art. 460. Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão obrigados:

- I — a apresentar, anualmente, a respectiva Caderneta de Saúde à repartição sanitária para a necessária revisão;
- II — a usar vestuário adequado à natureza do serviço, durante o trabalho;
- III — a manter rigoroso asseio individual.

§ 1º As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados de qualquer forma à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.

§ 2º Todo aquele que infringir repetidas vezes qualquer das disposições deste artigo poderá, a critério da autoridade sanitária, ter suspensos, temporária ou definitivamente, os efeitos de sua Caderneta de Saúde.

Art. 461. Os açougues são destinados à venda de carnes, vísceras e miúdos frescos, resfriados ou congelados, não sendo permitido seu preparo ou manipulação para qualquer fim.

ATA DO AMARAL CUNHA
Assessoria São Paulo

Parágrafo único. Será, entretanto, facultado aos açougues:

I — a venda de carnes conservadas ou preparadas, exceto os enlatados, desde que convenientemente identificadas como procedentes de fábricas licenciadas e registradas;

II — a venda de carne fresca moída, desde que a moagem seja, obrigatoriamente, feita na presença do comprador e a seu exclusivo pedido;

III — a venda de pescado, industrializado e congelado procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação.

Art. 462. Nenhum açougue poderá funcionar em dependência de fábrica de produtos de carne e estabelecimentos congêneres.

Art. 463. Nas casas de venda de aves vivas e ovos não é permitida a matança ou preparo de aves ou outros animais.

Art. 464. Nos estabelecimentos de comércio de aves abatidas não é permitida a existência de aves vivas.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos referidos neste artigo é proibida a manipulação ou tempero de carne para qualquer fim.

Art. 465. Nas peixarias é proibido o preparo ou fabrico de conservas de peixe.

Art. 466. Nos supermercados e congêneres é proibida venda de aves ou outros animais vivos.

TÍTULO VIII

Disposições Transitórias

Art. 467. Os alimentos que em 21 de outubro de 1969 estiverem registrados a menos de 10 (dez) anos em qualquer repartição federal ficarão, de acordo com o Decreto-Lei Federal n. 986 ("), de 21 de outubro de 1969, dispensados de novo registro até que se complete o prazo estipulado.

Art. 468. Até que venham a ser aprovados os padrões de identidade e qualidade mencionados no artigo 411 deste Regulamento serão adotados os preceitos bromatológicos contidos na legislação federal vigente, ou nas Normas Técnicas Especiais deste Regulamento ou, na sua falta, os dos regulamentos estaduais pertinentes, ou nas normas e padrões internacionalmente aceitos.

Parágrafo único. Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

SEGUNDA PARTE

Promoção da Saúde

LIVRO I

Maternidade, Infância e Adolescência

Art. 469. A Secretaria de Estado da Saúde promoverá, de modo sistemático e permanente, assistência à saúde da população no que se refere à maternidade, à infância e à adolescência diretamente através de seus órgãos competentes, ou indiretamente mediante ajustes com outras entidades públicas ou privadas.

Art. 470. O órgão competente da Secretaria de Estado da Saúde orientará a organização de proteção à maternidade, à infância e à adolescência, coordenando as iniciativas nesse sentido e estimulando a criação e o desenvolvimento de instituições públicas e privadas que, de qualquer modo, visem aqueles objetivos, oferecendo assistência técnica, material e financeira.

(11) Leg. Fed., 1969, pág. 1671

Parágrafo único. A cooperação técnica e material da Secretaria de Estado da Saúde às instituições, públicas e privadas de proteção e assistência à maternidade, à infância e à adolescência, será prestada mediante a elaboração de planos de organização e direção, e de normas e padrões de funcionamento de serviços.

LIVRO II

Saúde Mental

Art. 471. A Secretaria de Estado da Saúde promoverá a política sanitária estadual, com referência à Saúde Mental, em consonância com as diretrizes da Política Nacional de Saúde, mediante:

I — orientação básica para a execução dos programas de Saúde Mental, com vistas à prevenção, ao diagnóstico e tratamento, e à reabilitação;

II — prestação de orientação técnica, material e financeira, dentro de suas possibilidades;

III — estímulo e promoção de atividades de pesquisa e investigação epidemiológica sobre a prevalência e incidência de doenças mentais no Estado;

IV — organização e estímulo para a criação de Centros Comunitários de Saúde Mental, a fim de evitar o afastamento do paciente de sua comunidade e promover terapêutica de manutenção e reintegração social dos egressos.

Art. 472. Somente poderá ser internado em estabelecimentos psiquiátricos o paciente que, após o indispensável exame médico, for reconhecido como doente mental.

Parágrafo único. São passíveis de cassação da licença de funcionamento, pelas autoridades sanitárias, os estabelecimentos psiquiátricos que procederem ao internamento de pacientes em desacordo com o disposto no presente artigo.

Art. 473. É vedada, quer nos estabelecimentos destinados à assistência a psicopatas, quer fora deles, prática de quaisquer atos litúrgicos de religião, culto ou seita com finalidade terapêutica, ainda que a título filantrópico e exercida gratuitamente.

Art. 474. É vedada a pessoas sem habilitação legal para o exercício da profissão, a prática de técnicas capazes de influenciar o estado mental de indivíduos ou de coletividade, ainda que sem finalidade de proteção ou de recuperação da saúde.

Art. 475. A profilaxia das toxicomanias, bem como o tratamento e reabilitação dos toxicômanos, devem obedecer a legislação específica vigente.

Art. 476. Os serviços psiquiátricos dos estabelecimentos penais terão por objetivo a assistência médica, sob guarda dos reclusos que apresentarem distúrbios mentais, tendo por atribuição, também, propor medidas preventivas na área de psiquiatria aos demais reclusos.

TERCEIRA PARTE

Preservação da Saúde

LIVRO I

Ação de Vigilância Epidemiológica

Art. 477. A ação de Vigilância Epidemiológica compreende as informações, investigações e levantamentos necessários à programação e avaliação das medidas de controle de doenças e de situações de agravos à saúde.

Art. 478. Compete à Secretaria de Estado da Saúde definir a organização e as atribuições dos serviços incumbidos da ação de Vigilância Epidemiológica, promover a sua implantação e coordenação, em consonância com a Lei Federal n. 6.259 ("), de 30 de outubro de 1975, e o Decreto Federal n. 78.231 ("), de 12 de agosto de 1976, e legislação federal subsequente.

(15) Leg. Fed., 1975, pág. 653, (16) 1976, pág. 618

ATA DO ANUAL CORREI
ANEXO 70 SEM A.T.L.

Parágrafo único. A ação de Vigilância Epidemiológica será efetuada pelos órgãos de saúde, públicos e privados, devidamente habilitados para tal fim.

LIVRO II

Notificação Compulsória de Doenças

Art. 479. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por notificação compulsória de doenças a comunicação, à autoridade sanitária, dos casos e óbitos suspeitos ou confirmados das doenças classificadas no artigo seguinte.

Art. 480. São de notificação compulsória às autoridades sanitárias os casos suspeitos ou confirmados de:

I — doenças que podem requerer medidas de isolamento ou quarentena, de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional;

II — doenças constantes de relação elaborada pela Secretaria de Estado da Saúde, a ser atualizada periodicamente, obedecida a legislação federal

§ 1º Na relação de doenças de que trata o inciso II deste artigo será incluído item para casos de «agravo inusitado à saúde».

§ 2º A Secretaria de Estado da Saúde poderá exigir dos órgãos de saúde, públicos ou privados, a notificação negativa da ocorrência de doenças constantes da relação de que tratam os incisos I e II deste artigo.

Art. 481. É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência, comprovada ou presumível, de casos de doença transmissível nos termos do artigo anterior.

Art. 482. É obrigatória a notificação à autoridade sanitária local, em ordem prioritária, por:

I — médicos que forem chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;

II — responsáveis por hospitais ou estabelecimentos congêneres, organizações para-hospitalares e instituições médico-sociais de qualquer natureza;

III — responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anatomo-patológicos ou radiológicos;

IV — farmacêuticos, bioquímicos, veterinários, dentistas, enfermeiros, parteiras e pessoas que exerçam profissões afins;

V — responsáveis por estabelecimentos de ensino, locais de trabalho ou habitações coletivas em que se encontre o doente;

VI — responsáveis pelos serviços de verificação de óbitos;

VII — responsáveis pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

Parágrafo único. O cartório de registro civil, que registrar o óbito causado por moléstia transmissível, deverá comunicar o fato, dentro de 24 horas, à autoridade sanitária, que verificará se o caso foi notificado nos termos deste Regulamento.

Art. 483. A notificação de qualquer das doenças referidas nos incisos I e II do artigo 480 deve ser feita, à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone, telegrama, carta ou impresso adequado.

Parágrafo único. A autoridade sanitária deverá dar conhecimento, com máxima urgência, ao órgão federal competente, dos casos de óbitos notificados das doenças referidas no inciso I do artigo 480.

Art. 484. A autoridade sanitária proporcionará as facilidades ao processo de notificação compulsória, para o fiel cumprimento deste Regulamento.

Art. 485. A notificação compulsória de casos de doenças tem caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade sanitária a mantê-lo.

Parágrafo único. Especialmente, a identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário poderá ser feita em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade sanitária, e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável.

Art. 486. Os dados necessários ao esclarecimento da notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão de Norma Técnica Especial.

LIVRO III

Investigação Epidemiológica

Art. 487. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por Investigação Epidemiológica o conjunto de ações destinadas a descobrir, a partir dos casos notificados a fonte de infecção, as vias de transmissão, os comunicantes, outros possíveis casos e os suscetíveis de modo a permitir a aplicação de medidas adequadas de profilaxia.

Art. 488. Recebida a notificação, a autoridade sanitária é obrigada a proceder à investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguação da disseminação da doença na população sob risco.

§ 1º A autoridade sanitária poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da saúde pública.

§ 2º Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária poderá exigir provas imunológicas e coleta de material para exame de laboratório.

Art. 489. Em decorrência dos resultados, parciais ou finais, das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo anterior e seus parágrafos, a autoridade sanitária fica obrigada a adotar, prontamente, as medidas de profilaxia indicadas para o controle da doença, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ambiente.

Art. 490. As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença constarão de Norma Técnica Especial.

LIVRO IV

Medidas de Profilaxia das Doenças Transmissíveis

Art. 491. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por doença transmissível a causada por um agente etiológico animado ou por seus produtos tóxicos, capaz de ser transferida, de modo direto ou indireto, de uma pessoa ou animal, de vegetais ou do solo, para o organismo de outro indivíduo ou animal.

Art. 492. A profilaxia das doenças transmissíveis baseia-se nas medidas que visam:

I — suprimir ou diminuir o risco à coletividade representado pelos indivíduos e animais infectados;

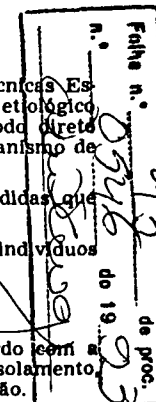
II — interromper ou dificultar a transmissão;

III — proteger convenientemente os suscetíveis.

Art. 493. A autoridade sanitária poderá exigir e executar, de acordo com a doença, uma ou mais das seguintes medidas de profilaxia: tratamento, isolamento, desinfecção, quarentena, vigilância sanitária, quimioprofilaxia e vacinação.

Parágrafo único. Periodicamente, a Secretaria de Estado da Saúde baixará Normas Técnicas Especiais disciplinando a aplicação destas medidas.

Art. 494. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, no que diz respeito à profilaxia das doenças transmissíveis, entende-se por tratamento o uso de recursos terapêuticos destinados a impedir que o doente continue transmitindo a moléstia.



WILZA B. DE AMARAL GURCEI
Assessora SEM A.T.L.

Art. 495. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por isolamento a separação de indivíduos afetados por doenças transmissíveis e, eventualmente, portadores de agentes infectantes, em locais adequados, de molde a evitar que suscetíveis venham a ser atingidos direta ou indiretamente pelo agente patogênico.

Art. 496. O isolamento domiciliário estará sujeito à vigilância direta da autoridade sanitária, a fim de garantir a execução das medidas profiláticas necessárias e o tratamento clínico, que poderá ficar a cargo de médico de livre escolha do doente.

Art. 497. O período de isolamento, em cada caso particular, será determinado pela autoridade sanitária, tendo em vista os interesses da saúde coletiva.

Art. 498. A autoridade sanitária fornecerá, para efeitos legais, documento comprobatório da imposição e duração do isolamento.

Art. 499. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por desinfecção a destruição dos agentes patogênicos fora do organismo, por meios químicos ou físicos.

Art. 500. A critério da autoridade sanitária, de acordo com a doença, a desinfecção será complementada ou substituída por medidas de combate aos vetores biológicos e seus reservatórios.

Art. 501. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por quarentena a restrição da liberdade de locomoção e o controle médico permanente dos comunicantes e dos indivíduos procedentes de áreas onde a moléstia ocorra endêmica ou epidemicamente, por um intervalo de tempo ou período máximo de incubação da doença.

§ 1º A quarentena é aplicável às doenças referidas no inciso I do artigo 480 e, eventualmente, a outras doenças, a critério da autoridade sanitária.

§ 2º A quarentena poderá ser substituída pela vigilância sanitária ou poderá deixar de ser aplicada nos casos previstos no Regulamento Sanitário Internacional.

§ 3º Durante o período de quarentena, as pessoas a ela sujeitas deverão permanecer nos locais expressamente determinados pela autoridade responsável pela medida.

§ 4º A autoridade sanitária fornecerá, para efeitos legais, documentos comprobatórios da imposição e duração da quarentena.

Art. 502. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por vigilância sanitária o seguimento dos comunicantes e dos indivíduos procedentes de áreas onde a moléstia ocorra endêmica ou epidemicamente, por intervalo de tempo igual ao período máximo de incubação da doença.

§ 1º A vigilância sanitária é aplicável às doenças transmissíveis referidas no inciso II do artigo 480 e, eventualmente, a outras doenças, a critério da autoridade sanitária.

§ 2º As pessoas sob vigilância sanitária deverão comunicar previamente a mudança de domicílio à autoridade responsável, cabendo a esta dar ciência do fato à autoridade sanitária do local para onde se dirigir o indivíduo.

Art. 503. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por portador o indivíduo que está albergando um agente etiológico animado sem apresentar sintomas da moléstia, mas que o elimina para o ambiente de forma contínua ou intermitente.

Art. 504. Os portadores poderão, a critério da autoridade sanitária, ser submetidos a um controle apropriado, recebendo tratamento adequado para evitar a eliminação do agente etiológico para o ambiente, e observando os princípios de higiene e as demais medidas profiláticas impostas pela autoridade sanitária.

Art. 505. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por quimioprofilaxia a administração de uma substância química, inclusive antibióticos, para prevenir uma infecção ou sua evolução para a forma ativa e manifesta de uma doença.

Art. 506. Os comunicantes e os indivíduos que de qualquer modo se expuserem ao risco de contrair uma doença transmissível, deverão ser protegidos por meio de vacinas, soros ou seus derivados, antibióticos, quimioterápicos ou outros agentes antimicrobianos adequados, sempre que houver indicação.

LIVRO V

Medidas em Caso de Epidemias

Art. 507. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por epidemia a ocorrência numa coletividade, ou região, de casos de uma determinada moléstia, em número que ultrapasse significativamente a incidência normalmente esperada.

Art. 508. Havendo suspeita de epidemia em uma localidade, a autoridade sanitária local deverá imediatamente:

I — confirmar os casos clinicamente e por meio de provas laboratoriais;

II — verificar se a incidência atual da moléstia é significativamente maior que a habitual;

III — comunicar a ocorrência ao seu chefe imediato;

IV — adotar as primeiras medidas de profilaxia indicadas.

Art. 509. Na iminência ou vigência de epidemias poderá ser providenciado o fechamento total ou parcial de estabelecimento, centro de reunião ou diversão, escolas e quaisquer locais abertos ao público, durante o tempo julgado necessário pela autoridade sanitária.

Art. 510. Na iminência ou vigência de epidemia de maior gravidade, ou de calamidade natural que possa provocá-la, serão tomadas medidas particularmente rigorosas para impedir a disseminação da moléstia. Tais medidas poderão abranger a limitação parcial ou total do direito de locomoção.

Art. 511. Esgotados os meios de persuasão, a autoridade sanitária requisitará o auxílio da autoridade policial local ou regional para a execução de medidas referentes à profilaxia de doenças.

LIVRO VI

Vacinações de Caráter Obrigatório

Art. 512. A Secretaria de Estado da Saúde é responsável pela vacinação obrigatória no território do Estado de São Paulo, nos termos da Lei Federal n. 6.259, de 30 de outubro de 1975 que dispõe sobre a organização das ações de Vigilância Epidemiológica e sobre o Programa Nacional de Imunizações.

Parágrafo único. A Secretaria de Estado da Saúde elaborará, fará publicar e atualizará, bienalmente, a relação das vacinações de caráter obrigatório no Estado de São Paulo, após a devida aprovação pelo Ministério da Saúde.

Art. 513. É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo único. Só será dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar Atestado Médico de contra-indicação explícita da aplicação da vacina.

Art. 514. Anualmente, para o pagamento do salário-família, será exigido do segurado a comprovação de que seus beneficiários receberam as vacinas obrigatórias na forma do Decreto Federal n. 78.231, de 12 de agosto de 1976, e legislação subsequente.

ANEXO AO ANUÁRIO CURGERI
SUN A T L

Art. 515. Compete à Secretaria de Estado da Saúde, nos termos do Decreto Federal n. 78.231, de 12 de agosto de 1976, por meio dos seus órgãos responsáveis pelos Programas de Vacinação:

I — elaborar, implantar e implementar programas de imunizações, principalmente aqueles referentes à vacinação obrigatória;

II — supervisionar, controlar e avaliar a execução das vacinações no território do Estado de São Paulo.

Art. 516. A comprovação da obrigatoriedade das vacinações será feita por meio de Atestado de Vacinação padronizado pelo Ministério da Saúde e emitido pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

Art. 517. Toda pessoa vacinada tem o direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

Parágrafo único. Em situações excepcionais a autoridade sanitária poderá dispensar a emissão do atestado.

Art. 518. A pessoa que, durante o ano anterior, recorreu aos serviços de saúde autorizados para realização de vacinações obrigatórias e não conseguiu a aplicação das mesmas, pode exigir daqueles órgãos um atestado comprobatório da impossibilidade da vacinação, a fim de eximir-se, nas datas aprazadas, das obrigações e sanções estabelecidas na legislação específica.

Art. 519. As vacinas obrigatórias e seus respectivos atestados serão gratuitos, inclusive quando executados por profissionais em suas clínicas ou consultórios, ou por estabelecimentos privados de prestação de serviços, de saúde.

Art. 520. Os atestados de vacinação obrigatória não poderão ser retidos, em qualquer hipótese e sob qualquer motivo, por pessoa natural ou jurídica.

LIVRO VII

Estatísticas de Saúde

Art. 521. A Secretaria de Estado da Saúde deverá coletar, analisar e divulgar dados estatísticos de interesse para as atividades de saúde pública, em colaboração com o órgão central de estatística do Estado e demais entidades interessadas nessas atividades.

Art. 522. Os hospitais e estabelecimentos congêneres, os laboratórios de análises clínicas e os serviços médico-assistenciais de qualquer natureza são obrigados, quando solicitados, a remeter, regular e sistematicamente, aos órgãos próprios da Secretaria de Estado da Saúde os dados e informações necessários à elaboração de estatísticas de saúde.

Parágrafo único. O não cumprimento desta exigência implicará na cassação do alvará de funcionamento da entidade pela autoridade sanitária.

LIVRO VIII

Atestado de Óbito

Art. 523. O atestado de óbito, documento indispensável para o enterriamento, deve ser dado sempre em impressos especialmente destinados a esse fim.

Art. 524. Compete ao médico da Secretaria de Estado da Saúde fornecer o atestado em casos de óbitos motivados por moléstia mal definida ou sem assistência médica, em localidade onde inexistir serviço de verificação de óbitos, desde que não haja suspeita de que o óbito tenha ocorrido por causas não naturais, conforme o disposto na Lei Estadual n. 10.095 (1), de 3 de maio de 1968.

(1) Leg. Est. 1968, pag. 296

LIVRO IX

Doenças Transmissíveis e Transfusões de Sangue

Art. 525. Compete aos órgãos de saúde pública do Estado a execução de medidas que visem a impedir a propagação de doenças transmissíveis através de transfusão de sangue ou de substâncias afins, quaisquer que sejam as suas modalidades.

Art. 526. Rejeitar-se-á a doação de sangue de doador cujo estado de saúde física ou mental não esteja de acordo com as exigências contidas neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo único. Ao sangue fresco ou estocado, proveniente de doadores ocasionais, quaisquer que sejam as suas procedências, devem ser aplicados, quando for o caso, processos físicos, ou químicos, ou de diferentes naturezas, que o libertem de agentes nocivos à saúde do receptor.

Art. 527. Os bancos de sangue, bem como toda e qualquer instituição ou profissional que se dediquem a essa atividade, são obrigados a registro em repartição oficial competente, devendo também contar com fichário convenientemente atualizado, correspondente a doadores de sangue.

Art. 528. Sem embargo da ação fiscalizadora que lhe compete, o Estado, quando solicitado, poderá oferecer às instituições privadas e aos profissionais habilitados, que se dediquem à prática de transfusões sanguíneas, orientação técnica para a boa execução de suas atividades.

LIVRO X

Doenças Transmissíveis e Saneamento do Meio

Art. 529. Nas barbearias, cabeleireiros, casas de banho, salões e institutos de beleza e estabelecimentos congêneres, será obrigatória a desinfecção do instrumental e utensílios destinados ao serviço, antes de serem usados, por meios apropriados, aceitos pela autoridade sanitária.

Art. 530. É proibido às casas de banho atenderem pessoas que sofram de dermatose ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que tiverem médico responsável em caráter permanente poderão atender pessoas com essas características, obedecendo as determinações do responsável.

Art. 531. As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, pensões, casas de banho, barbearias e cabeleireiros deverão ser limpas e desinfetadas.

§ 1º As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista antes de serem novamente lavadas e desinfetadas.

§ 2º As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas após cada banho.

§ 3º O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar após ser usado pelo cliente.

Art. 532. As piscinas de uso público e as de uso coletivo restrito deverão utilizar água com características físicas, químicas e bacteriológicas adequadas, nos termos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

§ 1º Os seus vestiários, sanitários e chuveiros deverão ser conservados limpos e sua desinfecção será feita a critério da autoridade sanitária.

§ 2º Os calções de banho e toalhas, quando fornecidos pelas entidades responsáveis pela piscina, deverão ser desinfetados após o uso de cada banhista.

Art. 533. É proibido às lavanderias públicas receberem roupas que tenham servido a doentes de hospitais ou estabelecimentos congêneres, ou provenientes de habitações particulares onde existam pessoas atacadas de doenças transmissíveis.

Parágrafo único. Somente lavanderias sob fiscalização da autoridade sanitária poderão receber roupas que tenham servido a doentes de hospitais e estabelecimentos congêneres ou de habitações particulares onde existam pessoas atacadas de doenças transmissíveis.

Art. 531. É proibido o uso de lixo em natura para servir como alimentação a porcos e outros animais.

Parágrafo único. Para efeito deste artigo admite-se na alimentação de porcos e outros animais, o aproveitamento de restos de comida, desde que sejam mantidos e conduzidos em recipientes de uso exclusivo para esse fim, devendo estes serem previamente limpos e desinfetados, de acordo com as instruções da autoridade sanitária.

Art. 535. É proibida a irrigação de plantações de hortaliças e frutas rastelras com água contaminada, em particular as que contenham dejetos humanos.

Parágrafo único. Para efeito deste artigo considera-se água contaminada a que contenha elementos em concentrações nocivas à saúde humana, tais como organismos patogênicos, substâncias tóxicas ou radioativas.

Art. 536. Para consumo doméstico só deve ser utilizada água potável.

Art. 537. Estendem-se, no que couber, as determinações deste livro, aos hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres.

Art. 538. É proibido manter quaisquer animais que por sua espécie, quantidade ou instalações inadequadas, possam ser causa de insalubridade ou de incômodo à vizinhança.

Art. 539. A autoridade sanitária poderá determinar outras medidas sobre saneamento do meio para assegurar proteção à saúde, prevenindo a disseminação de doenças transmissíveis e incômodos a terceiros.

LIVRO XI

Doenças Não-Transmissíveis e Acidentes Pessoais

Art. 510. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por doença não transmissível a causada por agente etiológico manufurado, ou cujos caracteres epidemiológicos se aproximam daqueles das doenças transmissíveis quando o referido agente for desconhecido.

Art. 511. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por acidente a ocorrência de uma série de fatos que, em geral e sem intenção, produzem lesão corporal ou morte.

Art. 512. A Secretaria de Estado da Saúde estimulará, por todos os meios ao seu alcance, o desenvolvimento de atividades de saúde pública, paralelamente ao progresso da ciência e da técnica sanitária, visando ao controle de acidentes pessoais e de doenças que, por sua elevada prevalência, constituam problemas de interesse coletivo, tais como o câncer, o «diabetes melitus», as afecções cardiovasculares, as doenças carenciais e outras não transmissíveis.

Art. 513. A autoridade sanitária determinará a execução de medidas de prevenção adequadas, quando a prevalência de acidentes pessoais em domicílio o recomendar.

Art. 514. A Secretaria de Estado da Saúde, por intermédio dos órgãos competentes, promoverá programas de educação sanitária e o estudo das causas de acidentes pessoais e das doenças a que se refere este Livro.

Art. 515. Visando o combate às doenças não transmissíveis a Secretaria de Estado da Saúde promoverá atividades especializadas para diagnóstico precoce e tratamento adequado dos doentes, quando possível, bem como estimulará o exame periódico dos grupos populacionais relacionados com a maior prevalência ou incidência da doença.

Art. 516. Na luta contra as doenças não transmissíveis de interesse coletivo e acidentes pessoais, a Secretaria de Estado da Saúde poderá prestar colaboração técnica e financeira às instituições públicas ou privadas, de reconhecido mérito, que a ela se dediquem.

LIVRO XII

Inumações, Exumações, Transladações e Cremações

Art. 547. A inumação de pessoas vitimadas por doenças transmissíveis somente poderá ser feita com observância das medidas e cautelas determinadas pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. Havendo suspeita de que o óbito foi conseqüente à doença transmissível, a autoridade sanitária poderá exigir a necropsia para determinar a causa da morte.

Art. 548. É proibido o uso de caixões metálicos, ou de madeira revestida, interna ou externamente, com aquele material, excetuando-se os destinados:

I — aos embalsamados;

II — aos exumados;

III — aos cadáveres que não tenham de ser com eles enterrados, sendo obrigatória a desinfecção após o uso.

Parágrafo único. Outros materiais poderão ser utilizados na confecção de caixões, desde que submetidos à aprovação da autoridade sanitária.

Art. 549. Os caixões destinados à cremação de cadáveres deverão satisfazer às seguintes exigências:

I — ser de material de fácil combustão;

II — ter alças removíveis, evitadas quaisquer peças metálicas;

III — não serem pintados, laqueados ou envernizados;

IV — não provocar, quando queimados, poluição atmosférica acima dos padrões vigentes, nem deixar resíduos aglutinados.

Parágrafo único. Os cadáveres deverão ser cremados em caixões individuais, podendo conter, nos casos de óbitos de gestantes, também o feto ou natimorto.

Art. 550. O transporte de cadáveres só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim.

Parágrafo único. Os veículos deverão ser de forma a se prestarem à lavagem e desinfecção após o uso, tendo, no local em que pousar o caixão, revestimento de placa metálica ou de outro material impermeável.

Art. 551. O prazo mínimo para exumação é fixado em 3 (três) anos, contados da data do óbito, sendo reduzido para 2 (dois) anos no caso de criança até a idade de 6 (seis) anos, inclusive.

§ 1º Nos casos de construção, reconstrução ou reforma dos túmulos, bem como pedido da autoridade judicial ou policial para instruir inquéritos ou, ainda, em caso de interesse público comprovado, poderão ser alterados os prazos referidos neste artigo, a critério da autoridade sanitária.

§ 2º O transporte dos restos mortais exumados será feito em caixão funerário adequado, ou em urna metálica, após a autorização da autoridade sanitária.

QUARTA PARTE

Recuperação da Saúde

LIVRO ÚNICO

Assistência Médico-Hospitalar

Art. 552. Para os fins deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais considera-se assistência médico hospitalar aquela prestada nos estabelecimentos definidos no artigo seguinte, e destinada precipuamente a promover ou proteger a saúde pessoal, diagnosticar e tratar precocemente o indivíduo das doenças que o acometam, limitar os danos por elas causados, e reabilitar quando a sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

WILMA M. DO AMARAL CUNHA
Assessora S.E.M. A.T.L.

Folha n.º 416
de 19-93
do proc. 03416

Art. 553. A assistência médico-hospitalar é prestada nos seguintes estabelecimentos:

- I -- estabelecimentos de assistência médica ambulatorial exclusiva;
- II -- estabelecimentos de assistência médica de urgência, providos de leitos para repouso ou observação, com limitação de tempo de permanência;
- III -- estabelecimentos de assistência médico-hospitalar, com leitos em regime de internação, e sem limitação de tempo de permanência.

Art. 554. Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar somente poderão funcionar quando devidamente registrados nos órgãos competentes da Secretaria de Estado da Saúde, os quais, após a respectiva vistoria, fornecerão o alvará de funcionamento, que deverá ser renovado anualmente.

Art. 555. A classificação e as exigências para funcionamento de estabelecimentos de assistência médico-hospitalar serão determinadas pelos órgãos competentes da Secretaria de Estado da Saúde, de acordo com a programação médica dos mesmos e obedecidas as disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, bem como ao previsto na legislação federal, estadual e municipal pertinentes.

Art. 556. A Secretaria de Estado da Saúde compete, ainda, fiscalizar o funcionamento dos Estabelecimentos de Assistência Médico-Hospitalar e determinar normas para sua construção, instalação e funcionamento.

QUINTA PARTE

Repressão às Infrações de Natureza Sanitária

LIVRO ÚNICO

TÍTULO I

Competência

Art. 557. Os médicos, engenheiros, arquitetos, médicos-veterinários, farmacêuticos, dentistas, físicos, químicos, bioquímicos, supervisores de saneamento e agentes de saneamento da Secretaria de Estado da Saúde, no exercício de funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

§ 1º A competência dos supervisores de saneamento fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III e IV do artigo 568.

§ 2º Aos agentes de saneamento fica atribuída competência para aplicação da pena prevista no inciso I do artigo 568.

Art. 558. Verificada a ocorrência da irregularidade será lavrado, de imediato, auto de infração, pelas autoridades mencionadas no artigo anterior.

Art. 559. As autoridades fiscalizadoras mencionadas no artigo 557 terão livre ingresso em todos os locais, a qualquer dia e hora, quando no exercício de suas atribuições.

TÍTULO II

Infrações e Penalidades

Art. 560. Considera-se infração, para os fins deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 561. Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único. Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 562. As infrações sanitárias classificam-se em:

I -- leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II -- graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III -- gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 563. São circunstâncias atenuantes:

I -- a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II -- a errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III -- o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV -- ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;

V -- a irregularidade cometida ser pouco significativa;

VI -- ser, o infrator, primário.

Art. 564. São circunstâncias agravantes:

I -- ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;

II -- ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contraria o disposto na legislação sanitária;

III -- tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;

IV -- o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

V -- ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

VI -- ser, o infrator, reincidente.

Art. 565. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, ficará caracterizada a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração em gravíssima.

Art. 566. Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I -- as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II -- a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III -- os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto neste artigo, e no artigo 562, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 567. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

177
0326
de 1903
de proc.
SILVA M. DO AMARAL GURGEL
Assessor SGM ATT.

Art. 568. Em conformidade com o disposto na Lei Federal n. 6.437 ("), de 20 de agosto de 1977, as infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

- I -- advertência;
- II -- multa;
- III -- apreensão de produto;
- IV -- inutilização de produto;
- V -- interdição de produto;
- VI -- suspensão de vendas e ou fabricação de produto;
- VII -- cancelamento de registro de produto;
- VIII -- interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX -- proibição de propaganda;
- X -- cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- XI -- cancelamento de alvará de licenciamento de estabelecimento.

Art. 569. A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

- I - nas infrações leves, de Cr\$ 2.000,00 a Cr\$ 10.000,00;
- II - nas infrações graves, de mais de Cr\$ 10.000,00 a Cr\$ 20.000,00;
- III - nas infrações gravíssimas, de mais de Cr\$ 20.000,00 a Cr\$ 30.000,00.

Parágrafo único. Aos valores das multas previstas neste Regulamento aplicar-se-á o coeficiente de atualização monetária referido no parágrafo único do artigo 2º da Lei Federal n. 6.205 ("), de 29 de abril de 1975.

Art. 570. São infrações sanitárias entre outras:

I -- construir, instalar ou fazer funcionar laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes;

pena -- advertência, interdição, cancelamento de autorização e de licença, e/ou multa;

II -- construir, instalar, ou fazer funcionar estabelecimento de dispensação de medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente, ou contrariando a disposto na legislação sanitária pertinente;

pena -- advertência, interdição e ou multa;

III -- construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes;

pena -- advertência, interdição, cancelamento da licença e ou multa;

III -- instalar consultórios médicos, odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, pinástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidro-minerais, termas, climáticas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de apa-

(19) Ley Fed. 1977 por 64 (19) 1975, por 20

relhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes;

pena -- advertência, interdição, cancelamento da licença e/ou multa;

V -- extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;

pena -- advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa;

VI -- fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária;

pena -- advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda e/ou multa;

VII -- deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes;

pena -- advertência e/ou multa;

VIII -- impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;

pena -- advertência e/ou multa;

IX -- reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde;

pena -- advertência, interdição, cancelamento de licença ou autorização e/ou multa;

X -- opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias;

pena -- advertência e/ou multa;

XI -- obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

pena -- interdição, cancelamento de licença e autorização e/ou multa;

XII -- aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa em lei e normas regulamentares;

pena -- interdição, cancelamento de licença e/ou multa;

XIII -- fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares;

pena -- advertência, interdição, cancelamento da licença e/ou multa;

XIV -- retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares;

pena -- interdição, cancelamento da licença e registro e/ou multa;

XV -- exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares;

pena -- advertência, interdição, cancelamento da licença e registro e/ou multa;

Folha n.º 478
de pro.
05/06/1975
NÚMERO 2-100 ANEXAL CANCEL
Assessoria - SEM A.T.L.

XVI — rotular alimentos e produtos alimentícios, bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, de correção estética, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares:

pena — advertência, inutilização, interdição e/ou multa;

XVII — alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

pena — interdição, cancelamento do registro, da licença e autorização e/ou multa;

XVIII — reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres, e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

pena — apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa;

XIX — expor à venda ou entregar ao consumo, produtos de interesse à saúde cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas, de validade, posteriores ao prazo expirado:

pena — apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da licença e da autorização e/ou multa;

XX — industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado:

pena — apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa;

XXI — utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, esfaçados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados:

pena — apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro da autorização e da licença e/ou multa;

XXII — comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

pena — apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa;

XXIII — aplicação de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais:

pena — interdição, cancelamento de licença e de autorização e/ou multa;

XXIV — descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

pena — advertência, interdição e/ou multa;

XXV — inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse:

pena — advertência, interdição e/ou multa;

XXVI — exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal:

pena — interdição e/ou multa;

XXVII — cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal:

pena — interdição e/ou multa;

XXVIII — proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes:

pena — advertência, interdição, e/ou multa;

XXIX — fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública:

pena — apreensão, inutilização, e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e multa;

XXX — transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

pena — advertência, apreensão, inutilização, e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda e/ou multa;

XXXI — expor, ou entregar ao consumo humano, sal, refinado ou moído, que não contenha Iodo na proporção de dez miligramas de Iodo metalóide por quilo-grama de produto:

pena — advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento;

XXXII — descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente:

pena — advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento, proibição de propaganda.

Parágrafo único. Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequados e à assistência e responsabilidade técnicas.

Art. 571. O desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

TÍTULO III

Procedimento Administrativo das Infrações de Natureza Sanitária

CAPÍTULO I

Auto de Infração

Art. 572. As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Regulamento.

Parágrafo único. O auto de infração será avaliado pelo superior imediato da autoridade autuante, seguindo-se a lavratura do auto de imposição de penalidade, se for o caso.

79
Folha n.º 49
0346
de 19
Assessora SEM A.T.I.
NILZA E. DO AMARAL GURGEL

Art. 573. O auto de infração será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao autuado e conterá:

I — o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço;

II — o ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III — a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV — indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;

V — o prazo de 15 (quinze) dias, para defesa ou impugnação do auto de infração;

VI — nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VII — a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposta e em caso de recusa a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por Edital, publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Art. 574. Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 575. Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o infrator, obrigação a cumprir, será ele intimado a fazê-lo no prazo de 30 (trinta) dias.

§ 1º O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

§ 2º O não cumprimento da obrigação subsistente, no prazo fixado, além de sua execução forçada acarretará, após decisão irreversível, a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

CAPÍTULO II

Termo de Intimação

Art. 576. Se, a critério das autoridades sanitárias mencionadas no artigo 557 deste Regulamento, a irregularidade não constituir perigo iminente para a saúde pública será expedido termo de intimação ao infrator, para corrigi-la no prazo de 30 (trinta) dias.

§ 1º O prazo para cumprimento da intimação será contado a partir da data de vencimento do prazo de defesa do auto de infração, ou da publicação do indeferimento desta, quando houver.

§ 2º O prazo para cumprimento da intimação poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Art. 577. O termo de intimação será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao intimado, e conterá:

I — o nome da pessoa física, ou denominação da entidade intimada, especificação do seu ramo de atividade e endereço;

II — número, série e data do auto de infração respectivo;

III — a disposição legal ou regulamentar infringida;

IV — a medida sanitária exigida;

V — o prazo para sua execução;

VI — nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VII — a assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto; e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o infrator deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

CAPÍTULO III

Auto de Imposição de Penalidade

Art. 578. O auto de imposição de penalidade deverá ser lavrado pela autoridade competente, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do auto de infração, ou da data da publicação do indeferimento da defesa, quando houver.

§ 1º Quando houver intimação, a penalidade só será imposta após o decurso do prazo concedido, e desde que não corrigida a irregularidade.

§ 2º Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 3º O auto de imposição de penalidade de apreensão, ou interdição, ou inutilização, a que se refere o parágrafo anterior, deverá ser anexado ao auto de infração original, e quando se tratar de produtos deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

Art. 579. O auto de imposição de penalidade será lavrado em 5 (cinco) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator e conterá:

I — o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada e seu endereço;

II — o número, série e data do auto de infração respectivo;

III — o número, série e data do termo de intimação, quando for o caso;

IV — o ato ou fato constitutivo da infração e o local;

V — a disposição legal ou regulamentar infringida;

VI — a penalidade imposta e seu fundamento legal;

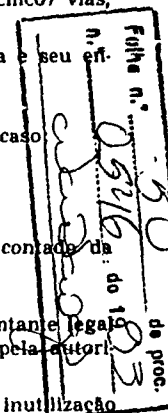
VII — prazo de 15 (quinze) dias para interposição de recurso, contado da ciência do autuado;

VIII — a assinatura da autoridade autuante;

IX — a assinatura do autuado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ 1º Quando a penalidade imposta for apreensão, interdição ou inutilização de produtos, o auto deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

§ 2º Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o item IX deste artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.



ASSINADO POR ANAÍAS GURGEL
Assessora SEM A.T.L.

CAPÍTULO IV

Processamento das Multas

Art. 580. Transcorrido o prazo fixado no item VII do artigo 579, sem que tenha havido interposição de recurso, ou pagamento da multa, o infrator será notificado para recolhê-la, no prazo de 30 (trinta) dias, ao órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

Art. 581. Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à repartição de origem, a fim de ser feita a notificação de que trata o artigo anterior.

Parágrafo único. Não recolhida a multa dentro do prazo fixado no artigo 580, uma das vias do auto de imposição da penalidade de multa será encaminhada ao órgão competente para fins de cobrança judicial.

Art. 582. As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de vinte dias, contados da data da ciência de sua aplicação, implicando na desistência tácita do recurso.

Art. 583. O recolhimento das multas no órgão arrecadador competente será feito mediante guia de recolhimento que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos órgãos locais autuantes.

CAPÍTULO V

Recursos

Art. 584. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias, contados de sua ciência.

Art. 585. A defesa ou impugnação será julgada pelo superior imediato do servidor autuante, ouvindo este, preliminarmente, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito, seguindo-se a lavratura do auto de imposição de penalidade, se for o caso.

Art. 586. Da imposição de penalidade poderá o infrator recorrer à autoridade imediatamente superior, no prazo de 15 (quinze) dias, contados de sua ciência.

Art. 587. Mantida a decisão condenatória, caberá recurso, no prazo de 20 (vinte) dias ao:

I - Diretor da Divisão autuante, qualquer que seja a penalidade aplicada; e, das decisões deste, ao:

II - Coordenador respectivo, quando se tratar de penalidade prevista nos incisos III a XI do artigo 568, ou de multa de valor correspondente ao previsto nos incisos II e III do artigo 569; e, das decisões do Coordenador, ao:

III - Secretário de Estado da Saúde, em última instância, e somente quando se tratar das penalidades previstas nos incisos VII, VIII, X e XI do artigo 568.

Art. 588. Os recursos serão decididos depois de ouvida a autoridade recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

Art. 589. Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art. 590. O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I - pessoalmente, ou por seu procurador, à vista do processo; ou

II - mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada, ou através da Imprensa Oficial, considerando-se efetivada 5 (cinco) dias após a publicação.

TÍTULO IV

Disposições Gerais

Art. 591. As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º A prescrição interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição de pena.

§ 2º Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 592. Os prazos mencionados no presente Regulamento correm ininterruptamente.

Art. 593. Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado «a rogo» na presença de duas testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 594. Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa será certificado no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 595. Quando a infração ocorrer em livro, este não será apreendido, porém, no ato descrever-se-á circunstanciadamente a falta, lavrando-se o termo do ocorrido no próprio livro.

Art. 596. Os órgãos da Secretaria de Estado da Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

DECRETO N. 12.343 — DE 27 DE SETEMBRO DS 1978

Cria o 1º e 2º Distritos Policiais no Município de Rio Claro

Paulo Egydio Martins, Governador do Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e nos termos do artigo 89 da Lei n. 9.717 (1), de 30 de janeiro de 1967, decreta:

Art. 1º Ficam criados no Departamento das Delegacias Regionais de Polícia de São Paulo — Interior, os 1º e 2º Distritos Policiais, subordinados à Delegacia de Polícia do Município de Rio Claro.

Art. 2º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Paulo Egydio Martins — Governador do Estado.

(1) Leg. Est., 1967, págs. 25 e 117

DECRETO N. 12.348 — DE 27 DE SETEMBRO DE 1978

Define o órgão central do Sistema de Administração de Pessoal, dispõe sobre sua organização e dá providências correlatas

Paulo Egydio Martins, Governador do Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e com fundamento no Ato Institucional n. 8 (1), de 2 de abril de 1969, e no artigo 89 da Lei n. 9.717 (2), de 30 de janeiro de 1967, decreta:

TÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º A Coordenadoria de Administração de Pessoal, subordinada ao Secretário de Estado dos Negócios da Administração, passa a denominar-se Coordenadoria de Recursos Humanos do Estado — CRHE.

Art. 2º A Coordenadoria de Recursos Humanos do Estado é o órgão central do Sistema de Administração de Pessoal relativo aos funcionários públicos civis e servidores da Administração Centralizada e das Autarquias do Estado.

(1) Leg. Fed., 1969, pág. 410. (2) Leg. Est., 1967, págs. 25 e 117

WILSON M. DO AMARAL GURGEL
Assessor S.M. 17

Folha n.º 31
n.º 0546
de 19 78
de proc.

DECRETO N. 12.700 — DE 14 DE NOVEMBRO DE 1978

Autoriza a doação de veículos usados ao Fundo de Assistência Social do Palácio do Governo.

DECRETO N. 12.701 — DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Autoriza a Fazenda do Estado a receber, por doação, dos Srs. José Passari e s/m, Idroaldo Passari e s/m, Lydia Rubino Passare, Wilson Rubino Passare e s/m, Luiz André Rubino Passare e José Oreste Rubino Passare, um terreno sem benfeitorias, situado no Município de Penápolis, necessário à construção de Centro Comunitário e dá outras providências.

DECRETO N. 12.702 — DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Autoriza a Fazenda do Estado a receber, por doação, da Prefeitura Municipal de Santo Expedito, imóvel situado naquele Município, necessário à construção da Coletoria e Posto Fiscal Estadual local.

DECRETO N. 12.703 — DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 3º, da Lei n. 1.189 (1), de 2 de dezembro de 1976.

(1) Leg. Est., 1976, pág. 758.

DECRETO N. 12.705 — DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.706 — DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.707 — DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.708 — DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.709 — DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do inciso I, do artigo 7º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977, e dá outras providências.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

LEI N. 1.841 — DE 17 DE NOVEMBRO DE 1978

Transforma as estâncias hidrominerais em estâncias turísticas e dá providências correlatas

O Governador do Estado de São Paulo.

Faço saber que a Assembléia Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º São transformadas em estâncias turísticas as seguintes estâncias hidrominerais:

- I — Aguas da Prata;
- II — Aguas de Lindóia;
- III — Aguas de São Pedro;
- IV — Amparo;
- V — Atibala;
- VI — Campos do Jordão;
- VII — Ibirá;
- VIII — Lindóia;
- IX — Monte Alegre do Sul;
- X — Poá;
- XI — Santa Bárbara do Rio Pardo;
- XII — Serra Negra; e
- XIII — Socorro.

Art. 2º O período da investidura dos atuais Prefeitos das estâncias de que trata o artigo anterior estender-se-á até a data da posse dos seus sucessores, eleitos na forma de legislação eleitoral.

Art. 3º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Paulo Egydio Martins — Governador do Estado.

DECRETO N. 12.342 (1) — DE 27 DE SETEMBRO DE 1978

Aprova o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei n. 211 (1), de 30 de março de 1970, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde

Retificação ("Diário Oficial" de 4 de outubro de 1978)

Na pág. 750, artigo 46, onde se lê:

Art. 46. ... incluída na profundidade a projeção das saliências ...

Lê-se:

Art. 46. ... incluída na profundidade a projeção das saliências ...

Na pág. 755, artigo 104, § 1º, onde se lê:

§ 1º Será obrigatória e iluminação natural ...

Lê-se:

§ 1º Será obrigatória a iluminação natural ...

Na pág. 760, artigo 139, onde se lê:

Art. 139. ... na proporção de um para cada 300 (trezentas) pessoas.

Lê-se:

Art. 139. ... na proporção mínima de um para cada (trezentas) pessoas.

Na pág. 773, artigo 233, onde se lê:

Art. 233. Os produtos que fabricam ...

(1) Leg. Est., 1978, pág. 741. (2) 1970, págs. 383 e 550.

Folha n.º 0546 de 103 de proc.

Assinatura: [assinatura]

SILVA & DO AMARAL CURGER
Assessoria - SEM AT.L

Lei-se:

Art. 233. Os produtos que fabriquem ...

Na pág. 774, artigo 239, inciso II, onde se lê:

II — ... e de produtos acabado.

Lê-se:

II — ... e de produto acabado.

Na pág. 790, artigo 345, inciso IV, onde se lê:

V — ... (ricketsias, vírus e outros) a homem e animais.

Lê-se:

V — ... (ricketsias, vírus e outros) ao homem e animais.

COORDENAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO TRIBUTÁRIA

PORTARIA CAT N. 40 — DE 10 DE NOVEMBRO DE 1978

Fixa coeficientes de atualização para o cálculo de correção monetária incidente sobre débitos fiscais relativos ao Imposto sobre Circulação de Mercadorias

O Coordenador da Administração Tributária, com fundamento no que dispõe o § 1º do artigo 554 do Regulamento do ICM, aprovado pelo Decreto n. 5.410 (1), de 30 de dezembro de 1974;

Considerando que os coeficientes de atualização a serem utilizados para o cálculo da correção monetária sobre débitos fiscais relativos ao ICM serão determinados, em cada mês com base no valor das Obrigações do Tesouro Nacional — Tipo Reajustável, fixado para o mês anterior;

Considerando que o valor de cada Obrigação do Tesouro Nacional — Tipo Reajustável foi fixado em Cr\$ 310,49 para o mês de novembro de 1978, conforme portaria do Ministério da Fazenda, expede a presente Portaria:

Art. 1º Para cálculo da correção monetária incidente sobre os débitos fiscais relativos ao Imposto sobre Circulação de Mercadorias, inscritos ou não para cobrança executiva, serão utilizados, no mês de dezembro de 1978, os coeficientes de atualização constante da Tabela anexa.

Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

TABELA DE COEFICIENTES DE ATUALIZAÇÃO DOS DÉBITOS FISCAIS DO ICM
A VIGORAR NO MÊS DE DEZEMBRO DE 1978

Mês/Ano (*)	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maior	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
1969	—	—	—	—	—	—	8,069	7,961	7,907	7,819	7,778	7,653
1970	7,496	7,332	7,171	7,029	6,951	6,888	6,824	6,721	6,661	6,599	6,522	6,401
1971	6,267	6,147	6,036	5,957	5,898	5,831	5,749	5,637	5,527	5,413	5,298	5,193
1972	5,109	5,047	4,987	4,921	4,866	4,802	4,722	4,639	4,573	4,535	4,503	4,460
1973	4,431	4,381	4,338	4,293	4,242	4,194	4,142	4,096	4,060	4,026	3,987	3,960
1974	3,927	3,851	3,811	3,755	3,708	3,649	3,573	3,458	3,312	3,161	3,047	2,983
1975	2,946	2,908	2,865	2,818	2,766	2,712	2,651	2,603	2,559	2,520	2,470	2,418
1976	2,371	2,329	2,285	2,235	2,183	2,129	2,068	2,008	1,958	1,905	1,845	1,780
1977	1,728	1,691	1,662	1,630	1,594	1,549	1,501	1,452	1,414	1,386	1,367	1,348
1978	1,328	1,303	1,276	1,247	1,216	1,181	1,146	1,113	1,080	1,050	1,024	1,000

(*) Mês/Ano a partir do qual incide a correção monetária do débito fiscal.

(1) Leg. Est., 1976, Supl., 1975, pág. 285.

LEI N. 1.816 -- DE 17 DE NOVEMBRO DE 1978

Declara de utilidade pública a Associação dos ex-Combatentes do Brasil — Seção ABCDMRR, com sede em São Caetano do Sul.

DECRETO N. 12.714 -- DE 17 DE NOVEMBRO DE 1978

Autoriza a permissão de uso, a título precário, de ilha fluvial, situada no Rio Paraná, Distrito de Rosana e Município de Teodoro Sampaio.

DECRETO N. 12.715 -- DE 17 DE NOVEMBRO DE 1978

Dá nova redação ao artigo 1º do Decreto n. 8.154 (1), de 6 de julho de 1976.

(1) Leg. Est., 1976, pág. 402

DECRETO N. 12.716 -- DE 17 DE NOVEMBRO DE 1978

Autoriza a doação de material usado à entidade que especifica.

LEI N. 1.845 -- DE 17 DE NOVEMBRO DE 1978

Declara de utilidade pública a Creche São Vicente de Paulo, com sede em Piracicaba.

DECRETO N. 12.710 -- DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar no Instituto de Previdência do Estado de São Paulo.

DECRETO N. 12.711 -- DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar no Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza.

DECRETO N. 12.712 -- DE 16 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre alteração da Tabela Explicativa da Receita do Orçamento vigente, aprovado pelo Decreto n. 11.037 (1), de 30 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 699

DECRETO N. 12.729 -- DE 22 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.717 -- DE 20 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre ampliação do limite de empenhamento estabelecido pelo artigo 8º, do Decreto n. 11.007 (1), de 27 de dezembro de 1977, alterado pelo Decreto n. 11.111 (1), de 23 de janeiro de 1978.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 675; (2) 1978, pág. 34

DECRETO N. 12.718 -- DE 20 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 7º, inciso I, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

Folha n.º 53
de 1978
do 1978NILZA R. DO AMARAL
Assessora - Sem Ass.

DECRETO N. 12.473 — DE 18 DE OUTUBRO DE 1978

Autoriza o Instituto Florestal (órgão da Secretaria da Agricultura) a promover vendas de mudas de essências ornamentais aos sábados, domingos, feriados e dias facultativos e a estabelecer o horário de trabalho dos servidores necessários ao atendimento do serviço nesses dias

Paulo Egydio Martins, Governador do Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, decreta:

Art. 1º A fim de atender a conveniência ou a necessidade do serviço, fica o Instituto Florestal da Coordenadoria da Pesquisa de Recursos Naturais da Secretaria da Agricultura autorizado a promover a venda de mudas de essências ornamentais aos sábados, domingos, feriados e dias facultativos.

Art. 2º Para atender a esse encargo o Coordenador da Pesquisa de Recursos Naturais, mediante proposta do Diretor-Geral do Instituto Florestal, estabelecerá os horários dos servidores em jornada completa de trabalho, sujeitos à prestação de 40 (quarenta) horas semanais de trabalho, convocando-os de acordo com as necessidades.

Art. 3º A jornada diária de trabalho efetivo, referida no artigo anterior, será, obrigatoriamente, de 8 (oito) horas, cumprida sempre que possível e conveniente, em 2 (dois) períodos e assegurado entre um e outro, intervalo de, no mínimo, uma hora para refeição e descanso.

Art. 4º Por motivo de serviço poderá ser ultrapassado o número de horas de trabalho fixado, sendo o tempo excedente anotado com a finalidade de permitir compensação.

Parágrafo único. O tempo excedente só será computado quando o servidor prestar mais de 30 (trinta) minutos além da jornada diária prevista, e a seguir, apenas serão considerados os quartos de hora completados.

Art. 5º Quando o número de horas excedentes completar 8 (oito) horas, o servidor fará jus a 1 (um) dia de folga a ser concedido, oportunamente, pela autoridade competente, cientificado o órgão pessoal respectivo.

Art. 6º Para a consecução da medida, deverá ser adotado o sistema de escalafonamento, mantida a obrigatoriedade da prestação de 40 (quarenta) horas semanais de trabalho.

Art. 7º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Paulo Egydio Martins — Governador do Estado.

DECRETO N. 12.479 — DE 18 DE OUTUBRO DE 1978

Aprova Norma Técnica Especial Relativa às Condições de Funcionamento dos Estabelecimentos sob Responsabilidade de Médicos, Dentistas, Farmacêuticos, Químicos e outros Titulares de Profissões afins

Paulo Egydio Martins, Governador do Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, decreta:

Art. 1º Fica aprovada a Norma Técnica Especial Relativa às Condições de Funcionamento dos Estabelecimentos sob a Responsabilidade de Médicos, Dentistas, Farmacêuticos, Químicos e outros Titulares de Profissões afins, anexa a este Decreto, que complementa o Decreto n. 12.312 (1), de 27 de setembro de 1978.

Art. 2º Este Decreto entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 1979.

Paulo Egydio Martins — Governador do Estado.

(1) Leg. Est., 1978, pág. 741

NORMA TÉCNICA ESPECIAL RELATIVA AS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS SOB RESPONSABILIDADE DE MÉDICOS, DENTISTAS, FARMACÊUTICOS, QUÍMICOS E OUTROS TITULARES DE PROFISSÕES AFINS

TÍTULO I

Definições

Art. 1º Para os efeitos desta Norma Técnica Especial, considera-se:

I — Droga: substância ou matéria-prima que tenha finalidade medicamentosa ou sanitária;

II — Medicamento: produto farmacêutico, tecnicamente obtido ou elaborado, com finalidade profilática, curativa, paliativa ou para fins de diagnóstico;

III — Insumo Farmacêutico: droga ou matéria-prima aditiva ou complementar de qualquer natureza, destinada a emprego em medicamentos, quando for o caso, ou em seus recipientes;

IV — Correlato: substância, produto, aparelho ou acessório não enquadrado nos conceitos anteriores, cujo uso ou aplicação esteja ligado à defesa ou proteção da saúde individual ou coletiva, à higiene pessoal ou de ambientes, ou a fins diagnósticos e analíticos, os cosméticos e perfumes, e, ainda, os produtos dietéticos, óticos, de acústica médica, odontológicos e veterinários;

V — Produto Dietético: o tecnicamente elaborado para atender às necessidades dietéticas de pessoas em condições fisiológicas especiais;

VI — Nutrimeto: substância constituinte dos alimentos de valor nutricional, incluindo proteínas, gorduras, hidratos de carbono, água, elementos minerais e vitaminas;

VII — Produto de Higiene: o de uso externo, antisséptico ou não, destinado ao asseio ou à desinfecção corporal, compreendendo os sabonetes, xampus, dentífricos, enxaguatórios bucais, antiperspirantes, desodorantes, produtos para barbear e após o barbear, estípticos e outros;

VIII — Perfume: o produto de composição aromática à base de substâncias naturais ou sintéticas, que em concentração e veículos apropriados, tenha como principal finalidade a odorização de pessoas ou ambientes, incluídos os extratos, as águas perfumadas, os perfumes cremosos, preparados para banhos e os odorizantes de ambientes, apresentados em forma líquida, geleificada, pastosa ou sólida;

IX — Cosmético: o produto de uso externo, destinado à proteção ou ao embelezamento das diferentes partes do corpo, tais como pós faciais, talcos, cremes de beleza, cremes para as mãos e similares, máscaras faciais, loções de beleza, soluções leitosas, cremosas e adstringentes, loções para as mãos, bases de maquiagem e óleos cosméticos, «rouges», «blushes», batons, lápis labiais, preparados anti-solares, bronzeadores e simulatórios, rímel, sombras, delineadores, tinturas e capilares, agentes clareadores de cabelos, fixadores, laques, brilhantinas e similares, tónicos capilares, depilatórios ou epilatórios, preparados para unhas e outros;

X — Saneantes Domissanitários: substância ou preparação destinada à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento da água, compreendendo:

a) inseticida — destinado ao combate, à preparação e ao controle dos insetos em habitações, recintos e lugares de uso público e suas cercanias;

b) raticida — destinado ao combate a ratos, camundongos e outros roedores, em domicílios, embarcações, recintos e lugares de uso público, contendo substâncias ativas, isoladas ou em associação, que não ofereçam risco à vida ou à saúde do homem e dos animais úteis, de sangue quente, quando aplicado em conformidade com as recomendações contidas em sua apresentação;

c) desinfetante — destinado a destruir, indiscriminada e seletivamente, microorganismos, quando aplicado em objetos inanimados ou ambientes;

d) detergente — destinado a dissolver gorduras e à higiene de recipientes e vasilhames e à aplicação de uso doméstico.

Folha n.º 321
n.º 05416 de 1978
da proc.
NILZA E. DE AMARAL
Assessora - SEMAT-L

XI — Corante: a substância adicionada aos medicamentos, produtos dietéticos, saneantes domissanitários, cosméticos, perfumes, produtos de higiene e similares, com efeito de lhes conferir cor e de acordo com a finalidade do produto;

XII — Aditivo: substância adicionada aos medicamentos, produtos dietéticos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene e similares, com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico e geral ou exercer qualquer ação exigida, para a tecnologia de fabricação;

XIII — Matéria-Prima: substância ativa ou inativa que se emprega na fabricação dos medicamentos e demais produtos abrangidos pelo Decreto n. 79.091 (1), de 5 de janeiro de 1977, tanto a que permanece inalterada quanto a passível de modificações;

XIV — Produto Semi-Elaborado: substância ou mistura de substâncias ainda sob processo de fabricação;

XV — Rótulo: identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, pressão ou decalco, aplicados diretamente sobre recipientes, vasilhames, invólucros, envoltórios ou qualquer outro protetor de embalagem;

XVI — Embalagem: invólucro, recipiente ou qualquer forma de acondicionamento removível, ou não, destinado a cobrir, empacotar, envasar, proteger ou manter, especificamente ou não, produtos de que trata o Decreto n. 79.094, de 5 de janeiro de 1977;

XVII — Fabricação: todas as operações que se fizerem necessárias à obtenção dos produtos abrangidos pelo Decreto n. 79.094, de 5 de janeiro de 1977;

XVIII — Registro de Produto: ato privativo do órgão competente do Ministério da Saúde destinado a comprovar o direito de fabricação de produto submetido ao regime da Lei n. 6.360 (2), de 23 de setembro de 1976 e de seu Regulamento;

XIX — Autorização: ato privativo do órgão competente do Ministério da Saúde, incumbido da vigilância sanitária dos produtos de que trata o Decreto n. 79.094, de 5 de janeiro de 1977, contendo permissão para que as empresas exerçam as atividades sob regime de vigilância sanitária, instituído pela Lei n. 6.360, de 23 de setembro de 1976;

XX — Licença: ato privativo do órgão de saúde competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que desenvolvem qualquer das atividades a que foi autorizada a empresa;

XXI — Relatório: documento apresentado pela empresa descrevendo os elementos que compõem e caracterizam o produto, e esclareça as suas peculiaridades, finalidades, modo de usar, as indicações e contra-indicações e tudo o mais que possibilite à autoridade sanitária proferir decisões sobre o pedido de registro;

XXII — Nome: designação do produto, para distingui-lo de outros, ainda que do mesmo fabricante ou mesma espécie, qualidade ou natureza;

XXIII — Marca: elemento que identifica uma série de produtos de um mesmo fabricante ou que os distinga dos produtos de outros fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial;

XXIV — Procedência: lugar de produção ou industrialização do produto;

XXV — Lote ou Partida: quantidade de um medicamento ou produto abrangido pelo Decreto n. 79.094, de 5 de janeiro de 1977, que se produz em um ciclo de fabricação, cuja característica essencial é a homogeneidade;

XXVI — Número de Lote: designação impressa na etiqueta de produtos abrangidos pelo Decreto n. 79.094, de 5 de janeiro de 1977, que permita identificar o lote ou a partida a que este pertence, e, em caso de necessidade, localizar e rever todas as operações da fabricação e inspeção praticadas durante a produção;

XXVII — Controle de Qualidade: conjunto de medidas destinadas a verificar a qualidade de cada lote de medicamentos e demais produtos abrangidos pelo Decreto n. 79.094, de 5 de janeiro de 1977, para que satisfaçam às normas de atividade, pureza, eficácia e inocuidade;

(2) Leg. Fed., 1977, pág. 33; (3) 1976, pág. 716

XXVIII — Inspeção de Qualidade: conjunto de medidas destinadas a garantir a qualquer momento, durante o processo de fabricação, a produção de lotes de medicamentos e demais produtos, abrangidos pelo Decreto n. 79.094, de 5 de janeiro de 1977, tendo em vista o atendimento das normas sobre atividade, pureza, eficácia e inocuidade;

XXIX — Pureza: grau em que uma droga determinada contém outros materiais estranhos;

XXX — Análise Prévia: a efetuada em determinados produtos sob o regime de vigilância sanitária, a fim de ser verificado se os mesmos podem ser objeto de registro;

XXXI — Análise de Controle: a efetuada em produtos sob o regime de vigilância sanitária, após sua entrega ao consumo e destinada a comprovar a conformidade do produto com a fórmula que deu origem ao registro;

XXXII — Análise Fiscal: a efetuada sobre os produtos submetidos ao sistema instituído pelo Decreto n. 79.094, de 5 de janeiro de 1977, em caráter de rotina, para apuração de infrações ou verificação de ocorrência fortuita ou eventual;

XXXIII — Órgão de Vigilância Sanitária Competente ou Órgão Sanitário Competente: órgão do Ministério da Saúde, dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, incumbido da vigilância sanitária dos produtos abrangidos pelo Decreto n. 79.094, de 5 de janeiro de 1977, e dos estabelecimentos de que trata esta Norma Técnica Especial;

XXXIV — Autoridade Sanitária Competente: funcionário legalmente autorizado, do órgão técnico específico competente da Secretaria de Estado da Saúde;

XXXV — Laboratório Oficial: laboratório do Ministério da Saúde, ou congêneres da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, com competência delegada através de convênio, destinado à análise de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;

XXXVI — Empresa: pessoa física ou jurídica de Direito Público ou Privado, que exerça, como atividade principal ou subsidiária, a industrialização, o comércio, o fornecimento ou a distribuição de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, equiparando-se à mesma, para os efeitos das Leis ns. 5.991 (1), de 17 de dezembro de 1973, 6.360, de 23 de setembro de 1976, e desta Norma Técnica Especial, as unidades dos órgãos da Administração Direta ou Indireta, da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Territórios, dos Municípios e de suas entidades paraestatais, incumbidas de serviços correspondentes;

XXXVII — Estabelecimento: unidade da empresa destinada à industrialização ao comércio, ao fornecimento e à distribuição de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive a que receba material em sua forma original ou semimanufaturado;

XXXVIII — Farmácia: estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficinais, de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, compreendendo a dispensação e o atendimento privativo de unidade hospitalar ou de qualquer outra equivalente de assistência médica;

XXXIX — Drograria: estabelecimento de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, em suas embalagens originais;

XL — Ervanaria: estabelecimento que realiza dispensação de plantas medicinais;

XLI — Posto de Medicamentos e Unidade Volante: estabelecimentos destinados, exclusivamente, à dispensação de medicamentos industrializados, em suas embalagens originais e constantes de relação elaborada pelo órgão de vigilância sanitária do Ministério da Saúde, publicada pela imprensa oficial, para atendimento em localidades desprovidas de farmácia e drogarias;

(4) Leg. Fed., 1973, pág. 1.934.

WILLY E. DO AMARAL GUNDEL
Assessor 96M A.T.L.

Folha n.º 33
n.º 0526 do 19-33
di Proc.

XLII — Dispensário de Medicamentos: setor de fornecimento de medicamentos industrializados, privativo de pequena unidade hospitalar ou equivalente;

XLIII — Dispensação: ato de fornecimento ao consumidor de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a título remunerado ou não;

XLIV — Distribuidor, Representante, Importador e Exportador: empresa ou estabelecimento que exerça, direta ou indiretamente, o comércio atacadista de drogas, medicamentos em suas embalagens originais ou não, insumos farmacêuticos e correlatos.

TÍTULO II

Funcionamento dos Estabelecimentos Industriais, Comerciais, Farmacêuticos e Congêneres

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 2º Os estabelecimentos de que trata o presente Título não poderão funcionar sem a prévia licença de funcionamento do órgão sanitário competente.

Parágrafo único. A licença de funcionamento dos estabelecimentos de que trata o presente Título deverá ser neles afixada, em quadro próprio e em lugar visível.

Art. 3º A mudança para local diverso do previsto no licenciamento dependerá de licença prévia do órgão sanitário estadual competente e do atendimento das normas exigidas para o licenciamento.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que mudarem de local, de firma proprietária ou de responsável técnico, deverão, no prazo de 10 (dez) dias, providenciar a apostila da alteração ocorrida na licença de funcionamento.

Art. 4º O licenciamento e o funcionamento dos estabelecimentos ficam condicionados à existência de recursos humanos capacitados ao desempenho das atividades de sua produção ou comércio, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 5º É obrigatório o exame periódico de saúde, inclusive o microbiológico, de todos os empregados em estabelecimentos de produção de medicamentos, devendo a autoridade sanitária competente verificar, em intervalos regulares, esses exames, para que os funcionários doentes ou acometidos de infecções inaparentes ou, ainda, portadores de germes, sejam afastados.

Art. 6º Os estabelecimentos industriais e comerciais farmacêuticos e congêneres somente se utilizarão de veículos apropriados, com instalações e meios eficazes de proteção, a critério da autoridade sanitária competente, para o transporte de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos perecíveis e/ou sujeitos a controle sanitário especial, de acordo com sua natureza.

Art. 7º Os estabelecimentos e empresas que armazenem produtos altamente inflamáveis, em grande quantidade, deverão contar com dispositivos de segurança determinados pela autoridade competente.

Art. 8º As farmácias e drogarias serão obrigadas a plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, consoante normas a serem baixadas pelos municípios.

Art. 9º Os estabelecimentos de que trata este Título deverão ser mantidos nas mais perfeitas condições de ordem e higiene, inclusive no que se refere ao pessoal e ao material.

Art. 10. Fica concedido prazo até o dia 31 de dezembro do corrente ano, para que os estabelecimentos já licenciados se adaptem às exigências ora estabelecidas.

CAPÍTULO II

Estabelecimentos Industriais Farmacêuticos, Químico-Farmacêuticos, de Produtos de Higiene, de Cosméticos, de Perfume e Congêneres e de Saneantes Domissanitários

Art. 11. Os estabelecimentos industriais que fabriquem ou manipulem drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e seus correlatos, produtos de higiene, dietéticos, perfumes e cosméticos, produtos biológicos, plantas, saneantes domissanitários e congêneres que interessem à medicina e à saúde pública, não poderão funcionar sem a prévia licença da autoridade sanitária competente e sem que tenham em cada um de seus setores de atividade, quais sejam: a) produtos farmacêuticos e correlatos; b) produtos biológicos; c) produtos químicos; d) produtos de higiene, cosméticos, perfumes e similares; e) produtos saneantes domissanitários — um responsável técnico legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. A licença a que se refere este artigo, será válida para o ano em que foi concedida e deverá ser renovada até 31 de março de cada ano.

Art. 12. A fabricação ou manipulação de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e seus correlatos, produtos de higiene, dietéticos, perfumes e cosméticos, produtos biológicos, plantas, saneantes domissanitários e congêneres, referidos no artigo anterior, somente poderão ser realizadas com a presença obrigatória dos respectivos responsáveis técnicos.

Art. 13. Esses estabelecimentos deverão possuir aparelhos, utensílios, vasilhames, e os meios necessários à fabricação e ao controle, tais como água corrente, mesas com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza, armazéns e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente.

§ 1º Esses estabelecimentos deverão ter, quando for o caso, cofre e/ou local que ofereça segurança, com chave, para a guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica — entorpecentes e seus equiparados — e/ou sujeitos a controle sanitário especial.

§ 2º Deverão ter, ainda, quando for o caso, livros conforme modelos oficiais, com termos de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados ao registro de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica — entorpecentes e seus equiparados — e/ou sujeitos a controle sanitário especial.

Art. 14. Os estabelecimentos que fabricarem produtos injetáveis ou outros que necessitem de preparo e envasamento asséptico, deverão, conforme o caso, estar equipados com:

I — aparelhos de extração;

II — colorímetro ou fotômetro para dosagem de vitaminas;

III — lâmpadas de luz ultravioleta ou fluorímetro;

IV — recipientes próprios à conservação e acondicionamento das substâncias sensíveis à variação da concentração iônica.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que manipulem produtos necessitando de preparo e envasamento asséptico deverão possuir, nos locais para esse fim destinados, sinalização de impedimento ou liberação das câmaras, com lâmpadas vermelhas e verdes, respectivamente.

Art. 15. Os estabelecimentos fabricantes de produtos biológicos, tais como soros, vacinas, bacteriófagos, hormônios e vitaminas naturais ou sintéticas, fermentos e outros, deverão possuir câmara frigorífica de funcionamento automático, com capacidade suficiente, aferida em função da produção, para assegurar a conservação dos produtos e da matéria-prima passíveis de se alterarem sem essas condições.

ATA DO ANARAL CUBEL
Assessoria S.M. A.T.L.

Art. 16. Os estabelecimentos produtores de hormônios artificiais, além da obrigatoriedade do fornecimento de equipamentos individuais de proteção (EIP) destinados ao uso dos empregados e da existência de instalações, equipamentos e aparelhagem técnica indispensáveis e em condições necessárias à finalidade a que se propõe, somente poderão ser licenciados se dispuserem de recinto próprio e se parados para a manipulação dos hormônios e para a lavagem diária dos trajes utilizados durante o trabalho.

Art. 17. Os estabelecimentos produtores de soro antitetânico, vacina antiebruculose e vacina BCG, deverão ter, completamente isolados de outros serviços de laboratório, para cada produto:

- I — compartimento especial dotado de utensílios, estufa e demais acessórios;
- II — tanque com desinfetante para imersão dos vasilhames, depois de utilizados;
- III — forno e autoclave, exclusivos;
- IV — culturas conservadas em separado das demais culturas de laboratório;
- V — outros meios que a tecnologia e controle venham a exigir.

Art. 18. Os estabelecimentos industriais de que trata o artigo 11 deverão manter, em cada um de seus setores de atividade, fichários atualizados de controle de matéria-prima e de controle da fabricação de cada um de seus produtos.

§ 1º Nas fichas individuais de matéria-prima, devidamente numeradas, deverá ser registrada toda matéria-prima adquirida pelo estabelecimento, ou pelo setor de atividade e delas constará obrigatoriamente:

- a) nome da matéria-prima e sinônimos, se houver;
- b) procedência;
- c) quantidade adquirida;
- d) data de entrada e número da nota fiscal;
- e) estoque existente atualizado;
- f) resultados das análises efetuadas;
- g) assinatura do analista;
- h) assinatura do responsável técnico pelo setor de atividade.

§ 2º Nas fichas individuais de fabricação e produto acabado deverá constar:

- a) nome do produto;
- b) número da partida fabricada;
- c) datas do início e do término da preparação;
- d) quantidade teórica a ser fabricada;
- e) quantidade realmente obtida;
- f) matérias-primas utilizadas, seguidas dos números das respectivas fichas de controle de qualidade e suas quantidades;
- g) resultados das análises de controle realizadas (química, microbiológica, biológica, etc.) do produto acabado;
- h) observações, quando necessárias;
- i) assinatura do encarregado pela preparação;
- j) assinatura do analista;
- k) assinatura do responsável técnico do setor de atividade.

§ 3º As fichas a que se refere este artigo deverão ficar arquivadas sob supervisão do responsável técnico pelo setor de atividade, por ordem alfabética do produto, à disposição da autoridade sanitária competente, pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos, ou quando for o caso, pelo prazo de validade indicado na embalagem da respectiva partida do produto.

Art. 19. De cada partida de todo produto fabricado, os respectivos setores de atividade deverão reter 3 (três) unidades originais do produto, visadas pelo responsável técnico do setor, pelos mesmos prazos estabelecidos para as fichas referidas no artigo anterior.

Parágrafo único. Quando forem fabricadas apenas embalagens hospitalares, deverão ser retidas, em embalagens adequadas e fechadas, quantidades correspondentes a 3 (três) embalagens originais.

Art. 20. As empresas que se dedicam ao preparo de embalagens e acabamento, estarão sujeitas, no que couber, às mesmas exigências dos estabelecimentos industriais farmacêuticos, inclusive quanto às instalações, licenciamento e renovação anual de licença.

CAPITULO III

Estabelecimentos Comerciais Farmacêuticos e Congêneros

SEÇÃO I

Distribuidores, Representantes, Importadores e Exportadores de Drogas, Medicamentos, Insumos Farmacêuticos e Correlatos

Art. 21. Os distribuidores, representantes, importadores e exportadores que comerciem e detenham drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e seus correlatos, deverão possuir:

I — armações e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente;

II — lavatório com água corrente;

III — aparelho de refrigeração para a conservação de produtos perecíveis;

IV — cofre ou armário que ofereça segurança, com chave, para a guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica — entorpecentes e seus equiparados — e/ou sujeitos a controle sanitário especial, quando for o caso;

V — livros, conforme modelos oficiais, com termos de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica — entorpecentes e seus equiparados — e/ou sujeitos a controle sanitário especial, quando for o caso.

Art. 22. Os distribuidores, representantes, importadores e exportadores que funcionem com retalhamento, além de satisfazer as exigências do artigo anterior, deverão possuir:

I — três balanças: granatária, Roberval e de precisão, ou outras adequadas aos retalhamentos a serem processados, a critério da autoridade sanitária competente;

II — instrumental apropriado devidamente aferido;

III — um exemplar da última edição, em uso corrente, da Farmacopéia Brasileira;

IV — aparelhos, utensílios, vasilhames e reagentes empregados para o controle dos insumos farmacêuticos e correlatos, e armação e/ou armário adequado para a sua guarda;

V — mesa para retalhamento, com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza;

VI — pia com água corrente.

Art. 23. Quando houver retalhamento de insumos farmacêuticos e correlatos voláteis, deverá o estabelecimento possuir, na sala própria, exaustores adequados, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 24. As empresas, estabelecimentos ou firmas de que trata esta Seção somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados e sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, mas sem a obrigatoriedade de permanência e horário integral para o exercício de suas atividades.

ASSINADO POR: **AMARAL GURCEL**
Assessoria SEM A.T.I.

§ 1º A assistência e a responsabilidade técnicas das filiais ou sucursais serão exercidas por profissionais que não sejam o da matriz ou sede.

§ 2º Excluem-se das exigências deste artigo as empresas, estabelecimentos ou firmas que não armazenem as mercadorias.

SEÇÃO II

Farmácias, Drogeries, Ervanarias, Postos de Medicamento, Unidades Volantes e Dispensários de Medicamentos

Art. 25. As farmácias e drogeries funcionarão, depois de devidamente licenciadas e, obrigatoriamente, sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

§ 1º A presença do técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos mencionados neste artigo.

§ 2º Os estabelecimentos de que trata este artigo poderão manter técnico responsável substituto, para suprir os casos de impedimentos ou ausência do titular.

Art. 26. As farmácias deverão possuir:

I — armazéns e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente;

II — três balanças: granatária, Roberval e de precisão;

III — um exemplar da última edição, em uso corrente, da Farmacopéia Brasileira;

IV — instrumental apropriado devidamente aferido;

V — armazéns e/ou armários envidraçados e fechados, livres de poeira e contaminação, para a guarda de medicamentos, drogas e vasilhames empregados na manipulação, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente;

VI — cofre e/ou armário que ofereça segurança, com chave para a guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica — entorpecentes e seus equiparados — e ou sujeitos a controle sanitário especial;

VII — livros, conforme modelos oficiais, com termos de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados à transcrição diária do receituário médico e ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica — entorpecentes e seus equiparados — e ou sujeitos a controle sanitário especial.

Art. 27. Os laboratórios das farmácias deverão ser dotados, no mínimo, de pia com água corrente, filtro de vela sob pressão, aparelhos, utensílios e vasilhames necessários à manipulação, aparelhos de refrigeração para conservação de produtos perecíveis, depósito para água filtrada e mesas para manipulação com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza.

Art. 28. As drogeries deverão ser providas de:

I — armazéns e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente;

II — cofre ou armário que ofereça segurança, com chave, para guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica — entorpecentes e seus equiparados — e ou sujeitos a controle sanitário especial;

III — aparelho de refrigeração para a conservação de produtos perecíveis;

IV — livros, conforme modelos oficiais, com termos de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica — entorpecentes e seus equiparados — e ou sujeitos a controle sanitário especial;

V — lavatório com água corrente.

Art. 29. As farmácias e drogeries, quando houver aplicação de injeções, deverão possuir no compartimento destinado a esse fim, lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados, forno de Pasteur (estufa) ou autoclave ou outro equipamento capaz de, a critério da autoridade sanitária competente, assegurar esterilização, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

Parágrafo único. As exigências, quanto ao equipamento para esterilização, a que se refere este artigo, poderão ser dispensadas quando se faça uso exclusivo de agulhas e seringas descartáveis, pré-esterilizadas, inutilizadas após cada aplicação.

Art. 30. É permitido às farmácias e drogeries exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, de higiene pessoal ou de ambiente, o de cosméticos e perfumes, os dietéticos definidos no item V do artigo 1º, os produtos óticos, de acústica médica, odontológicos, veterinários e outros, desde que observada a legislação federal específica e a supletiva estadual pertinente.

Parágrafo único. Para o comércio de correlatos a que se refere este artigo, as farmácias e drogeries deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 31. É vedada a aplicação, nos próprios estabelecimentos, de quaisquer tipos de aparelhos a que se refere o artigo anterior.

Art. 32. As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas medicinais, excluídas as entorpecentes cuja venda é privativa das farmácias e drogeries.

§ 1º Os estabelecimentos a que se refere este artigo somente funcionarão depois de devidamente licenciados e sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

§ 2º É proibido às ervanarias negociar com objetos de cera, colares, fetiches e outros que se relacionem com práticas de fetichismo e curandeirismo.

§ 3º As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores punidos na forma da legislação em vigor.

Art. 33. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior possuirão armazéns e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente, recipientes fechados para o acondicionamento obrigatório, livres de pó e de contaminação, de todas as plantas e partes vegetais.

Art. 34. Nas zonas com características suburbanas ou rurais onde, em um raio de mais de três quilômetros, não houver farmácia ou drogaria licenciada, poderá, a critério da autoridade sanitária competente, ser concedida licença, a título precário, para instalação de posto de medicamentos, sob a responsabilidade de pessoa idônea, com capacidade necessária para proceder à dispensação dos produtos farmacêuticos, atestada por dois farmacêuticos inscritos no Conselho Regional de Farmácia do Estado de São Paulo.

Parágrafo único. A licença não será renovada desde que se instale, legalmente, farmácia ou drogaria dentro da área a que se refere este artigo.

Art. 35. Poderão ser licenciadas, a título precário, pela autoridade sanitária competente, unidades volantes para o atendimento de regiões onde, num raio de trinta quilômetros, não houver farmácia, drogaria ou posto de medicamentos.

§ 1º O licenciamento das unidades volantes, concedido pela autoridade sanitária competente, fixará a região a ser percorrida pelo veículo respectivo.

Folha n.º 58
de 1935
NÚM. 2. DO ANUÁRIO GERAL
ANUÁRIO SEM. A. F.

§ 2º A licença será cancelada para as regiões onde se instalarem legalmente farmácia, drogaria ou posto de medicamentos.

§ 3º As unidades volantes, a critério exclusivo da autoridade sanitária competente, poderão funcionar sob a responsabilidade de pessoa idônea, com capacidade necessária para proceder à dispensação dos produtos farmacêuticos, atestada por dois farmacêuticos inscritos no Conselho Regional de Farmácia do Estado de São Paulo.

Art. 36. Os postos de medicamentos e as unidades volantes somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados e dos seus responsáveis terem assinado termo de responsabilidade perante a autoridade sanitária competente.

Art. 37. Os dispensários de medicamentos funcionarão depois de devidamente licenciados e, obrigatoriamente, sob a responsabilidade de profissional legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

Art. 38. Os dispensários de medicamentos deverão possuir:

I - armazéns e ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente, para a guarda dos medicamentos;

II - lavatório com água corrente;

III - aparelho de refrigeração para a conservação de produtos perecíveis;

IV - cofre ou armário que ofereça segurança, com chave para a guarda de drogas e medicamentos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e ou sujeitos a controle sanitário especial;

V - livros, conforme modelos oficiais, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados ao registro diário de entrada e saída de drogas e medicamentos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e ou sujeitos a controle sanitário especial.

SEÇÃO III

Empresas Aplicadoras de Saneantes Domissanitários

Art. 39. As empresas aplicadoras de saneantes domissanitários somente poderão funcionar depois de devidamente licenciadas e tendo em sua direção técnica um responsável legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. A licença a que se refere este artigo será válida para o ano em que foi concedida e deverá ser renovada até 31 de março de cada ano.

Art. 40. A aplicação de saneantes domissanitários, como prestação de serviços somente poderá ser feita por empresas especializadas.

Art. 41. As empresas a que se refere esta Seção deverão possuir armazéns e ou armários adequados, aparelhos, utensílios, vasilhames necessários às suas finalidades, reagentes para o controle dos produtos a serem aplicados, pia com água corrente, mesas com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza, a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 42. As empresas de que trata esta Seção somente poderão utilizar produtos devidamente registrados no Órgão de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e seguindo as instruções aprovadas e constantes das embalagens dos produtos.

Parágrafo único. Após a aplicação do produto, a empresa fica obrigada a fornecer certificado, assinado pelo responsável técnico, do qual conste o nome e a composição qualitativa do produto ou associação utilizada, as proporções e a quantidade total empregada por área, bem como as instruções para a prevenção ou para o caso de ocorrência de acidente.

TÍTULO III

Laboratórios de Análises Clínicas ou de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquido Céfalo-Raquidiano, de Radioisotopologia, e Congêneres

Art. 43. Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radioisotopologia «in vitro» e «in vivo», e congêneres, somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados, com suas especificações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada uma das especializações, com termos de responsabilidade assinados perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico legalmente habilitado.

§ 1º Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado, e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

§ 2º Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que conte com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponha de equipamentos apropriados e mantenha controles e desempenho adequados.

Art. 44. Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior deverão possuir armazéns e armários adequados, aparelhos, utensílios, vasilhames, vidraria apropriada e os demais meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que facilitem a limpeza e a higiene, e seções separadas de acordo com a natureza dos exames realizados, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 45. Esses estabelecimentos e congêneres, deverão contar, no mínimo, obrigatoriamente, com os equipamentos, controles e desempenhos seguintes:

I - Laboratórios de Análises Clínicas ou de Patologia Clínica:

a) Equipamentos:

- 1 - microscópios: oculares de 5 a 10 X, objetivas de 10, 20 e 100 X, condensador comum, condensador de campo escuro;
- 2 - centrífugas para tubos de 15 ml, com rpm mínimo de 2.500;
- 3 - refratômetro e/ou urodensímetro;
- 4 - estufa regulada 32° - 37°C;
- 5 - autoclave;
- 6 - forno tipo Pasteur ou similar;
- 7 - refrigerador com congelador;
- 8 - espectrofotômetro 400 - 700 nm;
- 9 - banho-maria fervente ou termobloco regulado 100°C;
- 10 - banho-maria 37°C;
- 11 - banho-maria 56°C;
- 12 - aglutinoscópio;
- 13 - destilador ou deionizador;
- 14 - estufa para secagem de material;
- 15 - potenciômetro (pH);
- 16 - balança analítica ou de precisão;
- 17 - mesa ginecológica;
- 18 - agitador de Kahn;
- 19 - bico de Bunsen;
- 20 - tripés;
- 21 - alça de platina;

Folha n.º	59
R.º	0646
de	19-93
de proc.	

ATA DO AMARAL CURCEN
S.M. A. I. I.

- 22 — estante de hemossedimentação;
- 23 — estante para tubos de ensaio;
- 24 — câmara de Neubauer — mínimo 2;
- 25 — cálices de Hoffman — mínimo 10;
- 26 — recipientes para cultivo em CO₂;
- 27 — lavador de pipetas;
- 28 — seringas e agulhas descartáveis.

b) Controles:

- 1 — arquivo de resultados técnicos mantidos durante 5 (cinco) anos, em ordem cronológica;
- 2 — manual (ais) atualizado(s) de procedimento, abrangendo coleta, métodos e expedição de resultados;
- 3 — registros diários de temperatura de estufas, banhos termo-reguláveis e geladeiras;
- 4 — controle e registro semanais de eficiência de autoclave(s);
- 5 — registros semestrais de espectros de absorção de espectrofotômetro;
- 6 — manter cultivos de, pelo menos, estafilococos e colibacilos para registros semanais dos testes de função de meios de cultivo e corantes de bacteriologia;
- 7 — manter e registrar controles negativos e positivos para as reações sorológicas;
- 8 — manter reserva de soro ou soros comerciais para controle de qualidade tabular e gráfico em bioquímica;
- 9 — manter soluções artificiais para controles semanais de função nas pesquisas urinárias;
- 10 — registros de controle de aferição na aquisição dos recipientes e pipetas volumétricas.

c) Desempenho mínimo de exames:

- 1 — Fezes: parasitológico — exame direto (sedimentação, centrifugo-flutuação, larvatropismo), sangue oculto;
- 2 — Urina: urina I, com sedimento urinário;
- 3 — Microbiologia: métodos de exames para reconhecimento e identificação de fungos e cogumelos; meios primários e/ou de transporte para urina, fezes, sangue, liquor, secreção e escarro (Tb) e para difteria; microscopia e exame direto entre lâmina e laminula ou por métodos de coloração, Gram, Ziehl, Giemsa, Neisser ou similares e Fontana;
- 4 — Bioquímica: glicose, uréia, creatinina, ácido úrico, colesterol, triglicérides, bilirrubinas, tansaminase, amilase, fosfatase alcalina, fosfatase ácida, proteínas totais como separação das frações por eletroforese, sódio, potássio, cloro e cálcio;
- 5 — Hematologia: hemograma, dosagem de hemoglobina, plaquetas, hemossedimentação, falcização, reticulócitos, tempo de protiombina, tempo de sangramento, tempo de coagulação, tempo de trombina, tempo parcial de tromboplastina, fibrinogênio, retração do coágulo, prova de Laço, hematozoários;
- 6 — Imunossorologia: gravidez, sífilis, Chagas, febre tifóide, brucelose, toxoplasmoze, grupos sanguíneos e fator Rh, Coombs direto, Coombs indireto;
- 7 — Provas Cutâneas: reação de Mantoux, de Frei, de Ito-Reestierni e de Montenegro.

II — Laboratórios de Anatomia Patológica:

a) Equipamentos:

- 1 — microscópios: oculares de 5 a 10 X, objetivas 10, 20 e 100 X, condensador comum;
- 2 — condições de fixação;
- 3 — micrótomo;

4 — meios para coloração por hematoxilina-eosina e métodos adicionais necessários;

5 — refrigerador com congelador.

b) Controles:

- 1 — arquivo de resultados técnicos mantidos, pelo menos, durante 5 (cinco) anos, em ordem cronológica;
- 2 — manual (ais) atualizado (s) de procedimento abrangendo coleta, métodos e expedição de resultados;
- 3 — registro dos controles de eficiência das soluções corantes;
- 4 — arquivo de lâminas e blocos, com finalidade de documentação e ensino, mantidas, pelo menos, durante 5 (cinco) anos.

c) Desempenho mínimo de exames:

- 1 — histológico e de biópsias cirúrgicas;
- 2 — análises macro e microscópicas de peças;
- 3 — análise de congelação intra-operatória (em serviços hospitalares de porte);
- 4 — necropsia, em hospitais com instalações apropriadas.

III — Laboratórios de Citologia:

a) Equipamentos:

- 1 — microscópios: oculares de 5 e 10 X, objetivas de 10, 20 e 100 X, condensador comum;
- 2 — meios necessários para colorações pelo Papanicolau, Shorr e outras;
- 3 — centrífuga;
- 4 — refrigerador com congelador.

b) Controles:

- 1 — arquivo de resultados técnicos mantidos, no mínimo, durante 5 (cinco) anos;
- 2 — manual (ais) atualizado (s) de procedimento, abrangendo coleta, métodos e expedição de resultados;
- 3 — registros de eficiência das soluções corantes;
- 4 — arquivo de lâminas, com finalidade de documentação mantidos, no mínimo, durante 5 (cinco) anos.

c) Desempenho mínimo de exames:

- 1 — rastreio de neoplasias;
- 2 — citologia hormonal;
- 3 — pesquisa de inclusões e atipias celulares.

IV — Laboratórios de Radioisotopologia «in vitro» e «in vivo»:

a) Equipamentos:

- 1 — cintilômetro gama ou beta;
- 2 — centrífuga;
- 3 — geladeira com congelador, exclusiva para radionuclídeos;
- 4 — banho-maria 37°C;
- 5 — destilador ou deionizador;
- 6 — estufa de secagem de material;
- 7 — lavador de pipetas;
- 8 — área delimitada com «quente», com o símbolo internacional, para estocagem de substâncias em decaimento;
- 9 — pipetas automáticas ou pró-pipetas.

b) Controles:

- 1 — arquivo de resultados técnicos mantidos, pelo menos, durante 5 (cinco) anos;

Folha n.º	60
n.º	05/16
de 19	93
de pag.	33

2 — manual(ais) atualizado(s) de procedimento, abrangendo coleta, métodos e expedição de resultados;

3 — registro de controle de padrão artificial radiolotópico para aferir o cintilômetro;

4 — reserva de soros padrões para controle de qualidade tabular e gráfico.

c) Desempenho mínimo:

1 — captação de T3 (tri-iodotironina);

2 — dosagem de tiroxina.

V — Laboratórios de Líquido Céfalo-Raquidiano:

a) Equipamentos:

1 — microscópios: oculares de 5 e 10 X, objetivas de 10, 20 e 100 X, condensador comum;

2 — centrífuga para tubos de 15 ml, com rpm mínima de 2.500;

3 — câmara de Neubauer ou Fuchs-Rosenthal;

4 — estufa regulada 32° — 37°;

5 — recipiente para cultivo em CO₂;

6 — autoclave;

7 — refrigerador com congelador;

8 — banho-maria fervente ou termobloco regulado 100°C;

9 — espectrofotômetro 400 — 700 nm;

10 — banho-maria 37°C;

11 — banho-maria 56°C;

12 — destilador ou deionizador;

13 — estufa de secagem de material;

14 — mesa para coleta de líquido céfalo-raquidiano;

15 — lavador de pipetas.

b) Controles:

1 — arquivo de resultados técnicos mantidos, pelo menos, durante 5 (cinco) anos;

2 — manual (ais) atualizado (s) de procedimento, abrangendo coleta, métodos e expedição de resultados;

3 — registros diários de temperatura de estufas, banhos termo-reguláveis e geladeiras;

4 — controle e registros semanais de eficiência de autoclave (s);

5 — registros semestrais de espectros de absorção do espectrofotômetro;

6 — manter cultivos de, pelo menos, estafilococos e colibacilos para registros semanais dos testes de função de meios de cultivo e corantes de bacteriologia;

7 — manter e registrar controles negativos e positivos para as reações sorológicas;

8 — registros de aferição dos recipientes e pipetas volumétricas.

c) Desempenho mínimo de exames:

1 — coleta e exame completo do líquido céfalo-raquidiano, com correlação clínico-laboratorial.

Art. 46. Os laboratórios congêneres satisfarão os requisitos mínimos adequados quanto a equipamentos, controle e desempenho, de acordo com as exigências para os laboratórios referidos no artigo 45 e a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 47. A licença dos laboratórios a que se refere o artigo 43 com a(s) especialização(ões) da(s) respectiva(s) especialização(ões) será renovada até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 48. É obrigatória a afixação da licença no estabelecimento, em quadro próprio e em local visível ao público.

Art. 49. Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radiolotopologia «in vitro» e «in vivo», e congêneres, particulares, oficiais, de autarquias ou de entidades de economia mista, terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricado, destinado ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente, o seu endereço completo, o material a ser analisado e o número da ficha onde foi lançado o resultado do exame.

§ 1º Quando se tratar de análise requisitada pelo INAMPS, ou instituições congêneres, poderá ser registrado o número de sua matrícula e a designação do posto de atendimento em que está inscrito.

§ 2º Esse livro permanecerá, obrigatoriamente, no laboratório, será assinado diariamente pelo profissional responsável ou por seu substituto legalmente habilitado e será exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

§ 3º Nos laboratórios que possuem sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio, com as indicações obrigatórias, ao qual se refere este artigo, poderá ser feito em fitas magnéticas que ficarão arquivadas no local, à disposição da autoridade sanitária competente.

Art. 50. Os laboratórios de que trata este Título, deverão ser mantidos em perfeitas condições de ordem e higiene.

Art. 51. A mudança desses laboratórios para outro local dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das condições exigidas para o licenciamento.

Art. 52. Os profissionais responsáveis pelos laboratórios de que trata este Título, quando não forem proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

TÍTULO IV

Órgãos Executivos da Atividade Hemoterápica

Art. 53. Os órgãos executivos da atividade hemoterápica, para o seu funcionamento, contarão com divisões dispostas de equipamentos que permitam a correta execução das operações de que estão incumbidos.

Art. 54. O Serviço de Hemoterapia deverá contar, nas diferentes divisões que o compõem, com:

I — direção e serviços gerais de administração dotados de mobiliário, equipamento de escritório e recursos para guarda do material destinado às atividades da organização;

II — admissão dotada de:

a) mobiliário e equipamento de escritório;

b) assentos para doadores;

c) fichários para cadastro de doadores.

III — local para exame médico provido de:

a) mobiliário adequado;

b) equipamento para seleção hematológica pelo nível de hemoglobulina e pelo volume hematocritico;

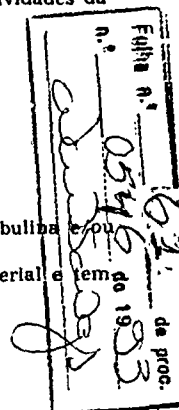
c) equipamento para seleção clínica por peso, altura, pressão arterial e temperatura.

IV — sala para coleta de sangue disposta de:

a) instalação para doação de sangue com:

1 — camas ou cadeiras reclináveis;

2 — recursos auxiliares.



ELZA G. DE AMARAL GURGEL
Assessora - SEM A.T.L.

- b) instalação para assepsia do pessoal técnico;
- c) material para assepsia e anestesia do local de punção;
- d) recipientes para coleta de sangue;
- e) equipes de coleta;
- f) equipamento para socorro de emergência.

V — local para repouso e alimentação do doador com mesas e assentos apropriados;

VI — laboratório de controle do sangue coletado e seleção do sangue a transfundir provido de:

a) mesa(s) de laboratório, com tampo de material impermeável, de fácil limpeza;

b) refrigerador para conservação de reagentes e amostras de sangue, com temperatura regulada entre 2°C (dois graus centígrados) e 6°C (seis graus centígrados);

c) congelador a - 20°C (menos vinte graus centígrados) para conservação de reagentes;

- d) banho(s)-maria sorológicos;
- e) estufa bacteriológica;
- f) centrífuga(s);
- g) balança de precisão;
- h) caixa-visor para classificação de Rh em lâmina aquecida;
- i) microscópio;
- j) marcador de tempo com alarme;
- k) cronógrafo;
- l) trompa de água ou bomba de vácuo;
- m) espelho côncavo;
- n) agitador para testes sorológicos;
- o) suporte para tubos;
- p) vidraria (pipetas, tubos de ensaio, tubos de hemólise, tubos centrífugos, lâminas, placas de vidro, opalina ou porcelana);
- q) reagentes classificadores para os sistemas de grupos sanguíneos ABO e Rh e soro antiglobulina humana;
- r) reagentes para provas sorológicas.

VII — armazenamento e fornecimento de sangue e, eventualmente, também de derivados, contando com:

- a) mobiliário adequado (mesa, cadeira, armário);
- b) refrigerador(es) com degelo contínuo dotados de sistema de controle e regulado(s) para temperatura variando entre 6°C (seis graus centígrados) e 2°C (dois graus centígrados) destinados exclusivamente à conservação de sangue, albumina, imunoglobulina, fibrinogênio e solução de proteínas plasmáticas;
- c) congelador a - 20°C (menos vinte graus centígrados) para conservação de plasma normal, plasma fresco, crioprecipitação com ação anti-hipofibrinolítica, se a organização se incumbir do preparo ou armazenamento de tais produtos;
- d) banho-maria para degelo de plasma (eventual);
- e) caixas térmicas para o transporte de recipientes de sangue à temperatura compreendida entre 2°C (dois graus centígrados) e 8°C (oito graus centígrados).

VIII — sala de aplicação de sangue ou derivados em transfusão, contando com:

- a) mobiliário adequado (cama, mesa auxiliar, dispositivo para suspensão do recipiente de sangue, armário, cadeira);
- b) recursos para transfusão de sangue e derivados (roupas apropriadas, banho-maria ou dispositivo que assegure o adequado aquecimento do sangue);

- c) recursos para tratamento de emergência de eventuais reações transfusionais;

d) material para eventual retirada de amostras de sangue do receptor.

IX — preparo não industrial de derivados de sangue (optativo):

a) mesa (s) de laboratório com tampo de material impermeável e de fácil limpeza;

- b) recursos para obtenção de produtos estéreis e apirrogênicos;
- c) centrífuga para frascos de sangue, refrigerada ou não;
- d) equipamento para controle de esterilidade dos produtos (estufa bacteriológica, autoclave);
- e) bomba aspirante-calcante;
- f) biotério para provas de toxidez e pirogenicidade.

X — preparo de material e esterilização dispondo de:

- a) mesa (s) de laboratório;
- b) armário (s) para guarda de material preparado;
- c) dispositivos para obtenção de água própria para injeção endovenosa;
- d) autoclave de câmara dupla para esterilização por calor úmido, com secagem de material esterilizado;
- e) material para preparo de soluções anticoagulantes e preservadoras;
- f) estufa (s) para esterilização por calor seco;
- g) balança (s);
- h) recipientes para soluções;
- i) dispositivos para limpeza e preparo de material a ser utilizado na coleta, controle e eventual seleção de sangue;
- j) biotério para provas de pirogenicidade.

Art. 55. O Serviço de Hemoterapia poderá simplificar a estruturação, instalação e equipamento de sua divisão encarregada do preparo de material se adquirir recipientes, equpos e outros elementos prontos para uso, de fabricação industrial e não reutilizáveis.

Art. 56. Os exames sorológicos para controle de sangue coletado poderão ser executados fora do Serviço de Hemoterapia por organizações ou laboratórios devidamente credenciados mediante contrato por ambas as partes e apresentado à autoridade fiscalizadora.

Art. 57. O Serviço de Hemoterapia Integrante de hospital-geral ou maternidade pode utilizar seus serviços comuns como espera de doadores, secretaria, recursos para alimentação dos doadores, sala de aplicação de sangue, simplificando sua estruturação, instalações e equipamentos.

Art. 58. O Banco de Sangue deverá contar, nas diferentes divisões que o compõem com:

I — direção e serviços gerais de administração dotados de mobiliário, equipamento de escritório e recursos para guarda do material destinado às atividades do organismo;

II — admissão dotada de:

- a) mobiliário e equipamento de escritório;
- b) assentos para doadores;
- c) fichários para cadastro de doadores.

III — local para exame médico provido de:

- a) mobiliário adequado;
- b) equipamento para seleção hematológica pelo nível de hemoglobina e/ou pelo volume hematocritico;
- c) equipamento para seleção clínica por peso, altura, pressão arterial e temperatura.

STAMPED: **SILAS G. BO AMARAL CUNHA**
RECEIVED - SEM/ATL

IV — sala para coleta de sangue dispondo de:

a) instalação para doação de sangue com:

1 — camas ou cadeiras reclináveis;

2 — recursos auxiliares.

b) instalação para assepsia do pessoal técnico;

c) material para assepsia e anestesia do local de punção;

d) recipientes para coleta de sangue;

e) equipes de coleta;

f) equipamento para socorro de emergência.

V — local para repouso e alimentação do doador com mesas e assentos apropriados;

VI — laboratório de controle de sangue coletado e eventual seleção de sangue a transfundir provido de:

a) mesa(s) de laboratório com tampo de material impermeável e de fácil limpeza;

b) refrigerador para conservação de reagentes e amostras de sangue, com temperatura regulada entre 2°C (dois graus centígrados) e 6°C (seis graus centígrados);

c) congelador a — 20°C (menos vinte graus centígrados) para conservação de reagentes;

d) banho(s)-maria sorológico(s);

e) estufa bacteriológica;

f) centrífuga(s);

g) balança de precisão;

h) caixa-visor para classificação de Rh em lâmina aquecida;

i) microscópio;

j) marcador de tempo com alarme;

k) cronógrafo;

l) trompa de água ou bomba de vácuo;

m) espelho côncavo;

n) agitador para testes sorológicos;

o) suportes para tubos;

p) vidraria (pipetas, tubos de ensaio, tubos de hemólise, tubos centrífugos, lâminas, placas de vidro, opalina ou porcelana);

q) reagentes classificadores para os sistemas de grupos sanguíneos ABO e Rh e soro antiglobulina humana;

r) reagentes para provas sorológicas.

VII — armazenamento e fornecimento de sangue e eventualmente, também de derivados, contando com:

a) mobiliário adequado (mesa, cadeira, armário);

b) refrigerador(es) com degelo contínuo, regulado(s) para temperatura variando entre 6°C (seis graus centígrados) e 2°C (dois graus centígrados) dotado de sistema de controle destinado exclusivamente à conservação de sangue, albumina, imunoglobulina, fibrinogênio e solução de proteínas plasmáticas;

c) congelador a — 20°C (menos vinte graus centígrados) para conservação de plasma normal, plasma fresco, crioprecipitação com ação anti-hemofílica, se a organização se incumbir do preparo ou armazenamento de tais produtos;

d) banho-maria para degelo de plasma (eventual);

e) caixas térmicas para o transporte dos recipientes de sangue à temperatura compreendida entre 2°C (dois graus centígrados) e 8°C (oito graus centígrados);

VIII — preparo não industrial de derivados de sangue (optativo), com:

a) mesa(s) de laboratório com tampo de material impermeável de fácil limpeza;

b) recursos para obtenção de produtos estéreis e apirrogênicos;

c) centrífuga para recipientes de sangue refrigerado ou não;

d) equipamento para controle de esterilidade dos produtos (estufa bacteriológica, autoclave);

e) bomba de vácuo e pressão;

f) biotério para provas de toxidez e pirogenicidade.

IX — preparo de material e esterilização dispondo de:

a) mesa(s) de laboratório;

b) armário(s) para guarda de material preparado;

c) dispositivos para obtenção de água própria para injeção endovenosa;

d) autoclave de câmara dupla para esterilização por calor úmido, com secagem de material esterilizado;

e) material para preparo de soluções anticoagulantes e preservadoras;

f) estufa(s) para esterilização por calor seco;

g) balança(s);

h) recipientes para soluções;

i) dispositivo para limpeza e preparo de material a ser utilizado na coleta, controle e eventual seleção de sangue;

j) biotério para provas de pirogenicidade.

Art. 59. O Banco de Sangue poderá simplificar a estruturação, instalação e equipamento de sua divisão encarregada do preparo de material, se adquirir recipientes, equipamentos e outros elementos prontos para uso, de fabricação industrial e não reutilizáveis.

Art. 60. Os exames sorológicos para controle de sangue coletado poderão ser executados fora do Banco de Sangue por organizações ou laboratórios devidamente credenciados, mediante contrato assinado por ambas as partes e apresentado à autoridade fiscalizadora.

Art. 61. O Posto fixo de coleta deverá contar, nas diferentes divisões que o compõem, com:

I — direção e serviços gerais de administração dotados de mobiliário e equipamentos de escritório e recursos para guarda de material destinado às atividades da organização;

II — admissão dotada de:

a) mobiliário e equipamento de escritório;

b) assentos para doadores;

c) fichários para cadastro de doadores.

III — local de exame médico provido de:

a) mobiliário adequado;

b) equipamento para seleção hematológica pelo nível de hemoglobina e/ou pelo volume hematocrítico;

c) equipamento para seleção clínica por peso, altura, pressão arterial e temperatura.

IV — sala para coleta de sangue dispondo de:

a) instalação para doação de sangue com:

1 — camas ou cadeiras reclináveis;

2 — recursos auxiliares.

CELIA R. DO AMARAL GURCEL
Assessor S&M A.T.L.

Folha n.º 63
de 95
do 95
de 95

- b) instalação para assepsia do pessoal técnico;
 - c) material para assepsia e anestesia do local da punção;
 - d) recipientes para coletas de sangue;
 - e) equipos de coleta;
 - f) equipamento para socorro de emergência.
- V — recursos para repouso e alimentação dos doadores;
- VI — armazenamento provisório do sangue, com refrigerador com degelo contínuo, regulado para temperatura variando entre 6°C (seis graus centígrados) e 2°C (dois graus centígrados) e dispondo de sistema de controle, para conservação do sangue até sua transferência ao Banco de Sangue ou serviço de hemoterapia a que esteja vinculado e para guarda de reagentes classificadores;

VII — transporte, se tal incumbência couber à organização abastecedora de sangue.

Art. 62. O Posto móvel de coleta deverá dispor de:

- I — transporte(s) motorizado(s) para condução de pessoal e equipamentos;
- II — recursos para receptionar e cadastrar os candidatos à doação;
- III — recursos para exame médico, com:
 - a) mobiliário adequado;
 - b) equipamento para seleção hematológica pelo nível de hemoglobina e/ou pelo volume hematocrito;
 - c) equipamento para seleção clínica pelo peso, altura, pressão arterial e temperatura.
- IV — recursos para coleta de sangue, com:
 - a) camas ou cadeiras reclináveis;
 - b) equipamento auxiliar;
 - c) recipientes para coleta de sangue;
 - d) equipos de coleta;
 - e) equipamento para socorro de emergência.
- V — recursos para repouso e alimentação de doadores;

VI — armazenamento provisório de sangue com refrigerador com degelo contínuo, regulado para temperatura variando entre 6°C (seis graus centígrados) e 2°C (dois graus centígrados) para conservação do sangue até sua transferência ao Banco de Sangue ou serviço de hemoterapia a que esteja vinculado e para guarda de reagentes classificadores.

Art. 63. A Agência Transfusional deverá contar, nas diferentes divisões que a compõem, com:

- I — local destinado ao armazenamento dispondo de:
 - a) mobiliário adequado (mesa, cadeira, armário);
 - b) refrigerador com degelo contínuo, regulado para temperatura variando entre 6°C (seis graus centígrados) e 2°C (dois graus centígrados) e com sistema de controle para guarda dos frascos de sangue e derivados e de reagentes classificadores;
- II — local para seleção do sangue a transfundir, caso se incumba dessa tarefa;
- III — sala para aplicação de sangue ou derivados em transfusão, se prevista tal operação em seu recinto, com:
 - a) mobiliário adequado (cama, mesa auxiliar, dispositivo para suspensão do recipiente de sangue ou derivados, armário, cadeira);
 - b) material para transfusão de sangue e derivados;
 - c) medicamentos de emergência para tratamento de eventuais reações transfusionais.

Art. 64. Os Serviços de Hemoterapia, os Bancos de Sangue, as Agências Transfusionais e os Postos de Coleta de Sangue, manterão fichários rigorosamente atualizados dos doadores, devendo deles constar, obrigatoriamente, no mínimo:

I — identificação, com:

a) nome completo, com anotação da cédula de identidade — RG — ou de outro documento de identidade equivalente;

- b) idade;
- c) sexo;
- d) cor;
- e) estado civil;
- f) endereço completo;
- g) profissão ou ocupação habitual.

II — exame médico:

- a) peso;
- b) altura;
- c) temperatura;
- d) pressão arterial;
- e) data da última doação de sangue;
- f) quantidade de sangue retirado.

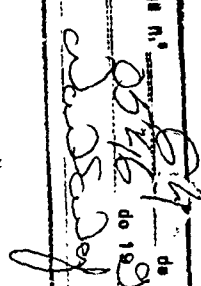
III — provas laboratoriais adequadas para a pesquisa:

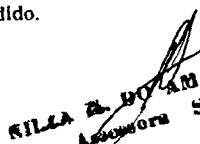
- a) do tipo sanguíneo;
- b) do fator Rh;
- c) do nível de hemoglobulina ou volume hematocrito;
- d) de sífilis;
- e) de doença de Chagas;
- f) do vírus de hepatite «B».

Art. 65. Os órgãos executivos da atividade hemoterápica terão livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricado, para o registro diário de entrada, saída e destino do sangue coletado, com os seguintes dados obrigatórios:

I — Serviço de Hemoterapia:

- a) data de entrada;
- b) número do frasco de sangue;
- c) proveniência do frasco de sangue;
- d) nome do doador;
- e) data da retirada do sangue;
- f) quantidade de sangue retirado;
- g) resultado das provas laboratoriais para pesquisa:
 - 1 — do tipo sanguíneo;
 - 2 — do fator Rh;
 - 3 — do nível de hemoglobulina ou volume hematocrito;
 - 4 — de sífilis;
 - 5 — de doença de Chagas;
 - 6 — de vírus de hepatite «B».
- h) data da transfusão;
- i) quantidade de sangue transfundido;
- j) nome do receptor;
- k) ocorrências eventuais resultantes da transfusão;
- l) destino do frasco de sangue utilizado para transfusão;
- m) destino do frasco de sangue não transfundido.

Folha n.º	de proc.
n.º	do 19.933
	


 RITA B. DO AMARAL GUECEL
 Assessoria S.M.A.T.L.

II — Bancos de Sangue:

- a) data da entrada;
- b) número do frasco de sangue;
- c) proveniência do frasco de sangue
- d) nome do doador;
- e) data da retirada do sangue;
- f) quantidade de sangue retirado;
- g) resultado das provas laboratoriais para pesquisa:
 - 1 — do tipo sanguíneo;
 - 2 — do fator Rh;
 - 3 — do nível de hemoglobulina ou volume hematocrito;
 - 4 — de sífilis;
 - 5 — de doença de Chagas;
 - 6 — do vírus de hepatite «B».
- h) ocorrências eventuais consequentes à retirada do sangue;
- i) destino do frasco de sangue utilizado para transfusão;
- j) destino do frasco de sangue não transfundido.

III — Agências Transfusionais:

- a) data de entrada;
- b) número do frasco de sangue;
- c) proveniência do frasco de sangue;
- d) data da transfusão;
- e) quantidade de sangue transfundido;
- f) nome do receptor;
- g) ocorrências eventuais resultantes da transfusão;
- h) destino do frasco de sangue não transfundido.

IV -- Posto de Coleta, fixo ou móvel:

- a) data da colheita de sangue;
- b) número do frasco de sangue;
- c) nome do doador;
- d) quantidade de sangue retirado;
- e) resultado das provas laboratoriais para pesquisa:
 - 1 — do tipo sanguíneo;
 - 2 — do fator Rh;
 - 3 — do nível de hemoglobulina ou volume hematocítico;
 - 4 — de sífilis;
 - 5 — de doença de Chagas;
 - 6 — do vírus de hepatite «B».
- f) ocorrências eventuais resultantes da coleta de sangue;
- g) destino do frasco de sangue.

§ 1º O livro de que trata este artigo permanecerá, obrigatoriamente, no órgão executivo de atividade hemoterápica, será assinado diariamente pelo seu responsável técnico ou seu substituto legalmente habilitado e exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

§ 2º: Nos órgãos executivos de atividade hemoterápica que possuem sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio com indicações obrigatórias, ao qual se refere este artigo, poderá ser feito em fitas magnéticas, que ficarão arquivadas no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária competente, para verificação.

Art. 66. Para a pes² de sífilis, de doença de Chagas e do vírus de hepatite «B», é obrigatória a realização, para cada caso no mínimo, de duas reações sorológicas adequadas e diferentes, cujos resultados serão anotados nas fichas e livros próprios, aos quais se referem os artigos anteriores.

Parágrafo único. Deverá ser utilizado o radioimunoensalo para a demonstração do antígeno Au.

Art. 67. Os Serviços de Hemoterapia e os Bancos de Sangue ficam obrigados a manter durante 120 (cento e vinte) dias, à disposição das autoridades sanitárias competentes, para verificação, 5 (cinco) centímetros cúbicos de sangue e/ou derivados, de cada frasco coletado, em recipientes apropriados, hermeticamente fechados e lacrados, devidamente identificados, armazenados em refrigerador dotado de sistema de controle, regulado para temperatura variando entre 6°C (seis graus centígrados) e 2°C (dois graus centígrados).

Art. 68. Os frascos contendo sangue impróprio para transfusão e não destinados à industrialização, permanecerão obrigatoriamente, no respectivo órgão de atividade hemoterápica de origem, à disposição da autoridade sanitária competente, para inutilização e anotação no livro próprio.

Art. 69. As unidades executivas da atividade hemoterápica manterão, à disposição da autoridade sanitária competente, arquivados em fichário próprio, em ordem cronológica e por 5 (cinco) anos, os comprovantes das transações efetuadas.

Art. 70. Os órgãos executivos da atividade hemoterápica procederão, de acordo com sua natureza, exclusivamente:

I — o Serviço de Hemoterapia à coleta e transfusão de sangue e/ou derivados;

II — o Banco de Sangue à coleta do sangue e/ou derivados, em sua área física, e, fora desta, à sua transfusão;

III — a Agência Transfusional à transfusão de sangue e/ou derivados;

IV — o Posto de Coleta, fixo ou móvel, à coleta de sangue e/ou derivados.

Art. 71. As organizações ou laboratórios devidamente credenciados mediante contrato, aprovado e visado pela autoridade sanitária competente, para a execução de exames sorológicos para órgãos executivos da atividade hemoterápica, de sangue por eles coletado, manterão livro próprio para cada uma dessas entidades com a qual mantenham contrato, para o registro diário:

I — da data de entrada da amostra do sangue a ser examinado;

II — do número do frasco da amostra;

III — dos resultados das provas laboratoriais realizadas para pesquisa

- a) do tipo sanguíneo;
- b) do fator Rh;
- c) do nível de hemoglobulina ou volume hematocrítico;
- d) de sífilis;
- e) de doença de Chagas;
- f) do vírus de hepatite «B».

Parágrafo único. As organizações e laboratórios credenciados aos quais se refere este artigo enviarão, ao órgão sanitário competente, até o dia 10 de cada mês imediato ao vencido, relação da qual conste nome de cada órgão de atividade hemoterápica para o qual foi feito exame sorológico, com:

I — o número de exames positivos para sífilis, doença de Chagas e vírus de hepatite «B»;

II — o número de cada frasco correspondente aos exames positivos;

III — número total de exames realizados durante o mês vencido.

Art. 72. Toda transfusão de sangue e/ou derivados será precedida de bacterioscopia pré-transfusional do sangue e/ou derivados a ser transfundido, além das provas de compatibilidade próprias da atividade hemoterápica.

NILZA E. DO AMARAL GURGEL
Assessora SGM A.T.I.

Art. 73. Os órgãos de atividade hemoterápica somente poderão funcionar de dois de devidamente licenciados, sob a responsabilidade de médico legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. Esses estabelecimentos só funcionarão com pessoal técnico devidamente habilitado e a presença obrigatória do médico responsável, ou de médico por este indicado sob sua responsabilidade, podendo manter médico responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 74. A licença a que se refere o artigo anterior será renovada anualmente até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 75. É obrigatória a afixação da licença, em quadro próprio, e em local bem visível ao público.

Art. 76. Esses estabelecimentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de ordem e higiene.

Art. 77. A mudança de local dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das condições exigidas para o licenciamento.

Art. 78. Os profissionais responsáveis pelos órgãos executivos de atividade hemoterápica, quando não forem seus proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

TÍTULO V

Estabelecimentos de Assistência Odontológica

Art. 79. Os estabelecimentos de assistência odontológica, tais como clínicas dentárias, oficiais ou particulares, clínicas dentárias especializadas e policlínicas dentárias, populares, pronto-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados, sob a responsabilidade de cirurgião-dentista, legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico também legalmente habilitado.

Parágrafo único. Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 80. A licença dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior será renovada anualmente até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 81. É obrigatória a afixação da licença no estabelecimento, em quadro próprio e em lugar visível ao público.

Art. 82. Os estabelecimentos de assistência odontológica, oficiais e particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricado, para o registro diário do nome de cada paciente atendido e do profissional que o atendeu, com o número de sua inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

§ 1º Quando se tratar de prescrição encaminhada pelo INAMPS ou instituições congêneres, em lugar do endereço e do nome do paciente, poderá ser registrado o número de sua matrícula no INAMPS e a designação do posto de atendimento em que está inscrito.

§ 2º Esse livro permanecerá, obrigatoriamente, no estabelecimento, será assinado diariamente pelo seu responsável técnico ou seu substituto legalmente habilitado, e exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

Art. 83. Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatório com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 84. Esses estabelecimentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de ordem e higiene.

Art. 85. A mudança de local dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das condições exigidas para o licenciamento.

Art. 86. Os responsáveis por esses estabelecimentos quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

TÍTULO VI

Laboratórios e Oficinas de Prótese Odontológica

Art. 87. Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados sob a responsabilidade de profissional legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 88. A licença dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior será renovada anualmente até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 89. É obrigatória a afixação da licença no estabelecimento, em quadro próprio e em lugar visível.

Art. 90. Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, e todos os meios necessários às suas finalidades.

Art. 91. O laboratório ou oficina de prótese que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista, não poderá ter comunicação com o consultório dentário.

Art. 92. Os laboratórios ou oficinas de prótese odontológica deverão ser mantidos em perfeitas condições de ordem e higiene.

Art. 93. Os laboratórios ou oficinas de que trata o artigo anterior, oficiais ou particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricado, destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente, seu endereço completo, o nome do cirurgião-dentista requisitante e o endereço de seu consultório ou residência.

§ 1º Quando se tratar de trabalho requisitado pelo INAMPS ou instituições congêneres, em lugar do endereço e do nome do paciente, poderá ser registrado o número de sua matrícula e a designação do posto de atendimento em que está inscrito.

§ 2º Esse livro permanecerá, obrigatoriamente, no laboratório ou oficina, será assinado diariamente pelo seu responsável técnico ou seu substituto legalmente habilitado, e exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

Art. 94. A mudança de local dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das condições exigidas para o licenciamento.

Art. 95. Os responsáveis pelos estabelecimentos, quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Folha n.º 0346
NILEA M. DO AMARAL GUEDES
Assessora S.M. A.T.A.

TÍTULO VII

Institutos ou Clínicas de Fisioterapia

Art. 96. Os institutos ou clínicas de fisioterapia são aqueles estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

§ 1º Esses estabelecimentos somente poderão funcionar após devidamente licenciados, sob a direção e responsabilidade de profissional legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, devendo todo o tratamento prescrito ser executado por pessoal técnico também legalmente habilitado.

§ 2º Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

§ 3º É expressamente vedado o uso da expressão «Fisioterapia» na denominação de qualquer estabelecimento que não preencha as condições deste artigo.

§ 4º Fica estabelecido o prazo de 90 (noventa) dias para os estabelecimentos do gênero se enquadrarem nas exigências deste artigo.

Art. 97. A licença dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior será renovada anualmente até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 98. É obrigatória a afixação da licença no estabelecimento, em quadro próprio e em lugar visível.

Art. 99. Os institutos ou clínicas de fisioterapia, oficiais e particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricado, destinado ao registro diário de todos os tratamentos prescritos, e dele constarão, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e seu endereço completo, o nome do médico que prescreveu o tratamento, com o seu número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e o seu endereço de consultório ou residência.

§ 1º Quando se tratar de prescrição encaminhada pelo INAMPS ou instituições congêneres, em lugar do endereço e do nome do paciente, poderá ser registrado o número de sua matrícula no INAMPS e a designação do posto de atendimento em que está inscrito.

§ 2º Esse livro permanecerá, obrigatoriamente, no estabelecimento, será assinado diariamente pelo seu responsável técnico ou seu substituto legalmente habilitado, e exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

Art. 100. Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e a limpeza, a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 101. Os institutos ou clínicas de fisioterapia deverão ser mantidos em perfeitas condições de ordem e higiene.

Art. 102. A mudança de local dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das condições exigidas para o licenciamento.

Art. 103. Os responsáveis pelos institutos ou clínicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

Art. 104. Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos ou clínicas de fisioterapia previstos, deverá ser mencionada com destaque a expressão «Sob Responsabilidade Técnica», com o nome completo do profissional responsável e o seu número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

TÍTULO VIII

Institutos e Clínicas de Beleza sob Responsabilidade Médica

Art. 105. Os institutos e as clínicas de beleza, sob responsabilidade médica, são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

§ 1º Esses estabelecimentos somente poderão funcionar após devidamente licenciados, sob a direção e responsabilidade técnica de médico legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, devendo todo o tratamento prescrito ser executado por pessoal também legalmente habilitado.

§ 2º Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão com a presença obrigatória do médico responsável, podendo manter médico responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 106. A licença de que trata o artigo anterior, será renovada anualmente até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 107. É obrigatória a afixação da licença no estabelecimento, em quadro próprio e em local visível ao público.

Art. 108. Esses estabelecimentos terão livro próprio com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricado, destinado ao registro diário das prescrições médicas, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e seu endereço completo, o nome do médico que prescreveu, com o seu número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e seu endereço de consultório ou residência.

Parágrafo único. Esse livro permanecerá, obrigatoriamente, no estabelecimento, será assinado diariamente pelo seu responsável médico ou seu substituto legalmente habilitado e exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

Art. 109. Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias, com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável que não dificultem a higiene e a limpeza, a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 110. Os institutos ou clínicas de beleza sob responsabilidade médica deverão ser mantidos em perfeitas condições de ordem e higiene.

Art. 111. A mudança de local dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das condições exigidas para o licenciamento.

Art. 112. O responsável médico pelo instituto ou clínica de beleza, quando não for o proprietário, deverá apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Art. 113. Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos estabelecimentos de beleza aqui previstos, deverá ser mencionada com destaque a expressão «Sob Responsabilidade Médica», com o nome completo do médico responsável e o seu número de registro no Conselho Regional de Medicina.

TÍTULO IX

Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, Fisioterápicos e Odontológicos

Art. 114. Os estabelecimentos que comerciam com artigos cirúrgicos, ortopédicos, fisioterápicos e odontológicos só poderão funcionar depois de devidamente licenciados sob a responsabilidade do proprietário ou sócio da firma, que assinará termo de responsabilidade perante a autoridade sanitária competente.

517
Folha n.º 517
de 10-10-50
do proc.
NILZA E. DO AMARAL GURGEL
Assessora SSM A.T.L.

Art. 115. A licença dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, será renovada anualmente até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 116. É obrigatória a afixação da licença nos estabelecimentos, em quadro próprio e em local visível ao público.

Art. 117. Esses estabelecimentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de ordem e higiene.

Art. 118. A mudança de local dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das condições exigidas para o licenciamento.

TÍTULO X

Bancos de Olhos

Art. 119. Os Bancos de Olhos só poderão funcionar depois de devidamente licenciados, sob a responsabilidade de médico legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do médico responsável, podendo manter médico responsável substituto legalmente habilitado, e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 120. Somente aos Bancos de Olhos, que serão obrigatória e exclusivamente instituições filantrópicas, compete:

I — promover a necessária divulgação e promoção para obter doadores de olhos;

II — efetuar a renovação dos olhos doados, seu exame, seleção, preparo e distribuição aos médicos solicitantes, especializados na matéria;

III — preservar os olhos doados;

IV — ceder os olhos doados para transplante ou pesquisa.

§ 1º Nas localidades onde não houver Bancos de Olhos, as funções às quais se referem os itens I, II e III deste artigo, poderão ser desempenhadas por médico legalmente habilitado local, com autorização expressa, orientação e responsabilidade de dos Bancos de Olhos mais próximos, para os quais serão remetidos os olhos removidos.

§ 2º Os Bancos de Olhos poderão, sem caráter de exclusividade, promover a realização de pesquisas e atividades didáticas no setor.

Art. 121. É vedado aos Bancos de Olhos ou aos seus membros e colaboradores o recebimento ou pagamento de quaisquer importâncias ou vantagens, sob qualquer título, para efetuar a retirada e a entrega dos olhos doados.

Art. 122. É vedado aos Bancos de Olhos prestar diretamente assistência médica ou cirúrgica.

Art. 123. A autorização para o funcionamento dos Bancos de Olhos será solicitada à autoridade sanitária competente, pelo médico responsável, em requerimento obrigatoriamente acompanhado dos estatutos dos Bancos de Olhos, devidamente registrado em Cartório, com todos os requisitos previstos nos dispositivos legais vigentes para obras sociais com finalidade filantrópica.

Art. 124. A autoridade sanitária competente autorizará o funcionamento de apenas um Banco de Olhos dentro de uma área geográfica com 50 km de raio.

Art. 125. Os Bancos de Olhos deverão estar providos e preparados 24 (vinte e quatro) horas por dia, com os meios necessários — unidade móvel — para a extração dos órgãos doados e o seu transporte para o Banco, devendo para tanto dispor de:

I — unidade térmica adequada e portátil, esterilizada, com todos os instrumentos necessários à enucleação do olho doado e a condigna recomposição da cavidade orbitária do doador;

II — meios de transporte para atendimento;

III — médico legalmente habilitado, qualificado para o trabalho.

Art. 126. Os laboratórios dos Bancos de Olhos deverão ter no mínimo, obrigatoriamente, os seguintes equipamentos:

I — lâmpada de fenda;

II — microscópio oftálmico especular com equipamento para documentação fotográfica;

III — vidraria e instrumento cirúrgicos específicos para enucleação e separação dos órgãos;

IV — antibióticos adequados;

V — aventais, máscaras e gorros cirúrgicos esterilizados;

VI — refrigerador comum;

VII — microscópio de laboratório;

VIII — vidraria e reagentes necessários para testes de compatibilidade tissular;

IX — câmara com fluxo laminar;

X — vidraria e reagentes necessários para preservação tissular;

XI — microscópio cirúrgico;

XII — estufa;

XIII — equipamento para cultura.

Art. 127. Os Bancos de Olhos deverão manter quadro de pessoal técnico devidamente qualificado e legalmente habilitado, em número suficiente, para a perfeita execução de suas atividades.

Art. 128. A Unidade Administrativa dos Bancos de Olhos deverá possuir, obrigatoriamente:

I — telefone exclusivo para o Banco de Olhos, atendendo 24 (vinte e quatro) horas por dia;

II — arquivo mantido rigorosamente em dia, com os documentos de doação, dos doadores em vida;

III — livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricado, destinado ao registro dos pacientes interessados e seus diagnósticos, e dos respectivos médicos, com os endereços de ambos;

IV — livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente, para o registro dos pacientes receptores dos olhos enucleados e dos respectivos médicos;

V — arquivo dos relatórios médico-técnicos referentes aos olhos enucleados de doadores.

Parágrafo único. Os arquivos e livros aos quais se refere este artigo deverão ser mantidos rigorosamente em dia, permanecerão obrigatoriamente nos Bancos de Olhos e serão exibidos à autoridade sanitária competente, sempre que solicitados.

Art. 129. O atendimento dos pacientes para obtenção de olhos nos Bancos de Olhos obedecerá rigorosamente a ordem cronológica de inscrição, no livro próprio, exceto para os casos de emergência, devidamente comprovada.

Art. 130. Os Bancos de Olhos enviarão anualmente, até o dia 31 de março de cada ano, às autoridades sanitárias competentes, a lista dos doadores cujos olhos foram enucleados no ano anterior, juntamente com os nomes dos receptores e dos seus médicos, bem como dos respectivos endereços.

Art. 131. Os Bancos de Olhos atenderão indiscriminadamente às solicitações de olhos, feitas por médicos legalmente habilitados e devidamente qualificados, obedecida a ordem cronológica a que se refere o artigo 129.

Art. 132. Os Bancos de Olhos terão adequada infra-estrutura quanto a serviços de água, esgoto, energia elétrica e sanitários, a critério da autoridade sanitária competente, e serão mantidos em perfeitas condições de ordem e higiene.

Art. 133. A mudança de local dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das condições exigidas para o licenciamento.

19 de maio de 1960
MILZA S. DE AMARAL CUNHA
Assessoria - SEM A. I. I.

Art. 134. A licença de funcionamento dos Bancos de Olhos será renovada, anualmente, até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 135. O responsável médico pelo Banco de Olhos deverá apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

TÍTULO XI

Banco de Leite Humano

Art. 136. Os Bancos de Leite Humano são estabelecimentos de tipo ambulatorial, independentes e que se destinam à coleta, controle e distribuição do leite humano.

§ 1º Esses estabelecimentos somente poderão funcionar após devidamente licenciados, sob a direção técnica de médico, obstetriz ou enfermeira, legalmente habilitados e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente e com pessoal técnico também legalmente habilitado.

§ 2º Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

§ 3º Os Bancos de Leite Humano estarão providos de mobiliário adequado, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias, com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que facilitem a limpeza e a higiene, a julgo da autoridade sanitária.

§ 4º Quando houver coleta domiciliar, além dos equipos portáteis necessários, haverá caixas térmicas para o transporte, protegidas por material liso, resistente e impermeável, de fácil higiene e limpeza, aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 137. A licença de que trata o artigo anterior será renovada anualmente até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 138. É obrigatória a afixação da licença no estabelecimento, em quadro próprio e em local visível ao público.

Art. 139. Esses estabelecimentos terão livro próprio com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricado, destinado ao registro diário das quantidades coletadas, nome e endereço das doadoras, bem como dos receptores, com as respectivas quantidades doadas e dadas.

Parágrafo único. Esse livro permanecerá, obrigatoriamente, no estabelecimento, será assinado diariamente pelo profissional responsável ou seu substituto legal, e será exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

Art. 140. As nutrízes admitidas serão obrigatoriamente submetidas a exame clínico geral e aos seguintes exames de laboratório:

- I — exame de sangue — lues — Chagas — hepatite B;
- II — exame de escarro — bacterioscópico;
- III — Reação de Mantoux;
- IX — Raio X torácico amplo, quando indicado.

§ 1º O exame clínico geral será repetido cada 30 (trinta) dias, e os de laboratório quando necessários.

§ 2º Será mantido, obrigatoriamente e à disposição da autoridade sanitária competente, fichário permanentemente atualizado das nutrízes, devendo dele constar os seus nomes, com a idade, local de nascimento e os resultados dos exames clínicos e de laboratório aos quais foram submetidas.

Art. 141. Antes de cada coleta as nutrízes serão submetidas à assepsia manual indispensável.

Art. 142. Toda lavagem, esterilização do material necessário às operações do Banco de Leite Humano, serão obrigatoriamente, feitas no próprio Banco.

Art. 143. Os Bancos de Leite Humano deverão ser mantidos em perfeitas condições de ordem e higiene.

Art. 144. A mudança de local dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das condições exigidas para o licenciamento.

Art. 145. Os responsáveis pelos Bancos de Leite Humano, quando deles não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

Art. 146. Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos Bancos de Leite Humano, deverá ser mencionado com destaque o nome completo do responsável, com seu título profissional e o número de registro no Conselho Profissional Regional respectivo.

TÍTULO XII

Estabelecimentos que Industrializem ou Comerciem Lentes Oftálmicas

Art. 147. Os estabelecimentos que industrializem e/ou comerciem lentes oftálmicas, somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados e sob a responsabilidade de um ótico, legalmente habilitado, especializado quando se tratar de lentes de contato, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do ótico responsável, podendo manter ótico responsável substituto, legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 148. A licença a que se refere o artigo anterior será renovada anualmente até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 149. É obrigatória a afixação da licença, em quadro próprio e em local bem visível ao público.

Art. 150. Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, pia com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 151. Esses estabelecimentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de ordem e higiene.

Art. 152. Os estabelecimentos que comerciem com lentes oftálmicas, terão livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricadas, destinado ao registro diário das receitas aviadas, indicando obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e seu endereço completo, o nome do médico recetante e o endereço de seu consultório ou residência.

Parágrafo único. Esse livro será assinado diariamente, pelo ótico responsável ou seu substituto legal, permanecerá no estabelecimento e será apresentado à autoridade sanitária competente sempre que solicitado.

Art. 153. A mudança de local dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das condições exigidas no licenciamento.

Art. 154. Os óticos responsáveis, quando não forem proprietários ou sócios dos estabelecimentos, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

DECRETO N. 12.480 DE 19 DE OUTUBRO DE 1978

Declara de utilidade pública, para fins de desapropriação, imóvel situado no Município de Ilha Bela, comarca de São Sebastião, necessário à Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo - SABESP.

Folha n.º 163
n.º 0546 de 1978
de pro.

WILIA H. DO AMARAL CURGEL
Secretaria de Saúde

DECRETO N. 12.760 -- DE 24 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre alteração da Tabela Explicativa constante do Decreto n. 11.037 (1), de 30 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 699.

DECRETO N. 12.761 -- DE 24 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.762 -- DE 24 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.763 -- DE 24 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 7º, inciso I, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.764 -- DE 24 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito especial, nos termos da Lei n. 1.838 (1), de 7 de novembro de 1978.

(1) Leg. Est., 1978, pág. 1.207.

DECRETO N. 12.765 -- DE 24 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar na Caixa Beneficente da Polícia Militar.

DECRETO N. 12.766 -- DE 24 DE NOVEMBRO DE 1978

Declara de utilidade pública para fins de desapropriação, imóveis situados no Município e comarca de Araraquara, necessários ao Departamento de Estradas de Rodagem, para construção do Dispositivo de Cruzamento do Acesso da CESP -- Centrais Elétricas do Estado de São Paulo à SP-310 no quilômetro 280 + 720,50 m.

DECRETO N. 12.767 -- DE 24 DE NOVEMBRO DE 1978

Constitui Grupo de Trabalho com a finalidade de estudar medidas a serem tomadas, destinadas a criar condições de defesa contra o fogo nos Museus do Estado.

DECRETO N. 12.769 -- DE 27 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre ampliação do limite de empenhamento estabelecido pelo Decreto n. 11.007 (1), de 27 de dezembro de 1977, alterado pelo Decreto n. 11.111 (1), de 23 de janeiro de 1978.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 675; (2) 1978, pág. 34.

DECRETO N. 12.778 -- DE 28 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar na Universidade de São Paulo.

DECRETO N. 12.770 -- DE 27 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre ampliação do limite de empenhamento estabelecido pelo Decreto n. 11.007 (1), de 27 de dezembro de 1977, alterado pelo Decreto n. 11.111 (1), de 23 de janeiro de 1978.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 675; (2) 1978, pág. 34.

DECRETO N. 12.771 -- DE 27 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre ampliação do limite de empenhamento estabelecido pelo artigo 8º, do Decreto n. 11.007 (1), de 27 de dezembro de 1977, alterado pelo Decreto n. 11.111 (1), de 23 de janeiro de 1978.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 675; (2) 1978, pág. 34.

DECRETO N. 12.772 -- DE 27 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre ampliação do limite de empenhamento estabelecido pelo artigo 8º, do Decreto n. 11.007 (1), de 27 de dezembro de 1977, alterado pelo Decreto n. 11.111 (1), de 23 de janeiro de 1978.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 675; (2) 1978, pág. 34.

DECRETO N. 12.773 -- DE 27 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar nos termos do artigo 6º, da Lei n. 1.491 (1), de 13 de dezembro de 1977.

(1) Leg. Est., 1977, pág. 694.

DECRETO N. 12.774 -- DE 27 DE NOVEMBRO DE 1978

Dispõe sobre abertura de crédito suplementar ao Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo.

DECRETO N. 12.479 (1) -- DE 18 DE OUTUBRO DE 1978

Aprova Norma Técnica Especial Relativa às Condições de Funcionamento dos Estabelecimentos sob Responsabilidade de Médicos, Dentistas, Farmacêuticos, Químicos e outros titulares de Profissões afins

Retificação («Diário Oficial» de 7 de novembro de 1978)

Na pág. 939, artigo 66, parágrafo único, onde se lê:

Parágrafo único. Deverá ser utilizado o radiolimunoensayo para a demonstração do antígeno Au.

Lê-se:

Parágrafo único. No caso de demonstração do antígeno Au, poderá ser utilizada uma única técnica se esta for o radiolimunoensayo ou outra de sensibilidade pelo menos igual; quando isto não for possível, serão utilizadas duas reações, uma das quais com grau de sensibilidade pelo menos igual à da reação de hemaglutinação passiva reversa.

Na pág. 939, artigo 72, leia como segue e não como foi publicado:

Art. 72. Será feita, obrigatoriamente, a baterioscopia pré-transfusional em todo o sangue proveniente de frasco aberto para fracionamento e não utilizado no período de oito horas.

(1) Leg. Est., 1978, pág. 916

Folha n.º	70	de proc.
n.º	05416	do 1978
<i>quinta-feira</i>		

WILZA B. DO AMARAL CERQUEIRA
Assessora SEM ATIL

CAPÍTULO V

Das Disposições Finais

Art. 37. O Diretor da Escola poderá participar das reuniões da Diretoria Executiva, intervindo nos debates, prestando orientação ou esclarecimento, ou fazendo registrar em atas seus pontos de vista, mas sem direito a voto.

Art. 38. É vedado aos Conselheiros e Diretores:

I — receber qualquer tipo de remuneração;

II — estabelecer relações contratuais com a APM.

Art. 39. Ocorrida vacância de cargos do Conselho Deliberativo ou do Conselho Fiscal, o preenchimento dos mesmos processar-se-á por decisão da Assembléia-Geral, especialmente convocada para este fim.

Parágrafo único. O preenchimento a que se refere este artigo visa tão somente à conclusão de mandato da vaga ocorrida.

Art. 40. Serão afixadas em quadro de avisos, os planos de atividades, notícias e atividades da Associação, convites, convocações.

Art. 41. O balanço anual será submetido à apreciação do Conselho Fiscal, que deverá manifestar-se no prazo de 5 (cinco) dias, até 10 (dez) dias antes da convocação da Assembléia-Geral.

Art. 42. O Edital de convocação da Assembléia-Geral, com 5 (cinco) dias de antecedência da reunião, conterá:

a) dia, local e hora das 1ª e 2ª convocações;

b) ordem do dia.

Parágrafo único. Além de ser afixado no quadro de avisos da escola, será obrigatório o envio de circular aos sócios.

Art. 43. A Associação de Pais e Mestres será registrada no Departamento de Assistência ao Escolar, órgão competente da Secretaria da Educação, responsável pela cadastragem e assessoria a todas as APMs.

Art. 44. No exercício de suas atribuições, a APM manterá rigoroso respeito às disposições legais, de modo a assegurar a observância dos princípios fundamentais que norteiam a filosofia e política educacionais do Estado.

Parágrafo único. Cabe ao Supervisor de Ensino acompanhar as atividades da APM da EE para garantir o disposto neste artigo.

Art. 45. Cabe à Associação de Pais e Mestres a Administração Direta ou Indireta, da cantina escolar e outros órgãos existentes na escola, geradores de recursos financeiros.

Parágrafo único. O funcionamento dos órgãos referidos neste artigo deverá obedecer a normas estabelecidas pelo Departamento de Assistência ao Escolar, da Secretaria da Educação.

Art. 46. Os bens permanentes doados à Associação ou por ela adquiridos serão identificados, contabilizados, inventariados e integrarão o seu patrimônio.

Art. 47. A Associação de Pais e Mestres da terá prazo indeterminado de duração e somente poderá ser dissolvida obedecendo às disposições legais.

Art. 48. Os sócios não respondem subsidiariamente pelas obrigações sociais assumidas em nome da Associação de Pais e Mestres da

Art. 49. Em caso de dissolução, os bens da APM passarão a integrar o patrimônio do estabelecimento, obedecendo os critérios legais de praxe.

DECRETO N. 12.984 — DE 15 DE DEZEMBRO DE 1978

Aprova Normas Técnicas Especiais Relativas à Preservação da Saúde

Paulo Egydio Martins, Governador do Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, e com fundamento no artigo 23 do Decreto-lei n. 211 (1), de 30 de março de 1970, decreta:

Art. 1º. Ficam aprovadas as Normas Técnicas Especiais (NTE), anexas a este Decreto, que complementam o Decreto n. 12.342 (2), de 27 de setembro de 1978, na parte relativa à preservação da saúde.

Art. 2º. Este Decreto entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 1979.

Paulo Egydio Martins — Governador do Estado.

NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS RELATIVAS À PRESERVAÇÃO DA SAÚDE

I — Doenças Notificáveis

São de notificação compulsória imediata às autoridades sanitárias, para os fins do disposto no artigo 480 e seguintes do Decreto n. 12.342, de 27 de setembro de 1978, os casos suspeitos ou confirmados de:

Grupo 1 — doenças que requerem notificação internacional imediata:

1 — cólera;

2 — febre amarela;

3 — peste;

4 — varíola: major e minor ou alastrim.

Grupo 2 — doenças abaixo relacionadas de acordo com a Lei Federal n. 6.259 (3), de 30 de outubro de 1975, o Decreto Federal n. 78.231 (4), de 12 de agosto de 1976, Portaria do Ministério da Saúde Bsb n. 314, de 27 de agosto de 1976, e a Resolução SS n. 37, de 16 de setembro de 1977, que acrescenta as doenças especificadas na Portaria Bsb n. 314, cuja relação já foi aprovada pelo Ministério da Saúde:

5 — difteria;

6 — doença de Chagas (Tripanossomíase americana): somente em sua fase aguda;

7 — doença meningocócica e outras meningites;

8 — encefalite por arbovírus;

9 — esquistossomose;

10 — febre tifóide;

11 — hanseníase;

12 — leishmaniose cutânea mucosa;

13 — leishmaniose visceral;

14 — malária;

15 — poliomielite;

16 — raiva humana;

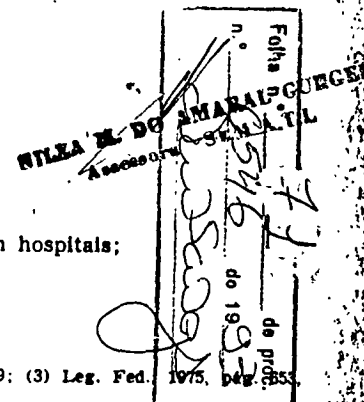
17 — sarampo: somente os casos internados em hospitais;

18 — tétano;

19 — tuberculose;

20 — agravos inusitados à saúde.

Art. 1970, págs. 383 e 550; (2) 1978, págs. 741 e 1.249; (3) Leg. Fed. 1975, pág. 648.



II — Técnica da Notificação

II.1 — A notificação de qualquer das doenças deverá ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone, telegrama, carta ou impresso adequados, dirigidos ao Centro de Saúde ou ao Distrito Sanitário ou Divisão Regional de Saúde ou ainda ao Hospital Emílio Ribas.

II.1.1 — A autoridade sanitária que receber notificação de doença quarentenária (Grupo 1) deverá dar conhecimento, com a máxima urgência, ao órgão federal competente.

II.1.2 — Da notificação deverão constar:

- identificação do doente: nome completo, sexo, idade, ocupação e, se menor de idade, também o nome do pai ou responsável;
- residência do doente: rua e número, bairro, sítio ou fazenda, subdistrito e distrito ou município; outras referências que facilitem a localização do doente;
- o local onde se encontra o doente;
- o diagnóstico presuntivo ou confirmado;
- a data da notificação;
- nome completo, ocupação, endereço e demais dados do notificante; se médico, referir o número de registro no Conselho Regional de Medicina.

III — Atuação da Autoridade Sanitária

III.1 — Recebida a notificação, a autoridade sanitária competente é obrigada a proceder à investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguação da doença na população sob risco.

III.2 — A autoridade sanitária deverá comunicar ao notificante o recebimento da notificação, dando-lhe conhecimento das medidas tomadas em consequência.

III.3 — As autoridades sanitárias devem manter as entidades de assistência médica, os médicos e demais interessados, cientes das disposições desta Norma Técnica Especial, bem como das alterações que vierem a ocorrer.

III.4 — As notificações recebidas pela autoridade sanitária local serão comunicadas aos órgãos da Secretaria de Estado da Saúde responsáveis pelo registro, tabulação e apuração dos dados referentes às doenças de notificação compulsória.

IV — Medidas de Profilaxia

IV.1 — A autoridade sanitária poderá exigir e executar, de acordo com a doença, uma ou mais das seguintes medidas de profilaxia:

- tratamento;
- isolamento;
- desinfecção;
- quarentena;
- vigilância sanitária;
- quimioprofilaxia;
- vacinação.

IV.2 — As vacinações obrigatórias são as seguintes:

- contra tuberculose;
- contra difteria, tétano e coqueluche;
- contra sarampo;
- contra poliomielite;
- contra varíola.

IV.3 — As vacinações especiais são:

- contra febre amarela;
- contra raiva;

- contra febre tifóide;
- contra febre maculosa;
- contra doença meningocócica;
- contra cólera;
- contra peste;
- contra gripe;
- contra rubéola;
- contra caxumba;
- contra encefalite por flavivírus Rocio.

IV.4 — As vacinações especiais serão determinadas pelas autoridades sanitárias, quando a situação epidemiológica assim o exigir. Excetua-se o caso da vacinação contra a raiva, cuja indicação decorre da exposição individual ao risco de infecção.

V — Disposições Gerais

V.1 — A Secretaria de Estado da Saúde, baixará Normas Operacionais referentes à execução desta Norma Técnica Especial e de outras medidas previstas no Decreto n. 12.342, de 27 de setembro de 1978.

DECRETO N. 12.985 — DE 15 DE DEZEMBRO DE 1978

Dispõe sobre a classificação da rede hospitalar geral e psiquiátrica governamental e filantrópica e estabelece normas para aplicação de recursos do Estado na referida rede

Paulo Egydio Martins, Governador do Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, e

Considerando que a construção e ampliação de hospitais destinados à assistência hospitalar em geral têm sido realizadas sem qualquer plano quanto à sua localização e demanda por parte da população, não sendo estabelecidos vínculos precisos entre os diversos hospitais;

Considerando que, como decorrência da falta de planejamento, em áreas do Estado, o número de leitos é insuficiente para atender adequadamente à demanda, enquanto em outras ocorre capacidade ociosa com reduzida utilização dos leitos existentes;

Considerando que, como fator determinante dessa baixa utilização de leitos, foi identificada a carência de pessoal profissional nas áreas de enfermagem, serviços técnicos-auxiliares e administração, incapacitando os hospitais para o atendimento de pacientes que, por essa razão, são encaminhados ou procuram assistência em outras localidades;

Considerando que hospitais com tais características são, mais frequentemente, os que têm menor número de leitos e se localizam em municípios com pequena população, condições que constituem obstáculos à sua viabilidade econômica, criando-se o círculo vicioso entre a baixa qualidade assistencial e a escassez de recursos para equipamento e manutenção, e

Considerando que cumpre ao Estado promover, no âmbito de sua competência, a organização de uma rede hospitalar de que resulte melhor distribuição de leitos e estímulo à formação de recursos humanos, incluindo os conceitos básicos de planejamento, de regionalização e de hierarquização, decreta:

Art. 1º A Coordenadoria de Assistência Hospitalar e a Coordenadoria de Saúde Mental da Secretaria de Estado da Saúde, cada uma na área de sua atuação, classificarão a rede hospitalar geral e psiquiátrica governamental e filantrópica do Estado, em termos de hierarquização e regionalização, estimando a necessidade de leitos para cada município, sub-região e região administrativas.

§ 1º As estimativas serão feitas anualmente para o quinquênio imediato, levando-se em consideração a população prevista para cada área, e reajustadas anualmente à vista das alterações ocorridas no ano precedente.

Folha n.º 0546 de 1978 de proc.

ATA DA COMISSÃO DE SAÚDE

COORDENAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO TRIBUTÁRIA

PORTARIA CAT N. 37 — DE 3 DE OUTUBRO DE 1978

Fixa coeficientes de atualização para o cálculo de correção monetária incidente sobre débitos fiscais relativos ao Imposto sobre Circulação de Mercadorias

O Coordenador da Administração Tributária, com fundamento no que dispõe o § 1º do artigo 554 do Regulamento do ICM, aprovado pelo Decreto n. 5.410 (1), de 30 de dezembro de 1974:

Considerando que os coeficientes de atualização a serem utilizados para o cálculo da correção monetária sobre débitos fiscais relativos ao ICM serão determinados, em cada mês com base no valor das Obrigações do Tesouro Nacional, Tipo Reajustável, fixado para o mês anterior;

Considerando que o valor de cada Obrigação do Tesouro Nacional, Tipo Reajustável, foi fixado em Cr\$ 303,29 para o mês de outubro de 1978, conforme portaria do Ministério da Fazenda, expede a presente Portaria:

Art. 1º Para cálculo da correção monetária incidente sobre os débitos fiscais relativos ao Imposto sobre Circulação de Mercadorias, inscritos ou não para cobrança executiva, serão utilizados, no mês de novembro de 1978, os coeficientes de atualização constantes da Tabela anexa.

Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

**TABELA DE COEFICIENTES DE ATUALIZAÇÃO DOS DÉBITOS FISCAIS DO ICM
A VIGORAR NO MÊS DE NOVEMBRO DE 1978**

(*) Mês/Ano	1969	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978
Janeiro	—	7.322	6.122	4.991	4.328	3.836	2.877	2.316	1.688	1.298
Fevereiro ...	—	7.162	6.005	4.930	4.280	3.762	2.841	2.275	1.651	1.273
Março	—	7.004	5.896	4.871	4.238	3.723	2.798	2.232	1.623	1.246
Abril	—	6.866	5.819	4.807	4.194	3.668	2.753	2.183	1.592	1.218
Maió	—	6.790	5.762	4.753	4.144	3.622	2.702	2.132	1.557	1.187
Junho	—	6.728	5.696	4.691	4.097	3.564	2.649	2.080	1.513	1.154
Julho	7.882	6.666	5.615	4.613	4.045	3.490	2.589	2.020	1.466	1.120
Agosto	7.777	6.565	5.506	4.531	4.001	3.377	2.543	1.962	1.419	1.087
Setembro ...	7.723	6.507	5.399	4.467	3.966	3.235	2.500	1.913	1.382	1.055
Outubro	7.667	6.446	5.287	4.430	3.933	3.088	2.462	1.861	1.354	1.026
Novembro ..	7.597	6.370	5.175	4.399	3.895	2.976	2.413	1.802	1.335	1.000
Dezembro ..	7.476	6.252	5.073	4.357	3.868	2.913	2.362	1.739	1.317	—

(*) Mês/Ano a partir do qual incide a correção monetária do débito fiscal.

DECRETO N. 12.486 — DE 20 DE OUTUBRO DE 1978

Aprova Normas Técnicas Especiais relativas a Alimentos e Bebidas

Paulo Egydio Martins, Governador do Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, decreta:

Art. 1º Ficam aprovadas as Normas Técnicas Especiais, anexas a este Decreto, que complementam o Decreto n. 12.342 (1), de 27 de setembro de 1978, na parte relativa a alimentos e bebidas.

Art. 2º Fica expressamente revogado o Decreto n. 52.501 (2), de 28 de julho de 1970, que aprova as Normas Técnicas Especiais relativas a Alimentos e Bebidas.

Art. 3º Este Decreto entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 1979.

Paulo Egydio Martins — Governador do Estado.

**NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS RELATIVAS
A ALIMENTOS E BEBIDAS**

As presentes Normas Técnicas Especiais (NTA) têm por objeto normalizar e padronizar alimentos e bebidas. Foram obedecidas nas presentes Normas Técnicas Especiais, as especificações ou normas próprias de Alimentos e Bebidas constantes da legislação federal vigente.

As condições de uso de aditivos intencionais e a tolerância máxima de aditivos intencionais e incidentes em alimentos e bebidas, obedecem ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos — CNNPA, ou da Câmara Técnica de Alimentos — CATA, do Ministério da Saúde.

NTA 1

**NORMAS GERAIS DE HIGIENE PARA ASSEGURAR CONDIÇÕES DE PUREZA
NECESSÁRIAS AOS ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO**

1. Objeto

A presente Norma estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

2. Definições

As Normas Gerais de que trata esta NTA abrangem os alimentos em geral, incluindo a matéria-prima alimentar e o alimento «in natura» conforme definições do Capítulo I, artigo 2º, do Decreto-Lei n. 986 (3), de 21 de outubro de 1969.

3. Requisitos para Matéria-Prima e Alimento «In Natura»

3.1 — Higiene Ambiental nas Áreas de Cultivo e Produção de Matéria-Prima de Alimento «In Natura»:

Para assegurar higiene ambiental, nas áreas de cultivo e produção de matéria-prima e alimento «in natura», dever-se-á:

3.1.1 — Dar destino adequado aos dejetos humanos e animais, devendo-se aplicar medidas especiais para evitar a contaminação da matéria-prima alimentar ou alimento «in natura», especialmente daqueles que possam ser consumidos crus, a fim de evitar riscos à saúde pública.

3.1.2 — Utilizar, na irrigação ou rega, água que não ofereça risco à saúde através do alimento.

3.1.3 — Combater as doenças e pragas, de animais e de vegetais empregando produtos químicos, biológicos ou físicos, aprovados pelo órgão oficial competente; a ação deverá ser levada a efeito sob direta supervisão de pessoal consciente dos perigos e riscos nela envolvidos, inclusive com os perigos relacionados a resíduos tóxicos.

3.2 — Condições Sanitárias para Obtenção, Produção e Armazenagem de Matéria-Prima e Alimento «In Natura»:

Para atender a condições sanitárias satisfatórias na obtenção, produção e armazenagem da matéria-prima alimentar e alimento «in natura», serão observadas as seguintes diretrizes:

3.2.1 — O equipamento e utensílios destinados a entrar em contato com a matéria-prima alimentar ou alimento «in natura» não deverão oferecer risco à saúde, sobretudo os destinados a uso repetido; estes deverão ser de material e formato apropriados, a fim de apresentarem facilidade de limpeza e possam ser limpos e assim mantidos para não constituírem fonte de contaminação para o produto alimentar.

3.2.2 — Os produtos imprestáveis deverão ser separados da maneira mais eficiente durante as fases de colheita e produção, dando-se aos mesmos destinação tal que não constituam fonte de contaminação para o alimento, para a água de abastecimento ou para outras colheitas.

3.2.3 — Deverão ser tomadas medidas para proteger a matéria-prima de contaminação por animais, insetos, aves e por elementos químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação e a armazenagem. A natureza do produto e os métodos de colheita indicarão o tipo e o grau de proteção requeridos.

3.3 — Transportes:

3.3.1 — Os meios de transportes da safra colhida ou da matéria-prima da área de produção, local da colheita ou armazenagem, deverão ser adequados aos fins a que se destinam e deverão ser de material e construção tais que permitam completa limpeza e possam ser mantidos limpos de modo que não constituam fonte de contaminação para o produto.

3.3.2 — As práticas de manipulação adotadas deverão impedir a contaminação da matéria-prima e do alimento «in natura». Especial cuidado deverá ser tomado no transporte de produtos mais facilmente perecíveis para evitar sua alteração. Neste caso deverão ser observados os preceitos pertinentes ao emprego da refrigeração e do gelo.

3.3.3 — Equipamento especial, tal como o de refrigeração, deverá ser utilizado se a natureza do produto ou as distâncias a serem percorridas o indicarem. Neste caso, deverão ser observados os preceitos pertinentes ao emprego de refrigeração e do gelo. O gelo utilizado em contato com o produto alimentar, deverá ser fabricado com água potável.

4. Aquisição para a Construção dos Estabelecimentos com Práticas Operacionais

4.1. — Projeto de Construção e Planta:

4.1.1 — Localização, área e orientação sanitária. A construção de edifícios, destinados a operar com alimento, será precedida de aprovação do projeto de construção e das instalações pela autoridade sanitária competente, observadas as seguintes diretrizes, além das previstas nas leis vigentes:

a) as edificações e áreas circundantes deverão ser projetadas de modo que possam ser mantidas livres de odores estranhos, pó, fumaça e de outros poluentes; deverão ser de dimensões suficientes para atender o objetivo visado, sem excesso de equipamento ou de pessoal; de sólida construção e serem mantidas em boas

condições de conservação; deverão ser construídas de tal modo que evitem a penetração e permanência de insetos, pássaros ou outros animais daninhos e deverão permitir fácil e adequada limpeza;

b) deverá ser previsto o tratamento dos efluentes e dos poluentes atmosféricos e do solo, inclusive quando o projeto for para fim de ampliação.

4.1.2 Condições de controle sanitário:

a) os locais de recebimento ou de armazenagem de matéria-prima e alimento «in natura» serão separados dos destinados à preparação ou ao acondicionamento do produto acabado;

b) os recintos e compartimentos destinados à armazenagem, fabricação ou manipulação de produtos comestíveis deverão ser separados e distintos daqueles reservados a material não comestível.

O local de manipulação de alimentos não poderá ter comunicação direta com a moradia.

c) deverão dispor de abundante suprimento de água fria e adequado suprimento de água quente onde for necessária. A água deverá ser potável e de padrão não inferior ao fixado pelo Decreto n. 79.367 (1), de 9 de março de 1977;

d) o sistema de canalização de eliminação de rejeitos (inclusive o sistema de esgoto) deverá ser adequadamente dimensionado a fim de suportar a carga máxima, pré-estimada, com encanamentos que não apresentem vazamentos, e providos de sifões e respiradouros apropriados, de modo que não haja possibilidade de contaminação e poluição da água potável;

e) as áreas de produção deverão ser bem iluminadas; as lâmpadas, quando suspensas sobre os locais onde se encontre alimento em qualquer fase de preparação, deverão estar devidamente protegidas para evitar a contaminação do alimento no caso de se quebrarem;

f) as áreas de produção deverão ser bem ventiladas, especialmente as dos locais com equipamentos que produzam excessivo calor, vapor ou aerossóis contaminantes, a fim de evitar a condensação de vapor d'água e a proliferação de mofo nas partes altas e que poderão cair sobre o alimento;

g) deverão dispor de dependências com latrinas e mictórios em número suficiente, com portas providas de molas para serem mantidas fechadas e sempre limpas, bem iluminadas e ventiladas. Não deverão ter comunicação direta com o local em que se manipulem alimentos, devendo existir entre ambos os locais, antecâmaras com abertura para o exterior e, contíguos, lavatórios com advertência escrita para o usuário lavar as mãos após o uso da latrina ou do mictório;

h) é obrigatória a existência de lavatórios próximos aos locais de trabalho para que os empregados possam lavar as mãos, com sabão ou detergentes, e secá-las sempre que a natureza do trabalho o exija. Os métodos para secar as mãos deverão ser aceitos pelo órgão sanitário competente;

i) o gelo destinado a entrar em contato com o alimento deverá ser fabricado com água potável e deverá ser manipulado, armazenado e usado de tal maneira que seja protegido contra contaminação;

j) deverá dispor de suprimento auxiliar de água não potável para operações que não envolvam contato direto com o alimento, equipamento ou utensílio. Neste caso a água deverá ser conduzida por encanamento separado, identificado, preferentemente, através de cor preestabelecida, não devendo ter interconexão ou retro-sifonação com os encanamentos de água potável.

4.2 - Equipamentos de Utensílios:

4.2.1 - O material destinado a entrar em contato com alimento deverá apresentar superfícies apropriadas, isentas de cavidades, fendas e farpas, não tóxico, não afetado pelos produtos alimentares; capaz de resistir ao repetido processo normal de limpeza; e não absorvente; exceto em casos especiais nos quais haja necessidade do emprego de madeira ou de outro material, de acordo com a exigência do processo de fabricação.

Folha n.º 74 de proc.
n.º 0546 do 103

4.2.2 — Os equipamentos fixos ou móveis e os utensílios serão construídos e instalados de modo a prevenir risco à saúde e permitir a fácil e completa limpeza.

4.2.3 — Os equipamentos e utensílios destinados ao uso de produtos não comestíveis ou contaminantes, deverão ser facilmente identificados não podendo ser usados em operações com produtos comestíveis.

4.3 — Requisitos de Higiene nas Operações:

4.3.1 — Sem prejuízo de requisitos adicionais e específicos de higiene que possam ser estabelecidos para determinados produtos, as operações de produção, manipulação, armazenagem e distribuição de alimentos deverão atender aos seguintes requisitos mínimos de higiene:

a) manter o edifício, suas dependências e instalações, equipamentos e utensílios em bom estado de conservação e em boas condições de higiene;

b) remover, freqüentemente, o lixo dos locais de trabalho e dispor de recipientes apropriados para o mesmo;

c) os detergentes e desinfetantes empregados deverão ser apropriados ao fim a que se destinam e só poderão ser usados de modo que não acarretem perigo à saúde pública;

d) deverão ser tomadas medidas eficientes para evitar a penetração no prédio e o abrigo, nas suas dependências de insetos, roedores, pássaros ou outros animais daninhos;

e) deverá ser evitada a presença de cães, gatos e outros animais domésticos nos locais onde o alimento seja manipulado ou armazenado;

f) deverão ser armazenados, separadamente, em local ou armário fechado, os raticidas, fumigantes, inseticidas ou outros produtos tóxicos, que só deverão ser manejados por pessoas especialmente treinadas para esse fim. Tais produtos só deverão ser aplicados por ou sob a direta supervisão de pessoas que estejam suficientemente esclarecidas a respeito dos perigos que o uso dos mesmos representa, inclusive o do risco de contaminar o alimento;

g) deverá ser tomada precaução para evitar a contaminação do produto alimentar ou dos ingredientes por qualquer substância estranha;

h) somente poderá trabalhar na área de manipulação de alimento, pessoal considerado sadio, através do exame de saúde;

i) os empregados dos estabelecimentos deverão ser alertados para obrigações de comunicar à gerência o aparecimento de qualquer ferimento, ferida, chaga, úlcera ou lesão da pele de outra natureza, bem como outros tipos de doenças, principalmente as do aparelho respiratório e as do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia;

j) a gerência do estabelecimento deverá impedir o acesso ao local de produção e encaminhar ao serviço médico, qualquer empregado suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmitida por alimento;

l) todo pessoal que trabalha diretamente com alimento deverá manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio; o vestuário, inclusive o gorro, deverá ser apropriado ao tipo de trabalho que executa e mantido sempre limpo;

m) as mãos deverão ser lavadas tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências do trabalho em execução;

n) deverá ser proibido comer, cuspir, mascar goma ou fumo, e fumar nos locais em que se manipulam alimentos;

o) as luvas para o manuseio de alimento, quando houver indicação, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso.

4.4 — Processos Operacionais e Requisitos de Produção:

4.4.1 — Manuseio da matéria-prima:

a) a matéria-prima armazenada deverá ser mantida sob condições tais que

b) a matéria-prima alimentar não poderá ser utilizada se apresentar contaminantes ou matérias estranhas que possam ser removidas em nível aceitável pelos processos normais;

c) a água utilizada para o transporte das matérias-primas, inclusive a água do mar empregada no transporte do pescado e outros produtos marinhos, não deverá apresentar qualquer risco para a saúde e deverá atender aos requisitos sanitários mínimos fixados pelo órgão governamental competente.

4.4.2 — Inspeção e qualificação:

Antes do processamento ou em fase conveniente do mesmo, a matéria-prima deverá ser obrigatoriamente examinada, classificada ou selecionada, para serem removidas as impróprias.

4.4.3 — Lavagem da matéria-prima:

A matéria-prima deverá ser lavada, quando necessário, para remover sujidades. A água usada não poderá ser reciclada a não ser que seja submetida a tratamento adequado para não oferecer risco à saúde pública.

4.4.4 — Preparação e processamento:

As operações de preparo que levam à obtenção do produto e as operações de embalagem devem ser programadas de tal forma que haja um fluxo ordenado de produção, de maneira a evitar contaminação, deterioração, decomposição ou desenvolvimento de microrganismos patogênicos.

4.4.5 — Embalagem do produto final:

a) material — Os materiais de embalagem devem ser armazenados e utilizados em condições higiênicas satisfatórias, não podendo, em nenhum caso, interferir com as características próprias do alimento ou torná-lo inadequado para a alimentação humana;

b) acondicionamento — O acondicionamento deve ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

4.4.6 — Preservação do produto final:

Os métodos de preservação e de controle necessários deverão ser rigorosos de modo a proteger o produto final contra a contaminação e outros riscos à saúde pública bem como contra a deterioração.

4.4.7 — Armazenagem e transporte do produto final:

O produto acabado deverá ser armazenado e transportado sob condições tais que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos patogênicos ou outras alterações indesejáveis e protejam de deterioração o produto alimentar ou o seu envólucro.

4.5 — Programa de Controle Sanitário:

É desejável que cada organização, em seu próprio interesse, destaque um empregado para supervisionar a higiene do estabelecimento e que tenha, sob suas ordens, auxiliares bem treinados no manejo de equipamentos de limpeza e dos métodos de desmontagem dos mesmos, e que estejam conscientes do significado da contaminação e dos riscos que ela representa. As áreas críticas, o equipamento e materiais deverão merecer atenção especial como parte do programa de higienização permanente.

4.6 — Controle de Laboratório:

Em complementação ao controle sanitário exercido pelo órgão oficial, recomenda-se que cada empresa, em seu próprio interesse, tenha seu controle laboratorial sobre a qualidade de seus produtos. O grau e o tipo de cada controle variará com o produto e a necessidade de manipulação. Tal controle rejeitará todos os alimentos impróprios para o consumo humano. As técnicas de análise empregadas deverão obedecer às normas oficialmente reconhecidas e métodos padronizados para que os resultados possam ser uniformes e corretamente interpretados.

Folha n.º	75
n.º	0546
de proc.	do 19-23

Assinatura do Diretor Geral de Saúde
Assinatura do Diretor de Saúde
Assinatura do Diretor de Saúde

5. Especificações do Produto Acabado

Deverão atender às especificações baixadas ou que vierem a ser baixadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos inclusive no que tange à amostragem e métodos de análise.

NTA 2**ROTULAGEM****1. Definições**

Para efeito da presente Resolução, consideram-se:

1.1 — Rotulagem — processo de identificar o alimento através do rótulo.

1.2 — Rótulo — qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

1.3 — Embalagem — qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado.

1.4 — Continente — todo material que envolve o alimento, total ou parcialmente, para venda ao consumidor como unidade isolada.

1.5 — Alimento pré-embalado — o alimento previamente acondicionado em um continente, pronto para a exposição à venda.

1.6 — Ingrediente — toda matéria-prima alimentar ou substância comestível utilizada na fabricação ou preparo de um alimento e presente no produto final.

1.7 — Componente — toda substância que faz parte de um ingrediente.

1.8 — Nome — o termo (ou termos) utilizado para indicar genericamente o alimento, como tal conceituado no respectivo padrão de identidade e qualidade.

1.9 — Designação — o termo ou (termos) empregado para indicar especificamente o alimento, como tal conceituado no respectivo padrão de identidade e qualidade.

1.10 — Natureza — o termo (ou termos) que identifica, classifica ou vulgarmente, a origem do alimento.

1.11 — Classificação — o critério científico ou comercialmente adotado para estabelecer a classe do alimento, como tal indicado no respectivo padrão de identidade e qualidade.

1.12 — Tipo — o termo (ou termos) indicativo da forma da apresentação do alimento, em função de suas características peculiares.

1.13 — Marca — elemento que identifica um ou vários produtos do mesmo fabricante e que os distingue de produtos de outros fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial.

1.14 — Painel — a superfície do rótulo onde são dispostos os dizeres exigidos e outros dizeres, figuras ou desenhos informativos, e compreende:

a) painel principal — a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observadas as peculiaridades de cada embalagem ou continente;

b) painel frontal — a parte do painel principal imediatamente colocada ou mais facilmente visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda e onde deverão figurar as informações referidas nos itens 4.1 — «a», «b» e «c». Consideram-se, ainda, parte do painel frontal as tampas metálicas que vedam as garrafas e os filmes plásticos ou laminados utilizados na vedação de vasilhames em forma de garrafa ou de copo;

c) painel lateral — a parte do painel principal, contígua ao painel frontal onde deverão estar dispostas as informações de natureza obrigatória;

d) painel secundário — a parte do rótulo, não habitualmente visível ao comprador, nas condições comuns de exposição à venda, onde deverão estar expressas as informações facultativas ou obrigatórias, a critério da autoridade competente, bem como as etiquetas ou outras informações escritas que acompanhem o continente.

2. Desenhos e Detalhes do Rótulo

a) o desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações, ou induzam a interpretações incorretas da real origem ou natureza do produto;

b) o fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos;

c) os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar a leitura.

2.1 — Cores:

a) é facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes;

b) os termos empregados para indicar a designação do alimento deverão apresentar a mesma cor e dimensões, diretamente relacionados com sua natureza e composição, sob fundo de cor uniforme e contrastante.

2.2 — Tipos de Letras:

a) as dimensões dos tipos de letras empregadas deverão ser tais que assegurem a clareza e a legibilidade das informações obrigatórias, não sendo permitido o emprego de tipos da letra de tamanho inferior a 1 mm (um milímetro);

b) deverão ser obedecidas as seguintes proporções entre a altura do tipo de letra utilizada para a designação do alimento e dos ingredientes, e a área do painel frontal:

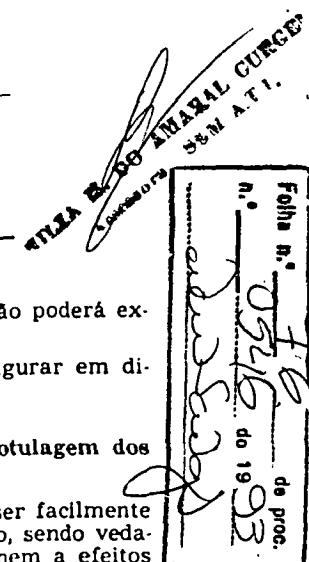
Área do painel frontal (cm)	Altura mínima do tipo de letra usada para a identificação do alimento (mm)	Altura mínima do tipo de letra usada para a identificação dos ingredientes (mm)
até 40	1,5	1,0
de 40 a 170	3,0	1,5
de 170 a 650	4,5	3,0
de 650 a 2 600	6,0	4,0
de 2 600 a mais	12,5	8,0

b') a proporção entre a altura e a largura dos tipos de letras não poderá exceder de 3 por 1;

b'') as declarações relativas ao emprego de aditivos deverão figurar em dimensões não inferiores a 1 mm (um milímetro).

3. Orientação para o Emprego dos Termos Obrigatórios na Rotulagem dos Alimentos Pré-Embalados

3.1 — As designações relativas à qualidade do alimento deverão ser facilmente compreensíveis e não deverão induzir o comprador a erro ou confusão, sendo vedado o emprego de indicações que, direta ou indiretamente, se relacionem a efeitos fisiológicos ou terapêuticos, sem prévio pronunciamento do Órgão Federal de Saúde competente



3.2 — Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham indicações relacionadas à qualidade, tipo e natureza, expressas em idioma estrangeiro, deverão trazer a tradução correspondente, no mesmo painel, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

3.3 — As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do envoltório.

3.4 — Os ingredientes deverão constar de relação completa, em ordem decrescente da respectiva proporção, no painel frontal do rótulo, exceto quando esta declaração tiver sido isentada no respectivo padrão de identidade e qualidade:

3.4.1 — Quando se tratar de alimento a ser consumido após reconstituição, mediante adição de líquido, os ingredientes deverão ser indicados na ordem decrescente da proporção no alimento reconstituído, devendo a relação ser encabeçada pela indicação: «ingredientes após reconstituição».

3.4.2 — Na relação dos ingredientes deverá ser empregada a designação, isto é, a indicação específica, exceto quando os mesmos pertencerem às categorias abaixo relacionadas:

- a) gorduras animais;
- b) óleos animais;
- c) gorduras vegetais;
- d) óleos vegetais;
- e) condimentos;
- f) especiarias.

3.4.3 — A água adicionada será declarada na relação de ingrediente sempre que essa indicação resultar em melhor compreensão para o consumidor sobre a composição do alimento, exceto quando a água dele fizer parte, tal como salmoura, xarope, calda, molho e outros.

4. Disposição das Informações nos Painéis dos Rótulos

4.1 — No painel frontal:

- a) nome, marca e conteúdo líquido dos alimentos, respeitadas as disposições legais vigentes;
- b) designação do alimento indicando sua natureza, classe ou tipo, em letras de tamanho não inferior a 1/5 (um quinto) do da letra de maior tamanho utilizada para indicar a marca;
- c) outras declarações exigidas pela legislação vigente, respeitadas as disposições específicas fixadas para «alimentos irradiados», «alimentos dietéticos» e «alimentos enriquecidos».

4.2 — No painel frontal ou nos painéis laterais:

- a) nome e endereço do fabricante, acondicionador, reembalador, distribuidor, importador, exportador ou, opcionalmente, do vendedor do alimento, conforme o caso;
- b) a relação dos ingredientes e aditivos intencionais;
- c) o nome do País de origem, a juízo da autoridade federal competente;
- d) outras indicações exigidas no respectivo padrão de identidade e qualidade e nos dispositivos legais vigentes.

4.3 — Nos painéis secundários: outras indicações exigidas, bem como indicações opcionais dispostas estas últimas em tipos de letras de tamanho inferior aos das empregadas no painel principal.

5. Distribuição das Informações no Rótulo em Função do Formato do Continente

5.1 — Continente de formato cilíndrico ou cônico: as informações deverão ser harmoniosamente distribuídas no painel principal ou pela área total do recipiente, excluída a face inferior que constitui o painel secundário.

5.2 — Continente de formato retangular vertical: as informações relativas à designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na face de maior área, podendo as demais informações obrigatórias figurarem nas faces laterais e na face superior. A face inferior constitui o painel secundário.

5.3 — Continente de formato retangular baixo: as informações relacionadas à designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na face superior, podendo as demais informações obrigatórias figurarem na face superior e ou nas faces laterais. A face inferior constitui o painel secundário.

5.4 — Continente de formato esférico ou ovóide: as informações relacionadas com a designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na área correspondente à metade superior do envase, podendo as demais informações obrigatórias figurarem na metade inferior, convenienciado que o envase tenha sido cortado ao meio por uma linha horizontal imaginária.

5.5 — Garrafas ou vasilhames em forma de garrafa ou de copo: as informações relativas à marca do alimento serão estampadas no corpo do vasilhame imediatamente voltado para o comprador, podendo as informações relativas à designação, natureza, tipo e outras indicações obrigatórias figurarem na rolha ou tampa do continente.

6. Requisitos Adicionais ou outros, para o Rótulo de Alimentos Específicos

6.1 — Esta Resolução não exclui a adoção de requisitos suplementares relacionados ao desenho do rótulo, tipos de letras e declarações opcionais, previstos nos respectivos padrões de identidade e qualidade ou em normas específicas que poderão vir a ser aprovadas.

7. Rotulagem Opcional

O emprego, na rotulagem, de dizeres, símbolos, selos ou outras informações relativas a certificações de qualidade do alimento, somente será permitido quando expedida por órgão federal competente.

8. Será concedido o prazo de 1 (um) ano, prorrogável, em casos devidamente justificados, para que sejam procedidas as modificações impostas pela presente Resolução, nos rótulos dos alimentos pré-embalados, registrados anteriormente à sua vigência.

NTA 3

CARNES

1. Definição

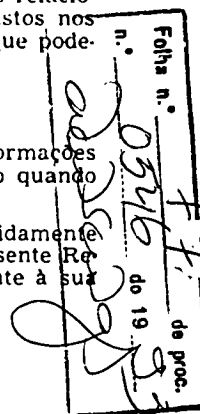
Denomina-se «carne de açougue» a parte muscular comestível dos mamíferos e aves, com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.

3. Classificação

I — Por espécie:

a) carne de bovino — compreendendo a de novilho, a de touro, a de vaca, podendo todas serem expostas à venda com denominação genérica de carne de vaca e de vitelo quando se referir a bovino novo;

b) carne de suíno — compreendendo a de porco (suíno adulto) e a de leitão (suíno novo);



ATA DA COMISSÃO PERMANENTE DE FISCALIZAÇÃO
ANEXO - SEM A.T.I.

- c) carne de ovino — compreendendo a de carneiro (ovino adulto) e a de cordeiro (ovino novo);
- d) carne de caprino — compreendendo especialmente a de cabrito;
- e) carne de galináceos — compreendendo a de galinha, de frango, de peru, de pato, de ganso e de marreco.

II — Por categoria:

Carne de bovino:

- 1ª Categoria — alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, filé de lombo, filé de costela, fraldinha;
- 2ª Categoria — braço;
- 3ª Categoria — acém, pescoço, músculos, capa de filé, ponta de agulha, peito.

Carne de suíno:

- 1ª Categoria — lombo, costela;
- 2ª Categoria — pernil;
- 3ª Categoria — braço;
- 4ª Categoria — entrecosto, pescoço.

Carne de ovino e caprino:

- 1ª Categoria — costeleta, perna;
- 2ª Categoria — braço;
- 3ª Categoria — peito, pescoço.

4. Características Gerais

As carnes expostas à venda devem apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino, quando molda, deve conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponevroses.

5. Características Organoléticas

Aspecto — próprio de cada espécie, não amolecidas e nem pegajosas;

Cor — própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio.

6. Características Físicas e Químicas

As carnes em geral deverão apresentar pH ácido e reação de H₂S negativa.

7. Características Microbiológicas

As carnes cruas, preparadas ou não, e os miúdos deverão obedecer ao seguinte padrão:

- Contagem padrão em placas: máximo, 3×10^5 /g;
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 3×10^5 /g;
- Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

NTA 4

CONSERVAS DE ORIGEM ANIMAL

1. Definição

Conserva de origem animal é o produto preparado com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, depois de submetidos a processos tecnológicos adequados.

2. Designação

Cada espécie de conserva de origem animal terá sua designação própria.

3. Classificação

As conservas de origem animal segundo o processo ou técnica de fabricação empregada, condimentação, forma, tamanho e sistema de acondicionamento ou envolvimento, serão classificadas em:

a) conservas de carnes propriamente ditas — são os produtos preparados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, curados ou não, salgados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados. Incluem-se nesta classe: charque, carne de sol, pertences para feijoada e toucinho ou «bacon»;

b) carnes preparadas embutidas — são os produtos preparados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, curados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados, tendo como envoltório natural, tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado;

c) carnes preparadas envasadas — são os produtos preparados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, cozidos, curados ou não, defumados ou não, condimentados e conservados em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados.

4. Características Gerais

As conservas de origem animal, deverão ser preparadas a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Poderão ser de carne de bovino, suíno, ovino, caprino, galináceo, outros e de miúdos (coração, fígado, língua, etc.). As carnes destinadas ao fabrico ou preparo das conservas animais, deverão ser processadas por meios mecânicos, restringidas ao mínimo as manipulações. As conservas de origem animal poderão conter sal, condimentos, óleos e gorduras comestíveis, vinagre, álcool, aguardente, amido, açúcares e leite. Não deverão conter aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores, a não ser em casos especiais. Serão consideradas impróprias para o consumo, as conservas cujas carnes se apresentarem amolecidas, pegajosas, com desenvolvimento de gás, pardo-esverdeadas, com cheiro e sabor impróprios, alcalinas ou com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não deverão se apresentar rançosas. As conservas poderão ser defumadas e as madeiras empregadas na defumação não deverão ser resinosas, mas sim secas e duras. Nas conservas de origem animal, não será tolerada a adição de qualquer corante orgânico artificial, mesmo para cobrir externamente. Não será permitido na fabricação de conservas de carnes em geral o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais caninos e felinos. Não deverão ser empregadas salmouras turvas, alcalinas, com cheiro amoniacal e fermentadas. Será permitida a recuperação de salmouras por fervura e filtração para subsequente reaproveitamento.

5. Características Organoléticas

Aspecto — próprio;

Cor — própria;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio.

Folha n.º	78
n.º	0546
de	18
de proç.	03

SILVA B. DE M. A. L.
Assessora

6. Características Físicas e Químicas

As conservas de origem animal, deverão apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser ácido e a prova de rancidez nas gorduras, deverá ser negativa. Poderão conter amido ou fécula no limite máximo de 5% p/p, exceto o patê, que poderá ter no máximo 10% p/p e a salsicha que poderá ter no máximo 2% p/p. O sal empregado na indústria de carnes deverá ter no mínimo 96,5% de cloreto de sódio (calculado na base seca).

7. Características Microbiológicas

a) as conservas cruas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 10^6 /g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10^6 /g;
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g;
Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;
Salmonelas: ausência em 25 g;
Bolores e leveduras: máximo, 10^6 /g.

b) as demais conservas, exceto as carnes preparadas embutidas, as carnes preparadas envasadas, os aflambrados e os presuntos, deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^6 /g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 5×10^6 /g;
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g;
Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;
Salmonelas: ausência em 25 g;
Bolores e leveduras: máximo, 5×10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação do produto e a classe a que pertence além das indicações relativas à sua origem, espécie e natureza. Quando o produto tiver carnes de mais de uma espécie animal, deverá ser declarada, depois da palavra «mista», o nome da espécie animal que entra em maior proporção.

NTA 5

CARNES PREPARADAS EMBUTIDAS

1. Definição

Carnes preparadas, embutidas ou embutidos, são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório natural tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado.

2. Designação

O produto embutido será designado pelo seu nome, seguido da classe a que corresponde, ou tipo, ou espécie animal de que provém, podendo ser seguido ainda de complementações elucidativas quanto às características peculiares. Ex.: «lingüiça defumada», «salsicha tipo viena», «pasta de fígado».

3. Classificação

Os embutidos serão classificados:

I — segundo o seu processo de fabricação, em:

- frescos;
- cozidos;
- defumados;
- secos.

II — segundo a sua composição, em:

- simples;
- mistos.

III — segundo as suas características, em:

a) chouriço — é o produto preparado com mistura de carnes bovina e suína, trituradas ou picadas, fortemente condimentadas, com certa porção de sangue, embutido em tripas de bovino, cozido e defumado. O chouriço poderá conter pedaços de tecidos animais comestíveis tais como: coração, fígado, língua. Será tolerada a adição de até 5% (cinco por cento) de amido;

b) lingüiça — é o produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos, embutido em tripas finas de suíno, ovino, caprino ou vitela, defumado ou não, conservado pela salga. As lingüiças poderão ser de carne suína, bovina ou mistura das duas. A carne usada deverá ser cortada em pedaços cujos tamanhos variam de acordo com o tipo. Será permitido o emprego de carne bovina de segunda qualidade. A lingüiça poderá ser defumada, curada ou não. De acordo com o processo de preparação, a lingüiça poderá ser:

A) lingüiça frescal: é a lingüiça que corresponde à definição;

B) lingüiça dessecada: é a lingüiça parcialmente desidratada por processo tecnológico adequado.

A lingüiça, segundo o estilo de preparação e condimentação, poderá classificar-se ainda em tipos. Ex.: «tipo calabresa», «tipo napolitana», «tipo portuguesa».

c) morcela — é o produto preparado exclusivamente com sangue de suínos e bovinos, adicionado de toucinho, moído ou não e condimentos, embutido em tripas de grossura média de bovino, ou tripa grossa de suíno, ou em estômago de suíno. Será tolerado adicionar até 5% de amido. A morcela depois de embutida deverá ser totalmente cozida;

d) mortadela — é o produto constituído da mistura de carne de bovino, suíno, ovino, isoladas ou misturadas, convenientemente trituradas, adicionadas de condimentos e outras substâncias alimentares, embutido em bexiga de bovino, suíno, ovino, ou em plásticos apropriados, cozido e defumado. Poderá apresentar no máximo 10% de cubos de toucinho e no máximo 25% de umidade. A mortadela, de acordo com as suas características, será classificada em:

A) primeira qualidade: deverá ser preparada com carnes de primeira categoria, sem gordura bovina, isenta de cartilagens e aponevroses;

B) segunda qualidade: deverá ser preparada com carnes de 2ª categoria, tolerando-se pequena quantidade de cartilagens e aponevroses.

e) paio — é o produto elaborado com mistura de carnes bovina e suína, e de gordura suína, fortemente condimentadas, embutido em tripas, médias ou finas de bovino, e convenientemente defumado;

f) patê ou pasta — é o produto preparado com carne, fígado, língua ou presunto, isolados ou misturados, cozidos, condimentados e reduzidos a consistência pastosa. O patê poderá ser preparado com carnes de bovino ou suíno e de presunto. Ao patê poderão ser adicionados gorduras, leite, ovos, amido, trufas, e outras substâncias comestíveis. O patê de «foie gras» deverá ser preparado exclusivamente com fígado de ganso ou pato. O patê poderá conter no máximo 62% p/p de umidade e 10% p/p de amido ou fécula;

g) rolando ou queijo de porco — é o produto preparado com mistura de carnes da cabeça, orelha, focinho, bochecha de suínos e outras porções gelatinosas da cabeça e pele, fortemente condimentado, embutido em estômago de suínos ou em tripas grossas de suínos e bovinos, ou em plásticos apropriados, convenientemente cozido e preparado, podendo ser defumado, porém obrigatoriamente cozido em água e em seguida prensado ou não. O rolando ou queijo de porco deverá ser cozido até perfeito amolecimento e gelatinização dos tecidos cartilagosos empregados;

h) salame — é o produto constituído da mistura de carnes bovina e suína cruas, convenientemente condimentado, embutido em tripas finas de bovino, ovino, caprino ou vitela, e em seguida, conforme o tipo, submetido a defumação ou comimento e dessecado a frio. As carnes usadas no preparo do salame devem ser cor-

Folha n.º 346
do livro de registro
de 1963
de proc.

Assinatura do Diretor Geral
Assinatura do Diretor de Saúde

tadas em pedaços ou trituradas. Será permitida a adição de toucinho na proporção de 5 a 10%. Será permitido o emprego de carne de terceira de bovino, tal como: acém, peito, pescoço. O salame segundo o estilo de preparo e condimentação poderá ser classificado em tipos. Ex.: «tipo milanês», «tipo genovês»;

i) salsicha — é o produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido com exceção de certos tipos, tal como tipo Oxford, que contém em sua composição farinha de rosca. A salsicha de acordo com o processo de preparação, poderá ser classificada em tipos. Ex.: «salsicha tipo frankfurt», «salsicha tipo viena», «salsicha tipo oxford», «salsicha tipo cocktail»;

j) salsichão — é o produto preparado com carnes, toucinho e condimentos perfeitamente triturados e misturados, embutidos em tripas grossas, esôfago de bovino ou em plástico apropriado, cozido e ligeiramente defumado ou não. Será tolerado o emprego de fígado, coração e rins. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. O salsichão poderá conter no máximo 2% de amido. Poderão também ser adicionados pimentão em pó, cenouras e outros vegetais próprios para este fim.

4. Características Gerais

Os embutidos deverão ser preparados de carne e outros tecidos animais em perfeito estado de conservação. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar na sua composição, tendões, cartilagens ou aponevroses porém a proporção não poderá ser preponderante ao exame microscópico. O toucinho empregado no preparo de determinados embutidos, não poderá ser substituído por gordura bovina. O sangue utilizado deverá ser colhido isoladamente de cada animal em recipiente separado, sendo rejeitado o sangue procedente de animais considerados impróprios para o consumo pela inspeção sanitária. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos inferiores. Os embutidos mistos não poderão conter menos de 30% de uma das espécies componentes. Não será permitido na fabricação dos embutidos o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. O chouriço, a lingüiça, a morcela, a salsicha e o patê, depois de embutidos deverão ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados como envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes do seu uso. Será permitido dar um banho de parafina pura na membrana que envolve os embutidos. Será permitido com a mesma finalidade, o emprego de resinas e polímeros desde que não prejudiquem o produto. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. Os embutidos poderão ser envasados e nesse caso, deverão ser submetidos ao teste de esterilidade indicado na Norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de corantes artificiais.

5. Características Organoléticas

Aspecto — característico de cada espécie;
Cor — própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
Cheiro — próprio;
Sabor — próprio.

6. Características Físicas e Químicas

No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, será permitida a adição de água ou de gelo, na proporção máxima de 3%, calculada sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

No caso de embutidos cozidos (salsichas em geral) a percentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 16%. Todo gelo empregado deve ser produzido com água potável. Os embutidos deverão apresentar reação de acidez negativa. O pH deverá ser levemente ácido e a prova de rancidez deverá ser negativa.

7. Características Microbiológicas

a) as carnes frescas preparadas embutidas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 10^5 g;

Bactéria do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10^4 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^2 g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10^5 /g.

b) as demais carnes preparadas embutidas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^5 g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 5×10^5 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^2 g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 5×10^5 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxicas infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação do produto, o tipo a que pertença, além das indicações relativas à sua origem, espécie e natureza. Todos os embutidos deverão trazer no rótulo a composição quantitativa e qualitativa das carnes utilizadas. O patê ou pasta preparado com trufas, deverá trazer esta indicação no rótulo. Quando o embutido houver sido elaborado mediante técnica especial, deverá ser declarado nos respectivos rótulos. Ex.: «salsicha tipo viena», «salsicha tipo frankfurt», «salame tipo milanês», «rolado à marselha», «morcela à genovesa».

NTA 6

CARNES PREPARADAS ENVASADAS

1. Definição

As carnes preparadas envasadas são produtos preparados com carnes, ou outros tecidos animais comestíveis, cozidos, curados ou não, defumados ou não, condimentados e conservados em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados tecnologicamente.

2. Designação

O produto será designado pelo nome da classe a que pertence, seguido de complementações elucidativas.

Folha n.º	8-0
n.º	0546
de 19	53
de proc.	

ALCA 2.00 - 100% CURE
100% - 95M/ATL

3. Classificação

As carnes preparadas envasadas são classificadas em:

a) carne cozida envasada — é o produto constituído de carne de bovino, suíno ou ovino, desossada, curada, condimentada, fragmentada parcialmente, podendo ser cozida ou assada. Deverá ser preparada pelo cozimento total ou parcial, fragmentada e adicionada dos agentes de cura necessários. Poderá ser envasada em caldo gelatinoso ou em gordura de porco.

Deverá apresentar as seguintes características organoléticas:

Aspecto — bloco de consistência firme;

Cor — rosada;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio.

b) ensopado envasado — é o produto obtido pelo cozimento de carnes, adicionado ou não de vegetais, condimentado e envasado juntamente com o próprio caldo. A carne poderá ter pedaços isolados ou em mistura com vegetais (batata, cenoura, ervilha, etc.).

Os vegetais não deverão apresentar defeitos. Os galináceos poderão ser utilizados com ou sem ossos. O caldo do ensopado poderá ser engrossado com farinhas. Deverá conter no mínimo 40% de carne.

c) feijoada — é produto obtido pelo cozimento de feijão preto adicionado de charque, carne salgada de suíno, carne bovina, lingüiça, paio, outros pertences para feijoada e condimentos. Deverá conter, no mínimo, 20% de peso do conteúdo total de carne e de outros pertences para feijoada;

d) língua envasada — é produto envasado obtido pelo cozimento de língua bovina ou suína, convenientemente condimentada, e adicionada de caldo gelatinoso. A língua a envasar não deverá apresentar qualquer lesão, ainda que cicatrizada. Deverá ser previamente lavada e raspada a quente e removida a sua camada epitelial bem como, tecidos vizinhos de sua inserção (cartilagens, glândulas). A língua poderá ser previamente curada ou defumada.

4. Características Gerais

As conservas de carne deverão ser preparadas de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Deverão ser de carnes ou de outros tecidos animais comestíveis. As carnes destinadas ao fabrico ou preparo das conservas deverão estar em perfeito estado de conservação e, sempre que possível, processadas por meios mecânicos. As conservas de carnes poderão conter: sal, condimentos, óleos e gorduras comestíveis, amido, açúcares, leite, vegetais, gelatina comestível ou ágar-ágar. O caldo geleificante deverá ser em quantidade estritamente necessária para manter a aderência da porção carnosa. Não deverão conter aponevrosas, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores. As conservas de carne deverão ser manipuladas em boas condições de higiene. Todos os envasados deverão ser submetidos a um teste de esterilidade no mínimo por 10 (dez) dias, em sala-estufa a 35°C antes de sua liberação, podendo este período ser ampliado se for necessário. A embalagem deverá ser de material que resista à alteração por ação do produto. As latas usadas como embalagem não deverão apresentar falhas de estanhagem, estar isentas de ferrugem ou outros defeitos. Não se apresentar bombeadas e a perfuração não deve ocorrer desprendimento de gases nem proteção de líquidos. A pressão interior das latas deverá ser no mínimo de 300 mm de Hg. O espaço livre das latas não deverá exceder 10% da altura das mesmas. As características organoléticas e a composição do produto não deverão ser alteradas pelo material da embalagem.

5. Características Organoléticas

Aspecto — próprio;

Cor — própria;

Sabor — próprio;

Cheiro — próprio.

6. Características Físicas e Químicas

As carnes preparadas envasadas deverão apresentar teste de amônia negativa. O pH deverá ser ácido. Nas conservas em cuja preparação entrarem legumes, ervilhas, a porcentagem de glicídios totais deverá ser no máximo de 12% p/p. A prova de rancidez na gordura deverá ser negativa.

7. Características Microbiológicas

Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem tóxicas infecções alimentares.

8. Características Microbiológicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo, além de outras exigências legais, deverá trazer o nome do produto e as indicações relativas à sua origem e espécie. Ex.: «carne de bovino cozida», «carne de bovino assada», «ensopado de galinha», «ensopado de bovino com batata», «feijoada», «língua de bovino», «língua de suíno».

NTA 7

AFIAMBRADOS

1. Definição

Afiambros são produtos elaborados com carnes bovina e ou suína, trituras convenientemente podendo ser adicionados gorduras, condimentos, queijo em cubos, sendo processados por cozimento em água ou assados em forno.

2. Designação

O produto será designado «afiambros», «fiambre» ou «pão de carne», podendo ser seguido de outra denominação que especifique ou ressalte características peculiares.

3. Classificação

Os afiambros serão classificados, de acordo com a espécie animal da carne empregada, em:

a) afiambros de bovino — produto preparado com recortes de carnes de bovino;

b) afiambros de suíno — produto preparado com recortes de carne de suíno;

c) afiambros misto — produto preparado com recortes de carnes de bovinos e suínos.

4. Características Gerais

O afiambros deverá ser preparado de carne bovina, suína ou de suas trituras, em bom estado de conservação, em misturas com outros ingredientes que confirmem as características próprias da classe a que pertença. Não deve apresentar superfície pegajosa, úmida, exsudando líquido, nem exalar odores anormais.

Forma n.º 8.1
n.º 05216 do proc.
de 1983

SILVA E. DO AMARAL GUM
Assessor - SEM. A.T.L.

5. Características Organoléticas

Aspecto — próprio;

Cor — própria;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio.

6. Características Físicas e Químicas

O aflambrado deverá apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido. Poderá conter até 3% de amido.

7. Características Microbiológicas

Os aflambrados deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 5×10 /g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 5×10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «aflambrados», «fiambre» ou «pão de carne» e a classe a que pertençam.

NTA 8**PRESUNTO****1. Definição**

Presunto é o produto preparado com pernil, com ou sem osso, ou carnes de outras partes do suíno, curado a seco ou em salmoura, condimentado ou não, defumado ou não, cru ou cozido.

2. Designação

O produto será designado «presunto», seguido da classificação, da especificação do tipo ou de qualquer expressão que caracterize sua peculiaridade. Ex.: «presunto cru, tipo italiano», «presunto branco, tipo paris», «presunto dinamarquês».

3. Classificação

Os presuntos serão classificados, de acordo com o processo de preparação, em:

a) presunto cru — o presunto cru, segundo o estilo de sua preparação, classifica-se ainda em tipos. Ex.: «tipo italiano», «tipo alemão» (Hamburgo, Westfália), «tipo francês» (sem osso), «tipo inglês» (York);

b) presunto cozido — o presunto cozido, segundo o estilo de sua preparação, classifica-se também em tipos. Ex.: tipo francês («presunto branco, tipo paris»), «presunto tipo reims», tipo alemão («presunto tipo berlim, enrolado»), tipo dinamarquês.

4. Características Gerais

O presunto deverá ser preparado de pernis ou carnes de outras partes de suínos sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. O presunto cru deverá ser dessecado de forma a permitir condições favoráveis à sua conservação, e o cozido deverá ser submetido à cocção com a adição ou não de condimentos e, também convenientemente conservado. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos. Será considerado impróprio para o consumo o presunto cuja carne se apresentar amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina, ou com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas. O presunto deverá ser manipulado em boas condições de higiene.

5. Características Organoléticas

Aspecto — próprio;

Cor — rosada internamente;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio.

6. Características Físicas e Químicas

O presunto deverá apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido.

7. Características Microbiológicas

a) os presuntos crus deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10/g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10^6 /g.

b) Os demais tipos de presunto deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 5×10 /g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 5×10^6 /g.

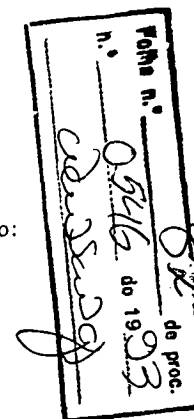
Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «presunto», a classe a que pertence e o tipo.



NILZA B. SO. AMARAL GURGEL
Assessora SEM A.T.L.

NTA 9

PESCADO

1. Definição

Pescado é todo animal que vive normalmente, em água doce ou salgada, e que sirva para alimentação. Pescado fresco é aquele que não sofreu qualquer processo de conservação, exceto pelo resfriamento, e que mantém seus caracteres orgânicos essenciais inalterados.

2. Designação

O pescado será designado pela espécie animal a que pertence ou pelo seu nome comum. Ex.: sardinha, tainha, camarão, siril, polvo, lula, marisco.

4. Características Gerais

O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitos. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Poderá ser feita a evisceração de certos pescados, para seu consumo como pescado fresco. O pescado congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas. Os peixes frescos deverão se apresentar íntegros e com as seguintes características: olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas úmidas, não apresentando cheiro estranho; ventre roliço ou em quilha, não deixando sinal de dedo, quando comprimido; escamas brilhantes aderentes e firmes; nadadeiras perfeitas; carne firme, consistente, elástica, branca ou ligeiramente rósea. O camarão fresco, refrigerado ou congelado, deverá ter corpo curvo, não deixando escapar facilmente as pernas e os cefalotórax (cabeça) e no de carapaça transparente, deverá aparecer a coloração dos músculos. O camarão deverá ainda apresentar ausência de qualquer pigmentação rósea estranha à espécie; músculos consistentes, olhos de cor negra e bem destacados e a carapaça aderente ao corpo, libertando-se sem aderências musculares, quando forçada. A lagosta e os lagostins frescos, deverão ter corpo em curvatura natural, rígido, não deixando escapar facilmente as pernas; coloração própria à espécie, apresentando na face inferior dos músculos tonalidades branco-acinzentada e músculos consistentes. Os siris, caranguejos, gualanus e outros do mesmo tipo, frescos, deverão apresentar coloração característica à espécie sem qualquer pigmentação estranha, especialmente na face inferior do corpo; pinças e pernas relativamente resistentes à separação do corpo, mantendo-se mais ou menos rígidas. Os moluscos e bivalvos devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de grande quantidade de água incolor e límpida nas conchas. A carne deverá estar bem aderente à concha, deve ser úmida, de cor cinzenta clara nas ostras e amarelada nos mexilhões e mariscos. O aspecto é esponjoso, gelatinoso e elástico, com cheiro próprio. O polvo, a lula e o calamar frescos, deverão ter pele lisa e úmida, olhos transparentes, carne consistente e elástica, ausência de pigmentação estranha à espécie, especialmente a de tonalidade avermelhada.

6. Características Físicas e Químicas

Gás sulfídrico — apenas ligeiros vestígios;

pH da carne externa, máximo — 6,8;

pH da carne interna, máximo — 6,5;

Bases voláteis, máximo — 0,030% (em nitrogênio);

Reação negativa de indol, com exceção do camarão no qual o limite máximo de indol será de 4 microgramas por 100 g p/p.

7. Características Microbiológicas

Os pescados deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 3×10^5 g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10^5 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 41°C): máximo, 2×10^5 g.

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Quando embalado, o rótulo deverá trazer a denominação do produto.

NTA 10

CONSERVA DE PESCADO

1. Definição

Conserva de pescado é o produto preparado com pescado limpo, cru, cozido ou curado, adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos físicos e químicos apropriados a cada espécie.

2. Designação

As conservas de pescado serão designadas pela espécie de pescado a que pertencem e o modo de apresentação. Ex.: «sardinha ao molho de tomate», «camarão seco salgado».

3. Classificação

As conservas de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração serão classificadas em:

1 — Pescado em conserva — é o produto elaborado com pescado íntegro, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, compreendendo de acordo com o modo de preparação os seguintes:

a) ao natural — o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas;

b) pescado em azeite ou em óleo comestível — o produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas;

c) pescado em escabeche — o produto que tenha por líquido de cobertura principal, o vinagre adicionado ou não de substâncias aromáticas;

d) pescado em vinho branco — produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas;

e) pescado em molho — produto que tenha por líquido de cobertura molho

f) pasta de pescado — produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

Folha n.º 0516 de 19 80

Assinatura: [Assinatura] 30/01/81

II — Caldo de pescado — é o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado, compreendendo os seguintes tipos principais:

- sopa de pescado — caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas;
- geléia de pescado — caldo de pescado adicionado de gelatina comestível;
- extrato de pescado — caldo de pescado concentrado até consistência pastosa.

III — Ovas de pescado — é o produto elaborado com ovas de pescado convenientemente aproveitadas para elaboração de conservas tipo «caviar».

IV — Pescado curado — é o produto elaborado com pescado inteiro tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais:

- pescado salgado — produto obtido pelo tratamento de pescado inteiro, pela salga a seco ou por salmoura;
- pescado prensado — produto obtido pela prensagem do pescado inteiro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio);
- pescado defumado — produto obtido pela defumação do pescado inteiro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio);
- pescado dessecado — produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado inteiro, compreendendo os seguintes tipos:

1 — pescado salgado seco: produto obtido pela dessecação do pescado inteiro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio);

2 — pescado seco: produto obtido pela dessecação apropriada do pescado inteiro;

3 — pescado desidratado: produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado inteiro.

4. Características Gerais

As conservas de pescado deverão ser preparadas com pescado submetido a prévia inspeção sanitária. Deverá ser evitada ao máximo a exposição do pescado ao sol, e o destinado ao preparo de produtos de pescado deverá ser mantido refrigerado em temperatura não superior a 2° C (menos dois graus centígrados). As conservas de pescado deverão ser preparadas com pescado fresco, limpo e eviscerado. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. Quando for empregado o tomate, não poderá ser utilizado colorífico. Nas pastas de pescado, será tolerada a adição de, no máximo, 10% de amido e 18% de sal. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O pescado preparado com sal poderá apresentar cristalização superficial. O camarão seco salgado poderá ter casca, cabeça e cauda. Os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos a observação no mínimo por 15 (quinze) dias a 35° C após o acondicionamento em recipientes herméticos. As conservas de pescado em geral deverão ser manipuladas em boas condições de higiene.

5. Características Organolépticas

Aspecto — próprio;

Cor — própria;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Produtos de pescado em geral:

Gás sulfídrico — Ausência

Bases voláteis, máximo — 0,33% (em nitrogênio)

Conservas de camarão

Pescado prensado

Umidade, máximo	45,0% p/p
Lípidios, máximo	8,00% p/p

Pescado salgado seco

Umidade, máximo	35,0% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	25,0% p/p

Pescado seco

Umidade, máximo	12,0% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	5,5% p/p

Pescado desidratado

Umidade, máximo	5,0% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	3,0% p/p

7. Características Microbiológicas

a) as conservas cruas de pescado deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo 10⁶/g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10²/g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

b) conservas envasadas de pescado que receberam tratamento térmico adequado:

Após 10 (dez) dias de incubação a 35° C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou orgânica letal do produto.

c) as demais conservas de pescado, deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5 × 10⁵/g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2 × 10²/g;

Clostridium sulfito redutores (a 44° C): máximo, 2 × 10²/g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 5 × 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «pescado em conserva» ou «conserva de pescado», a espécie do pescado, seguido de sua classificação e tipo.

NTA 11

QUEIJOS

1. Definição

Queijo é o produto fresco ou maturado obtido pela separação do soro após a coagulação natural ou artificial do leite integral, leite parcial ou totalmente desengordurado, por processos tecnológicos adequados, enriquecido ou não de creme de leite e de outras substâncias permitidas. Incluem-se as ricotas na presente Norma.



VILLA DE NO ANARAL GUP
Amadora SEM ATI

Características físicas e químicas:

Umidade: máximo 50% p/p;

Lípidios (calculados sobre a matéria seca): mínimo 43% p/p.

Queijo de minas frescal — é o produto obtido de leite pasteurizado, integral ou parcialmente desnatado, comprimido, prensado levemente ou não, e geralmente de massa crua, devidamente maturado, variando a maturação.

O queijo de minas frescal deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de 4 a 7 cm de altura, tamanho médio com peso variando de 500 a 1.500 g, aproximadamente, com bordos retos e faces planas, formando ângulo vivo. A crosta deverá ser mal formada. A consistência deverá ser macia de untura mantelgosa. A textura deverá apresentar buracos mecânicos, pequenos, com ou sem olhaduras em cabeça de alfinete, pouco numerosas.

Características organoléticas:

Aspecto — massa mole;

Cor — branco ou branco-creme, homogênea;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio (levemente ácido).

Características físicas e químicas:

Umidade: máximo 57% p/p;

Lípidios de leite (calculados sobre a matéria seca): mínimo 40% p/p.

Requeijão — é o produto obtido da fusão da mistura de creme com massa de coalhada dessorada e lavada, de leite integral ou desnatado, cru ou pasteurizado.

O produto será designado de preferência «requeijão», «requeijão de creme» seguido do nome fantasia ou comercial. Ex.: «requeijão catupiry». Maior proporção de creme, dará requeijão macio, mole (requeijão de creme) e menor proporção de creme, dará requeijão mais duro (requeijão comum).

Características organoléticas:

Aspecto — massa mole ou pastosa;

Cor — branco-creme, homogênea;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio (entre adocicado e ligeiramente ácido e levemente salgado).

Características físicas e químicas:

Lípidios de leite (calculados sobre a matéria seca): mínimo 30% p/p.

Ricota fresca — é o produto obtido da albumina do soro de queijo, adicionado de leite (integral, parcial ou totalmente desnatado) até 20% do seu volume, por processos tecnológicos adequados.

O produto deverá apresentar crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; consistência mole, tendente a friável, às vezes dessorada, textura fechada ou com alguns olhos mecânicos. O formato deverá ser, de preferência, cilíndrico alto, pesando mais ou menos de 500 a 1.000 g. Deverá ser dado ao consumo, no máximo até o terceiro dia após a fabricação. Quando a ricota for elaborada com leite desnatado, tal circunstância deverá constar da rotulagem.

Características físicas e químicas:

Umidade: máximo 80% p/p.

Queijo roquefort — é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, e maturado pelo espaço mínimo de três meses, apresentando as características formações verde-azuladas devidas ao desenvolvimento no interior da massa do *Penicillium roquefort*. Esse queijo é também conhecido com as designações «tipo azul-argentino» ou «blue-cheese». O produto deverá ter massa de consistência mole, esfarelante, com untura mantelgosa, de textura fechada sem olhadura, ou com poucos buracos mecânicos ou ainda, alguns, em cabeça de alfinete. A crosta deverá ser fina, úmida, meio pegajosa. O formato do queijo será, de preferência,

Características organoléticas:

Aspecto — massa mole, esfarelante;

Cor — branco-creme, apresentando as características formações ramificadas, no interior da pasta, de cor verde-azulada, bem distribuídas;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio (tendente a amoniacal, gosto «suu generis» ligeiramente adocicado, picante e salgado).

Características físicas e químicas:

Umidade: máximo 45% p/p;

Lípidios de leite (calculados sobre a matéria seca): mínimo 44% p/p.

b) Queijos semiduros:

Queijo edam ou reino — é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado, no mínimo por dois meses.

A consistência do produto deverá ser semidura, pouco elástica, de untura macia; a textura deverá ser aberta, apresentando olhos arredondados ou ovalados, de contorno nítido, fundo raso e brilhante, ou às vezes olhos mecânicos, quando a massa é moída para enformar.

Características organoléticas:

Aspecto — massa semidura;

Cor — amarelo-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio.

Características físicas e químicas:

Umidade: máximo 45% p/p;

Lípidios de leite (calculados sobre a matéria seca): mínimo 34% p/p.

Queijo emental ou sulco — é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensada e devidamente maturado pelo espaço mínimo de quatro meses. O queijo deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de faces planas e bordos ligeiramente convexos. Seu peso poderá variar de 60 a 120 kg. A crosta deverá ser firme, grossa, lisa, preferentemente untada de óleo comestível. A consistência deverá ser semidura, elástica de untura mantelgosa. A textura deverá ser aberta, bem formada, com olhos redondos ou ovais de 10 a 25 mm de diâmetro. Será tolerada a adição de corante natural, em quantidade mínima para coloração amarelo-clara.

Características organoléticas:

Aspecto — massa semidura;

Cor — amarelo-clara;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio (suave, levemente picante).

Características físicas e químicas:

Umidade: máximo 41% p/p;

Lípidios de leite (calculados sobre a matéria seca): mínimo 38% p/p.

Queijo gouda — é o produto preparado com leite pasteurizado, ou não, de massa semicozida, prensado e maturado no mínimo, por 20 (vinte) dias. O produto deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico, baixo, com faces planas e ângulos arredondados ou formato de esfera comprimida. As faces comprimidas são paralelas e planas. Sua crosta deverá ser bem formada e lisa. A consistência deverá ser semidura, elástica, de untura semimantelgosa. A textura deverá ser semiaberta, com poucos olhos ovalados ou arredondados, tolerando-se alguns em cabeça de alfinete ou mecânicos. A crosta poderá ser ou não revestida de parafina ou outra substância aderente. Será tolerado colorir a crosta de ama-

Folha n.º _____
n.º _____
de 19 _____
de proc. _____

SELLA E. DO MINIST. CURC
Assinatura SEM A.T.U.

Características organoléticas:**Aspecto** — massa semidura;**Cor** — amarela ou amarelada, homogênea;**Cheiro** — próprio;**Sabor** — próprio (suave, tendente a picante e adocicado).**Características físicas e químicas:****Umidade:** máximo 46% p/p;**Lípidios de leite** (calculados sobre a matéria seca): mínimo 40% p/p.

Queijo gruyère — é o produto elaborado com leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado, maturado, no mínimo quatro meses. O queijo deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de faces planas e bordos ligeiramente convexos na parte central, formando ângulos vivos. Seu peso poderá variar de 20 a 45 kg. A crosta deverá ser firme, grossa, lisa, preferivelmente untada de óleo comestível. A consistência deverá ser semidura, elástica, de untura semimanteigosa. A textura deverá ser aberta, apresentando olhaduras características, com olhos redondos ou ovalados, medindo, aproximadamente, de 5 a 10 mm de diâmetro.

Características organoléticas:**Aspecto** — massa semidura;**Cor** — amarelo-claro, homogênea;**Cheiro** — próprio;**Sabor** — próprio (agradável, suave, tendendo ao picante).**Características físicas e químicas:****Umidade:** máximo 30% p/p;**Lípidios de leite** (calculados sobre a matéria seca): mínimo 38% p/p.

Mussarela — é o produto elaborado com leite de vaca, de cabra, de ovelha, de búfala ou com qualquer combinação de dois ou mais destes leites, de massa filada, não prensado e exposto ao consumo até 5 (cinco) dias depois da fabricação.

O produto elaborado unicamente com leite de vaca, será designado «mussarela», seguido da classe a que pertence. Quando for elaborado com leite que não seja o de vaca, ou com a mistura de dois ou mais leites, o produto deverá trazer, também, o nome dos leites empregados. Ex.: «mussarela de leite de búfala, 1ª qualidade». O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico-chato, com peso variável de 15 a 30 g, ou então, formato de paralelepípedo, com peso variável de 500 a 2.000 g. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida, e a textura fechada, indicando pouco ou nenhuma fermentação.

Características organoléticas:**Aspecto** — massa semidura;**Cor** — branco-creme, homogênea;**Cheiro** — próprio;**Sabor** — suave, levemente salgado, próprio.**Características físicas e químicas:****Umidade:** máximo 58% p/p;**Lípidios de leite** (calculados sobre a matéria seca): mínimo 28% p/p.

Queijo prato e suas variedades — é o produto preparado com leite integral pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado, no mínimo, 20 (vinte) dias. As variedades lanche, cobocó e esférico ou bola, cabem nesta definição apresentando as mesmas características com variação somente no formato. O produto será designado «queijo prato» seguido da variedade e classe. Ex.: «queijo prato, cobocó, 1ª qualidade». O queijo prato deverá, de preferência, apresentar formato cilíndrico baixo de 8 a 10 cm de altura por 25 a 28 cm de diâmetro, faces planas e bordos arredondados; é permitido, também, formato cilíndrico, baixo, em diâmetro menor (cobocó), paralelepípedo, pequeno ou grande (lanche) e es-

férico ou esférico. Seu peso poderá variar de 10 a 100 g no padrão e nas variedades cobocó, lanche e esférico ou bola, de 10 a 100 g. Sua crosta deverá ser fina, bem formada, e preferivelmente untada de parafina. A textura deverá apresentar olhos redondos ou ovalados, bem distribuídos, pouco numerosos bem formados. A consistência deverá ser firme e compacta. Será tolerada a coloração da crosta, de preferência amarela, com corantes permitidos.

Características organoléticas:**Aspecto** — pasta semidura, elástica, tendente a ser mais manteigosa;**Cor** — amarelo-palha, tolerando-se a tonalidade amarelo-roséa;**Cheiro** — próprio;**Sabor** — próprio (suave, não picante e quando tiver maturação prolongada, deverá ter sabor mais pronunciado).**Características físicas e químicas:****Umidade:** máximo 45% p/p;**Lípidios de leite** (calculados sobre a matéria seca): mínimo 40% p/p.**c) Queijos duros:**

Caciocavallo — é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado de vaca, ovelha ou cabra, ou com a mistura de dois ou dos três, entremeados ou não, às vezes prensado e maturado pelo espaço mínimo de dois a três meses.

O produto elaborado unicamente com leite de vaca, será designado «caciocavallo», seguido da classe a que pertence. Quando o produto for elaborado com leite que não seja o de vaca, ou com a mistura de dois ou dos três, o queijo deverá trazer, também, os nomes dos leites empregados. Ex.: «caciocavallo, de leite de ovelha e cabra, 1ª qualidade». O produto poderá apresentar, de preferência, formato de paralelepípedo pequeno ou grande, com textura fibrosa e crosta lisa, de preferência revestida de parafina. A textura poderá ser fechada ou com alguns olhos redondos e pequenos.

Características organoléticas:**Aspecto** — massa fibrosa, dura ou semidura;**Cor** — branco-creme, homogênea;**Cheiro** — próprio;**Sabor** — próprio (levemente picante).**Características físicas e químicas:****Umidade:** máximo 40% p/p;**Lípidios de leite** (calculados sobre a matéria seca): mínimo 38% p/p.

Queijo parmesão — é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e maturado, no mínimo, 6 (seis) meses. O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico, faces e bordos retos, formando ângulo vivo, em tamanho pequeno, médio e grande; pesando de 6.000 a 6.500 g no tamanho médio e de 10.000 a 40.000 g no tamanho grande, aproximadamente. A crosta deverá ser firme, lisa, não pegajosa, untada com óleo secativo ou verniz próprio, ou com substância adesiva de preferência de cor preta. A consistência deverá ser dura, macia, de untura seca, própria para ralar. A textura deverá ser compacta, com poucos olhos mecânicos pequenos, e alguns em formato de cabeça de alfinete, superfície de fratura granulosa, de grânulos pequenos e homogêneos. Será tolerado o uso de corante natural permitido e em quantidades mínimas, necessária para a coloração amarelo-claro.

Características organoléticas:**Aspecto** — massa dura;**Cor** — amarelo-palha, homogênea, podendo tender ao esverdeado, no de prolongada maturação;**Cheiro** — próprio, picante, forte;**Sabor** — próprio (picante, forte).

Folha n.º 84 de proc.
n.º 0546 de 1993
SILVA E DO AMARAL CURG
Assessoria - SEN. A. L.

Características físicas e químicas:

Umidade: máximo 32% p/p;

Lípidios de leite (calculados sobre a matéria seca): mínimo 32% p/p.

Queijo provolone — é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado, de pasta filada, enformado ou não, prensado ou não e devidamente maturado pelo espaço mínimo de dois meses. O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico, alongado ou esférico. Sua crosta deverá ser lisa, firme, resistente, destacável, parafinada, encerada ou oleada, com as características ranhuras do barbante. A consistência deverá ser semidura, pouco elástica, quebradiça, de untura às vezes meio seca, outras tendente a manteigosa. A textura deverá ser compacta ou apresentar poucos olhos em formato de cabeça de alfinete. O queijo provolone poderá ser defumado ou não, devendo tal circunstância ser declarada no rótulo.

Características organoléticas:

Aspecto — massa semidura;

Cor — marfim ou creme, homogênea;

Cheiro — próprio;

Sabor — picante, suave, tolerando-se o picante forte.

Características físicas e químicas:

Umidade: máximo 45% p/p;

Lípidios de leite (calculados sobre a matéria seca): mínimo 30% p/p.

4. Características Gerais

O leite empregado na elaboração do queijo deverá apresentar características normais, ser fresco e tratado, isto é, filtrado, refrigerado e padronizado adequadamente para cada tipo de queijo. Será permitido adicionar ao leite, cloreto de cálcio, na proporção máxima de 0,02%, calculado em sal anidro, sobre o peso do leite. A solução de cloreto de sódio empregada e as demais soluções dos sais deverão ser esterilizadas. Será tolerada a adição de corantes naturais permitidos nos tipos já consagrados. O produto, tanto na massa como na crosta, deverá ser isento de impurezas. Será permitido adicionar, no revestimento de certos queijos, corantes naturais e artificiais permitidos. Os queijos elaborados com fungos, deverão ser conservados em geladeira, logo após o término da maturação.

7. Características Microbiológicas

a) os queijos moles tipo frescal e as ricotas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 10⁶/g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g.

b) os queijos moles fundidos deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10⁶/g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g.

c) os queijos duros ou semiduros, ralados ou não, deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 10⁶/g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10⁶/g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 5 x 10⁶/g.

Observação: Os valores de contagem padrão em placas e de bolores e leveduras, não serão considerados para os queijos nos quais foram usados microrganismos para a obtenção tecnológica do produto.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se considerar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «queijo», seguida do nome que indique a variedade e classe. Deverá ser usada a palavra tipo, sempre que a origem do mesmo não seja a que lhe deu a designação da variedade. Ex.: «queijo camembert», «queijo gorgonzola» — 1ª qualidade, «mussarela», «requeijão». O queijo fundido deverá trazer no rótulo o tipo do queijo principal de sua composição. Os queijos frescos, fundidos, requeijões e os queijos maturados deverão trazer a data da fabricação. Nos queijos maturados esta data e o dia do término da prensagem ou retirada da forma.

NTA 12**HORTALIÇAS****1. Definição**

Hortaliça é a planta herbácea, da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento, na sua forma natural.

2. Designação

O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

3. Classificação

I — as hortalças, de acordo com a parte da planta que foi utilizada como alimento, serão classificadas em:

- a) verdura;
- b) legume;
- c) raízes, tubérculos e rizomas.

II — as hortalças, de acordo com as suas características, serão classificadas em:

a) extra — esta classe deverá ser constituída por hortalças de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortalças desta classe. Deverá haver uniformidade na coloração, tamanho e conformação;

b) primeira — esta classe deverá ser constituída por hortalças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. As hortalças deverão apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não serão permitidos danos nas hortalças, que alterem sua conformação e sua aparência, contudo serão tolerados ligeiros defeitos ou manchas. Não serão permitidos rachaduras, cortes e perfurações;

c) segunda — esta classe deverá ser constituída por hortalças que não foram classificadas nas classes anteriores. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração desde que não afetem seriamente as suas características. Serão, também, tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves.

4. Características Gerais

As hortalças próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

Folha n.º 58
n.º 0526 de 10 93
da Prov. de São Paulo

SECRETARIA DE AGRICULTURA
E PASTORAGEM

- a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares e do vento forte;
- b) ser colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade;

- c) estar livre da maior parte possível da terra aderente;
- d) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- e) estar livre de resíduos de fertilizantes;
- f) corresponder às indicações de qualidade constantes do rótulo.

7. Características Microbiológicas

As hortaliças deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, $2 \times 10^7/g$;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação da hortaliça e sua classificação.

NTA 13

VERDURAS

1. Definição

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural.

2. Designação

O produto será designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex.: «alface», «chicória», «almeirão».

3. Classificação

As verduras, de acordo com as suas características, serão classificadas em:

a) extra — esta classe deverá ser constituída por verduras de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que alterem a sua conformação e a sua aparência;

b) primeira — esta classe deverá ser constituída, por verduras de boa qualidade, que não foram classificadas na classe anterior, desde que conservem as características. Serão tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração, e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência;

c) segunda — esta classe deverá ser constituída por verduras de boa qualidade, com todas as características da espécie, verdes, turgescentes, firmes e intactas. Serão tolerados defeitos no desenvolvimento, coloração, tamanho e outros de ordem física ou mecânica, desde que não afetem seriamente suas características, não será obrigatória a uniformidade de coloração e tamanho.

4. Características Gerais

As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições:

- a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade;
- c) estar livre de enfermidades e insetos;
- d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;
- f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) estar livre de resíduos de fertilizantes.

7. Características Microbiológicas

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, $2 \times 10^7/g$;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação da verdura e sua classificação.

NTA 14

LEGUMES

1. Definição

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos.

2. Designação

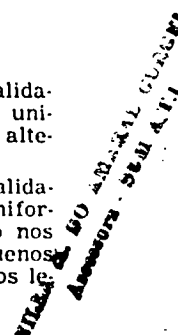
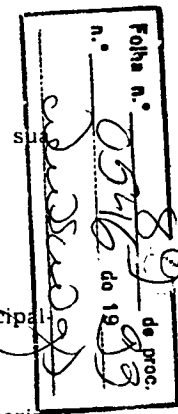
O produto será designado simplesmente por seus nomes comuns. Ex.: «berinjela», «chuchu», «abobrinha».

3. Classificação

Os legumes, de acordo com as suas características, serão classificados em:

a) extra — esta classe deverá ser constituída por legumes de ótima qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência;

b) primeira — esta classe deverá ser constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características. Serão tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes;



c) segunda — esta classe deverá ser constituída por legumes que não foram classificados nas classes anteriores. Serão tolerados defeitos na cor, tamanho e conformação dos legumes, desde que conservem as suas características.

4. Características Gerais

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimens vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- a) ser colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- b) estar livre de enfermidades;
- c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- d) não estar sujos de terra;
- e) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) estar livre de resíduos de fertilizantes.

7. Características Microbiológicas

Os legumes deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, $2 \times 10^7/g$;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Quando embalados, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação.

NTA 15

RAIZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS

1. Definição

Raiz, tubérculo e rizoma é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Ex.: tubérculo (batatinha), rizoma (araruta), raiz (cenoura).

2. Designação

O produto será designado simplesmente por seus nomes comuns. Ex.: «mandioca», «batata inglesa», «cenouras», etc.

3. Classificação

As raízes, tubérculos e rizomas, de acordo com as suas características, serão classificados em:

a) extra — esta classe deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas de ótima qualidade e sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes;

b) primeira — esta classe deverá ser constituída por espécimens vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes. As raízes, tubérculos e rizomas deverão apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência;

c) segunda — esta classe deverá ser constituída por espécimens vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes, mas que não foram classificados nas classes anteriores. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor, e pequenos danos, de origem física ou mecânica, desde que não afetem seriamente as suas características;

d) terceira — esta classe deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas que não foram classificados nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não será exigida uniformidade no tamanho, cor e aspecto. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe poderão ser de tamanho pequeno. A polpa deverá estar intacta. Serão toleradas manchas e defeitos na casca. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe serão utilizados para industrialização.

4. Características Gerais

As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo deverão proceder de espécimens vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
- b) ser suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprias da espécie;
- c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- d) estar livres de enfermidades;
- e) estar livres da maior parte possível de terra aderente à casca;
- f) estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) estar livres de resíduos de fertilizantes;
- h) não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;
- i) não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

7. Características Microbiológicas

As raízes, tubérculos e rizomas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, $2 \times 10^7/g$;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Quando embalados, o rótulo deverá trazer a denominação da raiz, tubérculo ou rizoma e sua classificação.

Folha n.º 0546 de 1973

de proc.

Assinatura

Assinatura de JOÃO CARLOS GUNDEL

Assinatura - SEM A.T.L.

NTA 16

COGUMELOS COMESTÍVEIS OU «CHAMPIGNON»

1. Definição

Os cogumelos comestíveis são fungos pertencentes às classes dos ascomicetes e dos basidiomicetes. A espécie cultivada mais comum é o *Agaricus campestris* (basidiomicetes).

2. Designação

O produto será designado simplesmente «cogumelo».

3. Classificação

a) extra — carpóforos inteiros, firmes, bem formados, véu fechado, tamanho uniforme, sem manchas ou marcas de parasitos. Quando lavados não devem apresentar odores estranhos (branqueadores);

b) comum — carpóforos inteiros, firmes, sendo toleradas algumas manchas, tamanho e formato diversos.

4. Características Gerais

Os cogumelos comestíveis serão constituídos por carpóforos não inteiramente desenvolvidos (botões) cortados pela base (não arrancados), são, consistentes, isentos de manchas ou de marcas de parasitos e, isentos da maior parte de matéria terrosa. Não poderão conter detritos do substrato usado para o cultivo. Não poderão apresentar-se fermentados e quando lavados não deverão apresentar odores estranhos. Será tolerado o tratamento dos cogumelos com solução de bissulfito de sódio como agente branqueador. O resíduo máximo de SO_2 tolerado será de 50 p.p.m.

5. Características Organolépticas

Aspecto — botão (pileo), globular, irregular, com haste grossa;

Cor — conforme a variedade: branco, creme ou marrom;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio.

7. Características Microbiológicas

Os cogumelos comestíveis ou «champignon» deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, $2 \times 10^6/\text{g}$;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxoinfecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Quando embalado, o rótulo deverá trazer a denominação «cogumelo» seguida de sua classificação, podendo também conter a designação «champignon».

NTA 17

FRUTAS

1. Definição

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo, «in natura».

2. Designação

O produto será designado simplesmente por seu nome comum. Ex.: «banana», «laranja», «pêssego».

3. Classificação

As frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em:

a) extra — esta classe deverá ser constituída por frutas de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca;

b) primeira — esta classe deverá ser constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado;

c) segunda — esta classe deverá ser constituída por frutas de boa qualidade mas que não foram classificadas nas classes anteriores. As frutas poderão apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência. As frutas não poderão ser de tamanho muito pequeno. A casca não poderá estar danificada, sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas. A polpa deverá estar intacta. Não serão permitidas rachaduras nas frutas, contudo serão toleradas rachaduras cicatrizadas;

d) terceira — esta classe, destinada a fins industriais, será constituída por frutas que não foram classificadas nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não será exigida a uniformidade no tamanho, cor, grau de maturação e conformação. As frutas poderão ser de tamanho pequeno. Não serão permitidas rachaduras abertas, contudo serão toleradas as rachaduras cicatrizadas, defeitos e manchas na casca.

Características Gerais

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) ser frescas;

b) ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;

c) apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato;

d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;

e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;

f) estar isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;

g) estar livres de resíduos de fertilizantes.

7. Características Microbiológicas

Os morangos deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, $10^6/\text{g}$;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, em todos os tipos de frutas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxoinfecções alimentares.

Folha n.º 054/96
de proc.
MILK & SO MARAL CUECA
Assinatura SEM ATIL

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação.

NTA 18

FRUTAS CRISTALIZADAS E GLACEADAS

1. Descrição

1.1 — Definição:

«Fruta cristalizada ou glaceada» é o produto preparado com frutas, atendendo às definições destes padrões, nas quais se substitui parte da água da sua constituição por açúcares, por meio de tecnologia adequada, recobrindo-as ou não com uma camada de sacarose:

1.1.1 — Entende-se por «fruta», para efeito deste padrão, todas as partes comestíveis de vegetais reconhecidamente apropriados para a obtenção do produto final.

1.2 — Classificação:

As «frutas cristalizadas ou glaceadas» classificam-se em:

- a) simples: quando preparadas com uma única espécie de fruta;
- b) mista: quando preparadas com duas ou mais espécies de frutas.

1.3 — Apresentação:

1.3.1 — Cristalizada: quando recoberta ou não com uma camada de cristais de açúcar.

1.3.2 — Glaceada: quando recoberta com uma camada super-saturada contínua de açúcar.

1.4 — Designação:

1.4.1 — Os produtos elaborados com uma única espécie de fruta serão designados pelo nome da fruta que lhe deu origem, seguida da palavra «cristalizada» ou «glaceada», conforme a forma de apresentação.

1.4.2 — Os produtos elaborados com duas ou mais espécies de frutas serão designados pelo nome genérico «frutas cristalizadas mistas» ou «frutas glaceadas mistas».

1.4.3 — A designação do produto poderá incluir ou vir acompanhada de expressões que caracterizem o seu formato de apresentação ou uma peculiaridade do mesmo.

2. Composição e Fatores Essenciais de Qualidade

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes obrigatórios:

a) partes comestíveis de frutas, inteiras ou em pedaços, frescas, congeladas, desidratadas, em conserva ou por outros meios preservadas;

b) sacarose.

2.1.2 — Ingredientes opcionais:

a) açúcar invertido, lactose, frutose, glicose e seus xaropes;

b) especiarias, seus óleos essenciais e extratos naturais, quando usados como condimento.

2.1.3 — Teor de umidade:

Inferior a 25%.

2.2 — Fatores essenciais de qualidade:

2.2.1 — Cor: deverá estar de acordo com as espécies ou variedades de frutas empregadas e com a tecnologia de fabricação utilizada.

2.2.2 — Sabor e odor: característicos dos ingredientes utilizados, devendo o produto apresentar-se livre de sabores e odores estranhos.

2.2.3 — Forma e tamanho: deverá apresentar forma e tamanho uniformes.

2.2.4 — Ausência de defeitos: o produto não deverá apresentar defeitos decorrentes da utilização de frutas imaturas, de amadurecimento excessivo ou degenerescência das frutas que apresentem esmagamento, ruptura da casca ou das que apresentem outras alterações.

2.2.5 — Acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar sua completa proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas suas características de qualidade.

3. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação

3.1 — Aditivos Intencionais:

Serão permitidos os aditivos intencionais relacionados no Anexo I do presente padrão e aqueles incluídos nos padrões fixados para produtos específicos.

3.2 — Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação:

Serão permitidos aqueles relacionados no Anexo II dos presentes padrões e aqueles fixados para produtos específicos.

4. Aditivos Incidentais

4.1 — Dióxido de Enxofre:

Tolerância máxima de 200 mg/kg (duzentos miligramas/quilograma), decorrentes do emprego eventual no processamento dos ingredientes utilizados.

4.2 — Resíduos de Pesticidas:

Deverão estar em correspondência com a quantidade da matéria-prima empregada, observado o limite de tolerância fixado para os ingredientes utilizados.

4.3 — Contaminantes Inorgânicos:

	Tolerância máxima (mg/kg)
Antimônio	1,00
Arsênico	0,50
Cádmio	0,20
Chumbo	1,00
Cobre	15,00
Cromo	0,10
Estanho	250,00
Mercúrio	0,01
Níquel	1,00
Selênio	0,30
Zinco	25,00

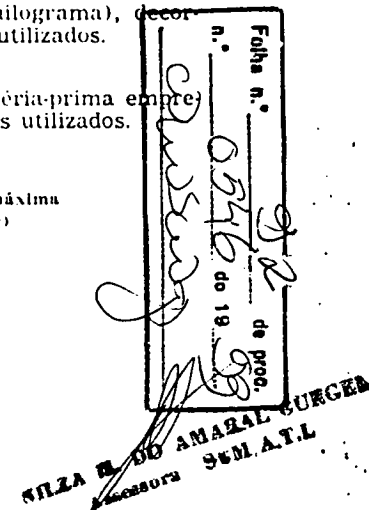
4.4 — Outros Contaminantes:

Serão obedecidos os limites de tolerância que vierem a ser especificamente fixados.

5. Higiene

5.1 — Os produtos a que se refere o presente padrão obedecerão aos requisitos gerais de higiene para alimentos e aos especificados para frutas e vegetais processados, não podendo:

5.1.1 — Apresentar sujidades, parasitas, partes de insetos, fungos, fermentação, leveduras, detritos de animais ou vegetais e outras substâncias estranhas que indiquem o uso de ingredientes em condições impróprias e/ou manipulação ou emprego de tecnologia de elaboração inadequada.



5.1.2 Apresentar microrganismos em desenvolvimento sob condições normais de armazenamento.

5.1.3 Apresentar germes patogênicos e/ou substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possam torná-las nocivas à saúde humana.

6. Rotulagem

Além dos dizeres e indicações exigidos pelo Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969 e seus regulamentos, a rotulagem das frutas cristalizadas ou glaceadas, deverão indicar:

6.1 A designação correta do produto, de acordo com o presente padrão.

6.2 A relação das frutas e outros ingredientes empregados, em ordem de proporção decrescente:

6.2.1 A indicação das frutas empregadas só será permitida quando o peso das mesmas representar no mínimo 3% do peso líquido total.

6.3 A classificação do produto, quanto à qualidade, quando esta for estabelecida em conformidade com o padrão de identidade e qualidade específico.

6.4 A identificação do lote ou partida de fabricação, expressamente ou em código.

7. Amostragem e Métodos de Análises

7.1 Serão obedecidas as técnicas de amostragem, e métodos de análise adotados pela Association of Official Analytical Chemical (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pela Comissão Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), pelo Food Chemicals Codex e pelo Instituto Adolfo Lutz, até que venham a ser aprovados métodos de amostragem e análise oficiais.

7.2 A comprovação do atendimento das características de identidade e qualidade, fixadas pelo presente padrão, obedecerá o paradigma abaixo indicado:

- inspeção externa e interna da embalagem;
- avaliação dos fatores de qualidade;
- umidade;
- determinação do peso líquido;
- proporção das frutas utilizadas;
- aditivos e contaminantes;
- exame microscópico;
- exame microbiológico;
- eventuais.

ANEXO I

Aditivos Intencionais

	Limite Máximo (mg/kg)
1. Antioxidantes:	
Ácido L-ascórbico	500
2. Conservadores:	
Ácido sórbico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	1.000

ANEXO II

Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação

- Pectina, em quantidade suficiente para a obtenção do efeito desejado.
- Hidróxido, cloreto, sulfato e citrato de cálcio e fosfato de monocalcário, como agentes de endurecimento, na quantidade necessária à obtenção do efeito desejado, fixado o limite máximo de 200 mg/kg (duzentos miligramas/quilograma), expresso em (Ca), no produto acabado.

3. Gema arábica, para fixação dos cristais de açúcar na cobertura.

4. Ácido cítrico, láctico e tartárico e seus sais de cálcio e sódio na quantidade estritamente necessária para ajustar o pH do produto.

5. Carbonatos e bicarbonatos de potássio ou sódio, na quantidade estritamente necessária para ajustar e corrigir o pH do produto.

NTA 19

FRUTAS SECAS OU DESSECADAS

1. Definição

Fruta seca é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados.

2. Designação

O produto será designado simplesmente pelo nome de fruta que lhe deu origem, seguida da palavra «seca». Os produtos preparados com mais de uma espécie de frutas, terão a designação de «frutas secas mistas», seguida do nome das frutas componentes. Poderá também ser usada a palavra «passa», em lugar de «seca». Ex.: «uva passa».

4. Características Gerais

O produto deverá ser preparado em frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a imersão das frutas em solução de cloreto de sódio, hidróxido de sódio ou carbonato de sódio, de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas ou dessecadas não poderão apresentar fermentações.

5. Características Organolépticas

Aspecto -- frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria e não esmagadas;

Cor -- própria;

Cheiro -- próprio;

Sabor -- próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Umidade: máximo, 25% p/p.

7. Características Microbiológicas

As frutas secas e dessecadas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10⁵/g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência de 1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Leveduras e bolores: máximo, 10⁵/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxoinfecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de solidos, parasitos e larvas.

Form. n.º 19
de 1963
do 1963
de 1963

MINISTÉRIO DO AGRICULTURA
SECRETARIA DE AGRICULTURA

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar o nome da fruta seguido da palavra «seca», «dessecada» ou «passa». Quando a embalagem contiver frutas secas de diversas espécies levará a denominação de «frutas secas mistas», seguida do nome das frutas com as respectivas porcentagens em ordem decrescente.

NTA 20

FRUTAS LIOFILIZADAS

1. Definição

Fruta liofilizada é o produto obtido pela desidratação quase completa da fruta madura, inteira ou em pedaços, pelo processo tecnológico denominado «liofilização».

2. Designação

O produto será designado pelo nome da fruta que lhe deu origem, seguido da palavra «liofilizada». Ex.: «banana liofilizada».

3. Classificação

As frutas liofilizadas serão classificadas de acordo com a sua apresentação em:

- a) frutas liofilizadas inteiras ou em pedaços;
- b) frutas liofilizadas em pó.

4. Características Gerais

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Quando o produto estiver embalado em recipiente hermeticamente fechado, o espaço livre não deverá exceder a 10% da altura do recipiente. O ar do espaço livre deverá ser retirado ou substituído por gases inertes.

5. Características Organoléticas

Aspecto — frutas liofilizadas em pedaços ou em pó;
Cor — própria;
Cheiro — próprio;
Sabor — próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Umidade: máximo, 5% p/p.

7. Características Microbiológicas

As frutas liofilizadas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10⁶/g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Salmonelas: ausência em 25 g;
Bolors e leveduras: máximo, 10⁶/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar o nome da fruta seguida da palavra «liofilizada» e sua classificação.

NTA 21

POLPA DE FRUTAS

1. Definição

Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, por processos tecnológicos adequados.

2. Designação

O produto será designado por «polpa», seguido do nome da fruta. Ex.: «polpa de goiaba».

4. Características Gerais

O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo.

5. Características Organoléticas

Aspecto — pasta mole;
Cor — própria;
Cheiro — próprio;
Sabor — próprio.

7. Características Microbiológicas

a) polpa de frutas envasadas e que receberam tratamento térmico adequado:

Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamento, corrosões, inchaços) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

b) os demais tipos de polpa de frutas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme; máximo, 10⁶/g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Salmonelas: ausência em 25 g;
Bolors e leveduras: máximo, 10⁶/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «polpa», seguida do nome da fruta.

WILZA B. DE AMARAL GUNGE
Assessora SEM A.T.I.

NTA 22
NÉCTAR DE FRUTAS

1. Definição

Néctar de frutas é o produto obtido pela mistura de 50%, no mínimo de suco e polpa integrais de frutas maduras, finamente divididos e tamisados, água potável, sacarose, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas.

2. Designação

O produto será designado «néctar», seguido do nome da fruta empregada. Ex.: «néctar de manga», «néctar de mamão».

3. Classificação

Os néctares de frutas serão classificados em:

- a) simples -- quando preparados com uma única espécie de fruta;
- b) mistos -- quando preparados com mistura de frutas de espécies diferentes.

4. Características Gerais

Os néctares deverão ser preparados com frutas maduras, sãs, limpas, e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Os néctares de fruta mistos poderão conter até três espécies de frutas diferentes. Deverão conter os sólidos insolúveis da parte comestível da fruta ou das frutas. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis nem substâncias estranhas à sua composição normal.

5. Características Organoléticas

Aspecto líquido, com sólidos em suspensão;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

7. Características Microbiológicas

a) os néctares de frutas preservados quimicamente deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Bolores e leveduras: máximo, 20 g.

b) néctares de frutas envasados e que receberam tratamento térmico adequado:

Após 10 (dez) dias de incubação a 35 C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

c) os demais néctares deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10⁶ g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10⁶/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «néctar», seguido do nome da fruta ou frutas empregadas.

NTA 23
SUÇO DE FRUTAS

1. Definição

Suco de frutas é o líquido obtido, por expressão ou extração de frutas maduras, por processos tecnológicos adequados.

2. Designação

O produto será designado «suco», seguido do nome da fruta que lhe deu origem. Ex.: «suco de laranja», «suco de uva».

3. Classificação

O suco de fruta será classificado quanto à sua concentração em:

- a) suco integral -- é o que corresponde à definição;
- b) suco concentrado -- é o que foi parcialmente desidratado;
- c) suco desidratado -- é o produto sob a forma sólida, obtido pela desidratação do suco de fruta e cujo teor de umidade não exceda a 3%.

Incluem-se nesta Norma, entre outros, os seguintes sucos:

a) suco de caju -- líquido obtido do caju, do pseudofruto (pedúnculo) do *Anacardium occidentale*.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido, contendo sólidos em suspensão;

Cor: branco-amarelada;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio (adstringente).

Características físicas e químicas:

	mínimo	máximo
Densidade relativa a 20/20°C	1,040	—
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	10,0	—
Relação sólidos solúveis em °Brix/acidez em g% de ácido cítrico anidro	15,0	—
Sólidos em suspensão	—	30,0 % (v/v)
Grau alcoólico em graus GL	—	0,5
Açúcares totais, naturais do caju	—	15,0 % (p/v)
Ácido ascórbico, em mg	50,0	— % (p/v)

b) suco de maracujá -- líquido obtido do maracujá *Passiflora* sp.

Características organoléticas:

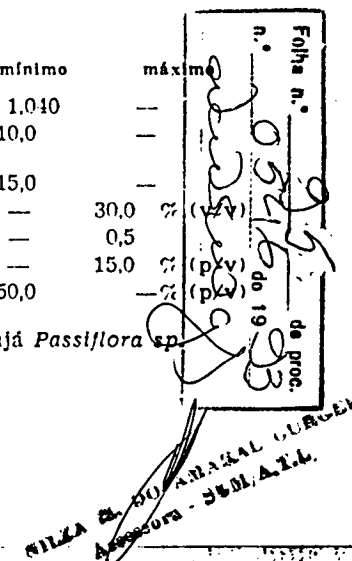
Aspecto: líquido, contendo sólidos em suspensão;

Cor: amarelo-laranja;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

Características físicas e químicas:



	mínimo	máximo
Densidade relativa a 20/20°C	1,036	—
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	9,0	—
Relação sólidos solúveis em °Brix/acidez em g% de ácido cítrico anidro	2,0	5,0
Sólidos em suspensão	—	30,0 % (v/v)
Grau alcoólico em graus GL	—	0,5
Açúcares totais, naturais do maracujá	7,0	13,0 % (p/v)
Ácido ascórbico, mg	8,0	— % (p/v)

c) Suco de uva — líquido obtido por expressão da uva *Vitis sp.*

Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo, podendo conter pequeno depósito;

Cor: própria;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

Características físicas e químicas:

	mínimo	máximo
Densidade relativa a 20/20°C	1,057	—
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	14,0	—
Relação sólidos solúveis em °Brix/acidez em g% de ácido tartárico	15,0	45,0
Sólidos em suspensão	—	5,0 % (v/v)
Grau alcoólico em graus GL	—	0,5
Açúcares totais, naturais da uva	—	20,0 % (p/v)
Acidez volátil, em g% de ácido acético	—	0,025 % (p/v)
Acidez total, em g% de ácido tartárico	—	0,90 % (p/v)

d) Suco de abacaxi — líquido obtido por expressão do abacaxi *Ananas sativus*.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido limpo ou turvo;

Cor: branco-amarelada;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

Características físicas e químicas:

	mínimo	máximo
Densidade relativa a 20/20°C	1,045	—
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	10,0	—
Relação sólidos solúveis em °Brix/acidez em g% de ácido cítrico anidro	15,0	—
Sólidos em suspensão	—	30,0 % (v/v)
Grau alcoólico em graus GL	—	0,5
Açúcares totais, naturais do abacaxi	—	15,0 % (p/v)
Ácido ascórbico, em mg	15,0	— % (p/v)

e) Suco de goiaba — líquido obtido da goiaba *Psidium guajava*.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo;

Cor: avermelhada;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

Características físicas e químicas:

	mínimo	máximo
Densidade relativa a 20/20°C	1,060	—
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	6,0	—
Relação sólidos solúveis em °Brix/acidez total g%	—	30,0
Sólidos em suspensão	—	50,0 % (v/v)
Grau alcoólico em graus GL	—	0,5
Açúcares totais, naturais da goiaba	5,0	— % (p/v)
Acidez total, em g% em ácido málico	0,2	0,8 % (p/v)

f) Suco de manga — líquido obtido da manga *Mangifera indica*.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo;

Cor: amarela;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

Características físicas e químicas:

	mínimo	máximo
Densidade relativa a 20/20°C	1,012	—
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	11,0	—
Relação sólidos solúveis em °Brix/acidez total em g%	27,0	—
Sólidos em suspensão	—	40,0 % (v/v)
Grau alcoólico em graus GL	—	0,5
Açúcares totais, naturais da manga	—	16,0 % (p/v)
Acidez total, g% em ácido cítrico anidro	0,40	— % (p/v)

g) Suco de tamarindo — líquido obtido do tamarindo *Tamarindus indica*.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo;

Cor: castanha;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

Características físicas e químicas:

	mínimo	máximo
Densidade relativa a 20/20°C	1,030	—
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	6,0	—
Sólidos em suspensão	—	30,0 % (v/v)
Grau alcoólico em graus GL	—	0,5
Acidez total, g% em ácido tartárico	1,5	— % (p/v)

h) Suco de tomate — líquido obtido do tomate *Solanum lycopersicum*.

Será tolerada a adição de cloreto de sódio até 0,5%, devendo ser declarada na rotulagem

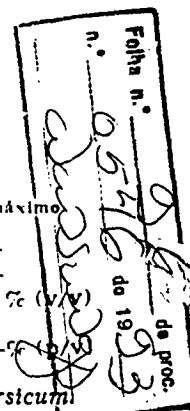
Características organoléticas:

Aspecto: líquido, contendo sólidos em suspensão;

Cor: vermelha;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.



ATA DO AMARAL CURCER
SEM AT.L

Características físicas e químicas:

	mínimo	máximo
Acidez, em ácido cítrico anidro	—	0,7 % (p/v)
Sólidos totais	5,0	— % (p/v)
Resíduo mineral fixo	0,4	— % (p/v)

4. Características Gerais

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. A densidade dos sucos de frutas é variável. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

7. Características Microbiológicas

a) os sucos integrais de frutas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10^5 /ml;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 ml;
Bolores e leveduras: máximo, 10^4 /ml.

b) os sucos concentrados de frutas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 10^5 /g;
Bactérias do grupo coliforme: máximo, 2×10^5 /g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Bolores e leveduras: máximo, 10^5 /g.

c) os sucos desidratados de frutas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^5 /g;
Bactérias do grupo coliforme: máximo, 2×10^5 /g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Bolores e leveduras: máximo, 10^5 /g.

d) sucos de frutas envasados e que sofreram tratamento térmico adequado:

Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas), bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «suco», seguida do nome da fruta. O produto concentrado, no rótulo, deverá trazer a indicação clara da diluição para a reconstituição do suco integral.

NTA 24

SUCO DE FRUTAS CITRICAS

1. Definição

Suco de frutas cítricas é o líquido obtido por expressão ou extração de frutas cítricas, por processos tecnológicos adequados.

2. Designação

O produto será designado «suco», seguido do nome da fruta que lhe deu origem. Ex.: «suco de laranja», «suco de limão».

3. Classificação

O suco de frutas cítricas será classificado quanto à sua concentração em:

- integral;
- concentrado;
- desidratado.

Incluem-se nesta Norma, entre outros, os seguintes sucos:

a) suco de pomelo (grapefruit) — líquido obtido do pomelo *Citrus paradisi*.

Características físicas e químicas:

Integral:

Índice de refração a 20°C — 1,3625 (valor médio);

Acidez, em ácido cítrico — 0,4% a 3,0% (p/v);

Resíduo mineral fixo — 0,34% a 0,56% (p/v);

Ácido ascórbico, mg por 100 ml — 35 a 65 (p/v).

ÍNDICE DE REFRAÇÃO A 20°C

Concentração	Índice
3 x	1,3756 — 1,3790
4 x	1,3926 — 1,3970
5 x	1,4086 — 1,4120
6 x	1,4236 — 1,4270
7 x	1,4391 — 1,4430

b) suco de laranja — líquido obtido da laranja *Citrus sinensis*.

Características físicas e químicas:

	mínimo	máximo
Densidade relativa a 20/20°C	1,042	—
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	10,5	—
Relação sólidos solúveis em °Brix/acidez em g% de ácido cítrico, anidro	0,9	20,0
Sólidos em suspensão	—	7,0
Grau alcoólico em graus GL	—	0,5
Açúcares totais, naturais da laranja	—	13,0
Ácido ascórbico, mg por 100 ml	38	—
Óleo essencial	—	0,03

ÍNDICE DE REFRAÇÃO A 20°C

Concentração	Índice
3 x	1,3816 — 1,3860
4 x	1,3996 — 1,4040
5 x	1,4181 — 1,4230
6 x	1,4381 — 1,4430
7 x	1,4566 — 1,4610

Folha n.º 0546 de 1953
de proc.
CURCEL
SEM A.T.L.

c) suco de limão — líquido do limão *Citrus limon*

Características físicas e químicas:

	mínimo	máximo
Densidade relativa a 20/20°C	1,027	—
Sólidos em suspensão	—	10,0 % (v/v)
Grau alcoólico em graus GL	—	0,5
Acidez total titulável, em g% de ácido cítrico, anidro	5,0	— (p/v)
Ácido ascórbico, mg por 100 ml	25,0	— (p/v)
Óleo essencial de limão	—	0,010% (v/v)

ÍNDICE DE REFRAÇÃO A 20°C

Concentração	Índice
3 ×	1,3681 — 1,3710
4 ×	1,3796 — 1,3820
5 ×	1,3911 — 1,3940
6 ×	1,4041 — 1,4070
7 ×	1,4149 — 1,4175

4. Características Gerais

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. A densidade dos sucos de frutas é variável. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverão estar isentos de leveduras, fermentações, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

7. Características Microbiológicas

a) os sucos integrais de frutas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10³/ml;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 ml;
Bolores e leveduras: máximo, 10³/ml.

b) os sucos concentrados de frutas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5 × 10³/g;
Bactérias do grupo coliforme: máximo, 2 × 10³/g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

c) os sucos desidratados de frutas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5 × 10³/g;
Bactérias do grupo coliforme: máximo, 2 × 10³/g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

d) sucos de frutas envasados e que sofreram tratamento térmico adequado:

Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «suco», seguida do nome da fruta. O produto concentrado e o desidratado, no rótulo, deverão trazer a indicação clara da diluição para a reconstituição do suco integral.

NTA 25

GELÉIA DE FRUTAS

1. Definição

Geléia de frutas é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa.

2. Designação

O produto será designado, genericamente, «geléia», seguido do nome da fruta de origem.

3. Classificação

As geléias de frutas são classificadas em:

a) comum — quando preparadas numa proporção de 40 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 60 partes de açúcar. As geléias de marmelo, laranja e maçã poderão ser preparadas com 35 partes de frutas, ou seu equivalente à fruta fresca, e 65 partes de açúcar;

b) extra — quando preparadas numa proporção de 50 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 50 partes de açúcar.

4. Características Gerais

O produto deverá ser preparado de frutas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, e de fermentações. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deverá estar isento de pedúnculos e de cascas, mas poderá conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não poderá ser colorido e nem aromatizado artificialmente. Será tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

5. Características Organoléticas

As geléias deverão apresentar-se sob o aspecto de massa gelatinosa, de consistência tal, que, quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semi-sólido. As geléias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas deverão, ainda, apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão. A cor e o cheiro deverão ser próprios da fruta de origem. O sabor deverá ser doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem.

6. Características Físicas e Químicas

	Comum	Extra
Umidade, máximo	38% p/p	35% p/p
Sólidos solúveis totais, mínimo	62% p/p	35% p/p
Pectina adicionada, máximo	2% p/p	2% p/p

7. Características Microbiológicas

As geléias de frutas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10²/g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10²/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação genérica «geléia», seguida do nome da fruta de origem. Poderá constar a palavra extra, quando satisfazer as condições exigidas nesta Norma.

NTA 26

COMPOTA OU FRUTA EM CALDA

1. Definição

Compota ou fruta em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetidas a cozimento incipiente, enlatadas ou envidradas, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado.

2. Designação

O produto será designado por «compota» seguido do nome da fruta ou das frutas; ou o nome da fruta ou das frutas seguido da expressão «em calda». Ex.: «compota de figo» ou «figo em calda», «compota de laranja e pêssego» ou «laranja e pêssego em calda». O produto preparado com mais de três espécies, receberá a designação genérica de «salada de frutas» ou de «miscelânea de frutas», seguida da expressão «em calda».

3. Classificação

As compotas serão classificadas de acordo com sua composição em:

- compota simples — produto preparado com apenas uma espécie de fruta;
- compota mista ou fruta mista em calda — produto preparado com duas espécies de frutas;
- salada de frutas ou miscelânea de frutas — produto preparado com três ou mais espécies de frutas, em pedaços de tamanho razoavelmente uniforme, até o máximo de cinco, não sendo permitido menos de 1/5 da quantidade de qualquer espécie em relação ao peso total das frutas escorridas. Se o produto contiver cerejas, estas podem perfazer a quantidade entre 3 e 8% sobre o peso total das frutas escorridas, e se forem uvas, de 6 a 12% sobre o mesmo total.

4. Características Gerais

O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto não deverá ser colorido nem aromatizado artificialmente. Somente para a cereja será permitida a recoloração. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. As frutas de-

verão obedecer às classificações e graduações de tamanho específico para cada espécie. O espaço livre dos recipientes não deverá exceder de 10% da altura dos mesmos. A pressão no interior dos recipientes não deverá ser superior a 300 mm de Hg.

5. Características Organoléticas

Aspecto — frutas inteiras ou em pedaços;

Cor — própria da fruta ou das frutas de origem;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Densidade da calda em graus Brix — entre 14 e 40°.

7. Características Microbiológicas

Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a designação constante nesta Norma. Nas compotas simples e mistas, deverá constar, ainda, o estado de apresentação da fruta, se inteiras, em metades ou em pedaços, com ou sem caroço ou outras indicações da apresentação. Deverá constar também, o peso das frutas escorridas ou drenadas.

NTA 27

DOCE DE FRUTA EM CALDA

1. Definição

Doce de fruta em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, cozido em água e açúcar, enlatado ou envidrado e submetido a um tratamento térmico adequado.

2. Designação

O produto será designado por «doce» seguido do nome da fruta e da expressão «em calda». Ex.: «doce de goiaba em calda».

4. Características Gerais

O produto será preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto não poderá ser colorido ou aromatizado artificialmente. Poderá ser adicionado de glicose e açúcar invertido. O espaço livre dos recipientes não deverá exceder de 10% da altura dos mesmos. A pressão no interior dos recipientes não deverá ser superior a 300 mm de Hg.

SILVA E. DO AMARAL GURGEL
Assessor - SGT. AXI

5. Características Organoléticas

Aspecto -- frutas inteiras ou em pedaços;

Cor -- própria da fruta de origem;

Cheiro -- próprio;

Sabor -- doce, próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Densidade da calda em graus Brix -- entre 30 e 65°.

7. Características Microbiológicas

Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C, não se deverá observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infeções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Nos rótulos dos doces e frutas em calda, deverá constar a denominação «doce de (nome da fruta) em calda». Deverá constar, ainda, o peso das frutas escorridas ou drenadas.

NTA 28

DOCES EM PASTA

1. Descrição

1.1 -- Definição:

«Doce em pasta» é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo, finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação:

1.1.1 -- Os doces em pasta poderão apresentar eventualmente pedaços de vegetais.

1.1.2 -- Entende-se como «vegetais», para efeito destes padrões, todas as frutas, tubérculos e outras partes comestíveis reconhecidamente apropriadas para elaboração de doce em pasta.

1.1.3 -- Entende-se como «partes comestíveis de vegetais», para efeito destes padrões, aqueles provenientes de vegetais frescos, congelados, desidratados, em conserva, ou por outros meios preservados no seu estado natural ou desintegrados por processos tecnológicos adequados.

1.2 -- Classificação:

Os doces em pasta classificam-se em:

1.2.1 - Quanto ao vegetal empregado:

a) simples -- quando preparado com uma única espécie vegetal;

b) misto -- quando preparado com a mistura de mais de uma espécie vegetal.

1.2.2 - Quanto à consistência:

a) cremoso -- quando a pasta é homogênea e de consistência mole, não oferecendo resistência, nem possibilidade de corte;

b) em massa -- quando a pasta é homogênea e de consistência que possibilite o corte.

1.3 -- Designação:

Os doces em pasta serão designados:

1.3.1 -- Pela palavra «doce» seguido do nome da espécie vegetal ou das espécies vegetais empregadas, quando se tratar, respectivamente, de «doces em pasta simples» ou «doce em pasta misto».

1.3.2 -- Pela aposição do sufixo «ada» ao nome da fruta, quando se tratar de «doce em massa» elaborado com uma única espécie de fruta.

1.3.3 -- Pela indicação «doce em massa» seguida do nome das frutas empregadas na sua elaboração, facultada a associação do nome das respectivas frutas, quando empregada mais de uma espécie de fruta.

1.3.4 -- Pela palavra «doce» seguida do nome da espécie ou espécies vegetais empregadas e da palavra «cremoso», quando se tratar de doce em pasta de consistência cremosa.

1.3.5 -- Pela palavra «miscelânea» seguida do nome das espécies vegetais empregadas, quando se tratar da associação individualizada, na mesma embalagem, de diferentes classes de doce em pasta.

2. Composição e Fatores Essenciais de Qualidade

2.1 -- Composição:

2.1.1 -- Ingredientes obrigatórios:

a) partes comestíveis de vegetais conforme definido em 1.1.3;

b) isoladamente ou em combinação adequada: sacarose, açúcar invertido e seus xaropes e glucose.

2.1.2 -- Ingredientes opcionais:

a) suco de frutas;

b) mel de abelha;

c) ervas e especiarias ou seus princípios ativos, em quantidades suficientes para uma boa elaboração do produto.

2.1.3 -- O doce em pasta deverá ser elaborado a partir de uma mistura contendo não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes em peso dos açúcares utilizados.

2.1.4 -- As proporções fixadas por estes padrões são baseadas no teor normal de sólidos solúveis das frutas componentes «in natura».

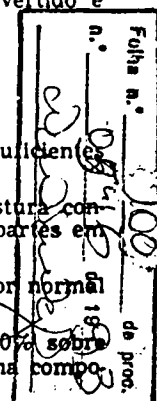
2.1.5 -- A proporção mínima de cada ingrediente vegetal será de 20% sobre o total dos ingredientes vegetais quando participar mais de um vegetal na composição do produto.

2.1.6 -- Exceções eventuais, devido às necessidades tecnológicas para uma boa elaboração tendo em vista determinado tipo de vegetal utilizado, serão tratadas particularmente e deverão constar dos padrões específicos para os produtos correspondentes.

2.1.7 -- O teor de sólidos solúveis do produto final não deverá ser inferior a 55% para os cremosos e 65% para os doces em massa.

2.2 -- Fatores Essenciais de Qualidade:

2.2.1 -- cor -- a cor deverá ser própria dos produtos, conforme ingredientes e a tecnologia de elaboração;



2.2.2 — sabor e odor — próprios dos ingredientes, devendo o produto ser isento de sabores e odores estranhos à sua composição;

2.2.3 — consistência — apropriada para cada tipo de produto;

2.2.4 — ausência de defeitos — o produto deverá estar praticamente isento de defeitos, tais como: matérias estranhas inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outros, apresentados, conforme o tipo do produto;

2.2.5 — acondicionamento — o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

3. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação

3.1 Aditivos Intencionais:

Poderão ser empregados os aditivos intencionais relacionados no Anexo I dos presentes padrões e aqueles que vierem a ser autorizados para produtos específicos e finalidades específicas.

3.2 Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação:

Poderão ser empregadas as substâncias relacionadas no Anexo II dos presentes padrões e aquelas que vierem a ser autorizadas para produtos específicos e com finalidades específicas.

4. Aditivos Incidentais

4.1 Dióxido de Enxofre:

Tolerância máxima de 100 mg/kg (cem miligramas/quilo), resultante do seu eventual emprego, no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.

4.2 -- Resíduos de Pesticidas:

Os resíduos de pesticidas só serão tolerados, quando em correspondência com a quantidade de ingrediente empregado, obedecida a tolerância fixada para o mesmo.

4.3 -- Contaminantes Inorgânicos:

		Tolerância máxima (mg/kg)
Antimônio	Sb	1,00
Arsênio	As	0,20
Cádmio	Cd	0,20
Chumbo	Pb	0,50
Cobre	Cu	15,00
Cromo	Cr	0,10
Estanho	Sa	250,00
Mercurio	Hg	0,01
Níquel	Ni	1,00
Selênio	Se	0,30
Zinco	Zn	25,00

4.4 -- Outros Contaminantes:

Serão obedecidos os limites de tolerância que vierem a ser especificamente fixados.

5. Higiene

Os doces em pasta obedecerão aos requisitos gerais de higiene e aos requisitos específicos de higiene fixados para os vegetais e as frutas processadas, não podendo:

5.1 -- Apresentar sujidades, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos orgânicos e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequada.

5.2 -- Apresentar após 7 (sete) dias de incubação a 35° C, modificações de natureza físico-química ou organolética, assim como alteração das embalagens (estufamentos, vazamentos, corrosão).

5.3 -- Apresentar níveis de contaminação além daqueles fixados pelos padrões microbiológicos vigentes.

6. Pesos e Medidas

Os doces em pasta deverão atender a legislação específica em vigor.

7. Critério de Enchimento

7.1 -- Enchimento mínimo (somente para recipientes rígidos) — os recipientes deverão estar convenientemente cheios e o produto não deverá ocupar menos de 90% (noventa por cento) da capacidade do mesmo.

7.2 -- A capacidade do recipiente é o volume de água destilada, a 20° C, que cabe no recipiente hermeticamente fechado quando completamente cheio.

8. Rotulagem

Além dos dizeres e indicações exigidos pelo Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969 e seus Regulamentos, o rótulo dos doces em pasta deverá indicar:

8.1 -- A designação correta do produto fixado neste padrão.

8.2 -- Declaração da lista dos ingredientes na ordem decrescente do respectivo peso, com exceção da água, quando for o caso.

8.3 -- A classificação correspondente à respectiva qualidade, quando a mesma for certificada pelo órgão federal competente.

8.4 -- Identificação do lote ou partida de fabricação, expressamente ou em código.

8.5 -- As exigências da legislação metrológica vigente.

9. Amostragem e Métodos de Análise

9.1 -- Serão obedecidas as técnicas de amostragem e métodos de análise adotados pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL), pela Association of Official Analytical Chemical (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO) e pela Comissão Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), até que venham a ser aprovados métodos de amostragem e análise oficiais.

9.2 -- A comprovação do atendimento das características de identidade e qualidade, fixadas pelo presente padrão, obedecerá o paradigma abaixo indicado:

- inspeção externa e interna da embalagem;
- avaliação dos fatores de qualidade;
- umidade;
- determinação de sólidos solúveis;
- determinação do peso líquido;
- proporção das frutas (vegetais) utilizadas;
- aditivos e contaminantes;
- exame microscópico;
- exame microbiológico;
- eventuais.

Folha n.º 107

05/10 de 1973

de prof.

ANEXO B. C. AMARAL

Assessor - 303

ANEXO I

Aditivos Intencionais

	Limite Máximo
1. Antioxidantes	
Ácido L-ascórbico	500 mg/kg
2. Conservadores	
Benzoato de sódio (ácido benzóico)	2000 mg/kg
Ácido sórbico	2000 mg/kg
isoladamente ou em combinação até	2000 mg/kg
Sorbato de potássio, cálcio ou sódio	2000 mg/kg

ANEXO II

Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação

1. Pectina, ágar-ágar e goma-garrofin, em quantidade para compensar possível deficiência dos ingredientes em substâncias pécicas dos vegetais básicos.
2. Ácido cítrico, ácido láctico, ácido tartárico, ácido fosfórico como agentes de ajustamento e correção do pH, quando necessários e em quantidade para se atingir os objetivos desejados.
3. Sais de sódio, potássio ou cálcio, dos ácidos mencionados em (2), utilizados como reguladores do pH, somente quando necessários e em quantidade para obtenção do efeito desejado.
4. Carbonato e bicarbonato de sódio e potássio usados para eventuais correções do pH.
5. Mono e diglicerídeos provenientes de óleos e gorduras comestíveis como agentes anti-espumíferos nas quantidades mínimas para obter o efeito desejado.

NTA 29

COCO RALADO

1. Definição

Coco ralado é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.

2. Designação

O produto será designado «coco ralado» seguido de sua classificação.

3. Classificação

De acordo com as suas características o coco ralado poderá ser:

- a) coco ralado puro, de baixo teor de gordura — o coco ralado sem qualquer adição e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto; contém de 35 a 60% de lipídios;
- b) coco ralado puro, de alto teor de gordura — o coco ralado sem qualquer adição e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto; contém acima de 60% de lipídios;
- c) coco ralado açucarado — o coco ralado adicionado de açúcar (sacarose) e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto; poderá conter, no máximo, 30% de sacarose total.

4. Características Gerais

O coco ralado deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso.

5. Características Organoléticas

	Coco ralado puro	Coco ralado açucarado
Aspecto	fragmentos soltos	grânulos recobertos de açúcar
Cor	branca	branca
Cheiro	próprio, não rançoso	próprio, não rançoso
Sabor	próprio, não rançoso	próprio, doce, não rançoso

6. Características Físicas e Químicas

	Coco ralado puro baixo teor de gordura	Coco ralado puro alto teor de gordura	Coco ralado açucarado
Umidade, máximo	4% p/p	4% p/p	4% p/p
Acidez, em ml de solução normal, máximo	3% p/p	3% v/p	3% v/p
Lipídios, máximo	60% p/p	acima de 60% p/p	mín. 35% p/p
mínimo	35% p/p		
Açúcar não redutor expresso em sacarose em relação aos lipídios, máximo	12% p/p	12% p/p	—
Açúcar (sacarose) total, má- ximo	—	—	30%

7. Características Microbiológicas

O coco ralado deverá obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10^3 /g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^2 /g;
Staphylococcus aureus: ausência em 1 g;
Salmonelas: ausência em 25 g;
Bolores e leveduras: máximo, 5×10^2 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxico-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Deverá constar do rótulo a denominação completa do produto: «coco ralado puro, baixo teor de gordura», «coco ralado puro, alto teor de gordura», «coco ralado açucarado».

Folha n.º 21072
de 254
de proc.
054
do 1993
SILVA & SOUZA AMARAL GURGEL
Assessoria SPM ATL

1. Definição

Leite de coco é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*) por processos mecânicos adequados.

2. Designação

O produto será designado «leite de coco», seguido de sua classificação.

3. Classificação

De acordo com suas características próprias e composição, o leite de coco poderá ser classificado em:

- leite de coco natural — quando corresponder à definição;
- leite de coco açucarado — quando tiver sido adicionado de açúcar;
- leite de coco concentrado — quando tiver sido parcialmente desidratado;
- leite de coco em pó ou leite de coco desidratado — quando tiver sido quase totalmente desidratado, até forma seca.

4. Características Gerais

O leite de coco deverá ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deverá estar isento de substâncias estranhas à sua composição, exceto as previstas nesta Norma.

5. Características Organoléticas

Natural	Açucarado
Líquido xaroposo, podendo haver separação da emulsão	Líquido xaroposo, podendo haver separação da emulsão
Branco-amarelado	Branco-amarelado
Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso
Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso
Concentrado	Pó
Líquido xaroposo, podendo haver separação da emulsão	Pó solto
Branco-amarelado	Branco
Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso
Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso

6. Características Físicas e Químicas

	Natural	Açucarado	Concentrado	Pó
Acidez, em ml de solução normal, máximo	5% v/p	18% p/p	7% v/p	7% v/p
Lipídios (Berber), mínimo	25% p/p	5% v/p	entre 40% e 75% p/p	entre 40% e 70% p/p
Açúcar não redutor, expresso em sacarose, em relação aos lipídios, máximo	20% p/p	—	20% p/p	20% p/p
Açúcar (sacarose) total máximo	—	40% p/p	—	—

7. Características Microbiológicas

a) leite de coco envasado e que recebeu tratamento térmico adequado.

Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou orgânica do produto.

b) o leite de coco concentrado e o desidratado deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10³/ml;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2 × 10/g;
Salmonelas: ausência em 25 g;
Bolores e leveduras: máximo, 2 × 10³/g.

c) os demais tipos de leite de coco, deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10³/ml;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 ml;
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2 × 10/ml;
Staphylococcus aureus: ausência em 1 ml;
Salmonelas: ausência em 25 ml;
Bolores e leveduras: máximo, 10³/ml.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Deverá constar do rótulo a denominação completa do produto: «leite de coco natural», «leite de coco açucarado», «leite de coco concentrado», «leite de coco em pó» ou «leite de coco desidratado».

NTA 31

HORTALIÇAS EM CONSERVA

1. Descrição

1.1 — Definição:

«Hortaliça em conserva» é o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças, como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou precozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração:

NILZA R. DO AMARAL GURGEL
Assessora S.M.A.T.E.

1.1.1 — Entende-se por «hortaliça», para efeito deste padrão, tubérculos, raízes, rizomas, bulbos, talos, brotos, folhas, inflorescências, pedicelos, frutos, sementes e cogumelos comestíveis cultivados, reconhecidamente apropriados para a elaboração de conservas.

1.2 — Classificação:

As hortaliças em conserva classificam-se em:

- a) simples — quando preparadas com uma única espécie vegetal;
- b) mistas — quando preparadas com duas espécies vegetais;
- c) miscelânea, jardineira, salada ou seleta, quando preparada com mais de duas espécies vegetais.

1.3 — Apresentação:

As hortaliças em conserva são apresentadas:

1.3.1 — Quanto à forma de acondicionamento:

- a) com líquido de cobertura;
- b) sem líquido de cobertura, quando o líquido não exceder a 20% do peso dos vegetais que compõem as hortaliças em conserva.

1.3.2 — Quanto ao tipo de variedades:

Quando os tipos de variedades utilizados derem origem a produtos diferenciados, as hortaliças em conserva deverão ser apresentadas conforme os respectivos tipos.

1.3.3 — Quanto à forma de apresentação:

As hortaliças em conserva deverão ser apresentadas, de acordo com o formato dos vegetais que compõem o produto: inteiros ou cortados, de tamanhos e formas regulares ou não, com ou sem casca, com ou sem sementes, através de denominações específicas que evidenciem o respectivo formato.

1.3.4 — Quanto ao tamanho:

As hortaliças em conserva deverão ser apresentadas, quanto ao tamanho, sempre que o mesmo der origem a produtos diferenciados, através de denominações que evidenciem as respectivas dimensões.

1.4 — Designação:

As hortaliças em conserva serão designadas:

1.4.1 — Pelo nome do vegetal empregado, quando elaboradas com uma única espécie vegetal, seguido ou precedido da palavra «conserva» ou seguido do nome do respectivo líquido de cobertura.

1.4.2 — Pelos nomes dos vegetais empregados, quando elaboradas com duas espécies vegetais, seguidos ou precedidos da palavra «conserva» ou seguidos do nome do líquido de cobertura, devendo ser empregado em primeiro lugar o nome do componente usado em maior quantidade, tais como «ervilha com cenoura em conserva», «batata com cenoura em molho de manteiga».

1.4.3 — Pelas expressões «miscelânea», «jardineira», «salada», ou «seleta» seguidas da indicação das hortaliças empregadas, quando elaboradas com três ou mais espécies vegetais.

1.4.4 — Pela expressão «sem líquido de cobertura», seguida opcionalmente da designação «solid pack» precedida das designações indicadas em 1.4.1, 1.4.2 e 1.4.3, quando elaboradas sem líquido de cobertura.

1.4.5 — Caso a variedade vegetal utilizada diferencie o produto, esta diferenciação deverá ser mencionada acompanhando ou compondo a designação.

1.4.6 — Caso o produto apresente alguma peculiaridade que o diferencie, esta poderá ser mencionada, acompanhando ou compondo a designação, tais como «aspargos verdes em conserva», «tomate pelado em conserva».

1.4.7 — A forma de apresentação e o tamanho das hortaliças empregadas, deverão acompanhar ou compor a designação do produto, sempre que as mesmas deem origem a produtos diferenciados ou sejam objeto de classificação específica.

1.4.8 — Designações opcionais tais como «hortaliças frescas em conserva», «hortaliças ao natural em conserva» e semelhantes serão permitidas exclusivamente em conservas elaboradas com hortaliças que não tenham sido reidratadas.

2. Composição e Fatores Essenciais de Qualidade

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes obrigatórios:

Partes comestíveis de hortaliças inteiras ou fragmentadas, frescas, congeladas, desidratadas ou por outros meios preservadas.

2.1.2 — Ingredientes opcionais:

- a) água, sal, sacarose;
- b) açúcar invertido, glicose e seus xaropes, exceto para conservas de cogumelo;
- c) manteiga, óleos e gorduras comestíveis, animais e vegetais, estabelecido o mínimo de 3% (p/p) para a manteiga, sobre o conteúdo total do produto acabado;
- d) vinagres e vinhos, limitado este último de forma a que o teor alcoólico do produto acabado não ultrapasse de 1,9° GL;
- e) caldos, molhos ou sumos de vegetais compatíveis com o ingrediente obrigatório;
- f) matérias-primas naturais aromáticas — (especiarias e condimentos em geral);
- g) guarnição composta de uma ou mais das hortaliças (alface, cebola, pedaços de pimentão vermelho ou verde, ou mistura dos mesmos) até um máximo de 10% (p/p) do peso drenado dos ingredientes obrigatórios;
- h) proteína vegetal hidrolisada;
- i) extrato de levedura autolisado.

2.2 — Fatores Essenciais de Qualidade:

As hortaliças em conserva deverão apresentar:

2.2.1 — Cor: apropriada ao produto, de acordo com a composição e a tecnologia de elaboração.

2.2.2 — Sabor e odor: próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos.

2.2.3 — Textura: apropriada para cada tipo de produto.

2.2.4 — Uniformidade: existência de razoável uniformidade de tamanho e formato, característica para cada tipo de produto.

2.2.5 — Ausência de defeitos: ausência de defeitos tais como cascas, sementes (os produtos devem ser apresentados sem as mesmas), unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros, respeitadas as tolerâncias fixadas para cada tipo de produto.

2.2.6 — pH: o pH deverá ser adequado à composição e natureza do produto, exigindo-se pH máximo de 4,5 exclusivamente para conservas de palmito, pimentão e alcachofra.

2.2.7 — Acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

3. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação

3.1 — Aditivos Intencionais:

Poderão ser empregados os aditivos intencionais relacionados no Anexo 2, presentes padrões e aqueles que vierem a ser autorizados para produtos específicos e finalidades específicas.

SILVA & LIMA S.A. CURTIDA
Associação S.M.A.T.U.

3.2 — Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação:

Poderão ser empregadas as substâncias relacionadas no Anexo II dos presentes padrões e aquelas que vierem a ser autorizados para produtos específicos e com finalidades específicas.

4. Aditivos Incidentais

4.1 — Dióxido de Enxofre:

Tolerância máxima de 100 mg/kg (cem miligramas/quilo), resultante do seu eventual emprego, no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.

4.2 — Resíduos de Pesticidas:

Só serão tolerados quando, em correspondência com a quantidade de ingrediente empregado, obedecida a tolerância fixada para a matéria-prima considerada.

4.3 — Contaminantes Inorgânicos:

	Tolerância máxima (mg/kg)
Antimônio	1,00
Arsênico	0,20
Cádmio	0,20
Chumbo	0,50
Cobre	15,00
Cromo	0,10
Estanho	250,00
Mercúrio	0,01
Níquel	1,00
Selênio	0,30
Zinco	25,00

4.4 — Outros Contaminantes:

Serão obedecidos os limites de tolerância que vierem a ser especificamente fiados.

5. Higiene

As hortaliças em conserva obedecerão aos requisitos gerais de higiene e aos requisitos específicos de higiene fixados para os vegetais e as frutas processadas, não podendo:

5.1 — Apresentar sujidades, parasitas, partes de insetos, fungos, leveduras, defeitos de animais ou vegetais e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequada.

5.2 — Apresentar microrganismos em desenvolvimento sob condições normais de armazenamento.

5.3 — Apresentar germes patogênicos e/ou substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possa torná-las nocivas à saúde humana.

5.3.1 — Os produtos acabados que apresentem pH superior a 4,5 deverão ser submetidos a um processamento tecnológico adequado (esterilização comercial) para destruição dos esporos de *Clostridium Botulinum*.

6. Pesos e Medidas

Os vegetais em conserva deverão atender à legislação específica em vigor.

7. Critérios de Enchimento

7.1 — O acondicionamento das hortaliças em conserva deverá ser tal que os respectivos recipientes se apresentem convenientemente cheios e o produto, inclusive líquido de cobertura, ocupe no mínimo 90% da capacidade dos mesmos exce-tuando-se os produtos sem líquido de cobertura («solid pack») cujos critérios de enchimento serão fixados nos padrões específicos.

7.2 — Entende-se por capacidade do recipiente o volume de água destilada a 20° C que cabe no recipiente hermeticamente fechado, estando o mesmo completa-mente cheio.

8. Rotulagem

Além dos dizeres exigidos pelo Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969, e seus regulamentos, o rótulo das hortaliças em conserva deverá indicar:

8.1 — A designação correta do produto fixada neste padrão.

8.2 — A lista dos ingredientes na ordem decrescente do respectivo peso, com exceção da água, quando for o caso.

8.3 — A classificação correspondente à respectiva qualidade, quando a mesma for certificada pelo órgão federal competente.

8.4 — O peso líquido drenado.

8.5 — A identificação do lote ou partida de fabricação, expressamente ou em código.

9. Amostragem e Métodos de Análise

9.1 — Serão obedecidas as técnicas de amostragem e os métodos de análise adotados e/ou recomendados pela Comissão do Codex Alimentarius e pelos seus Comitês, Association of Official Analytical Chemists (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pela Comissão Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), pelo Food Chemicals Codex, pelo Instituto Adolfo Lutz, até que venham a ser aprovados métodos de amostragem e de análise, oficiais.

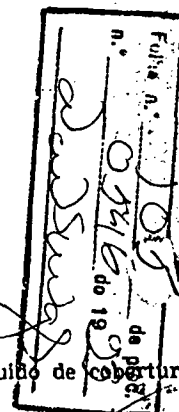
9.2 — A comprovação do atendimento das características de identidade e qua-lidade fixadas pelo presente padrão obedecerá ao paradigma abaixo indicado:

- a) inspeção externa e interna da embalagem;
- b) avaliação dos fatores de qualidade;
- c) espaço vazio;
- d) peso líquido total;
- e) peso líquido drenado;
- f) aditivos intencionais;
- g) aditivos incidentais;
- h) proporção de vegetais;
- i) exame microscópico;
- j) exame microbiológico;
- l) pH;
- m) eventuais:

— teor alcoólico (em conservas que contenham vinho);

— teor de gordura (em conservas que apresentem líquido de cobertura gor-duroso);

— outras determinações.



ANEXO I
Aditivos Intencionais

		Tolerância máxima (mg/kg)
I -- Realçador do Sabor:		
Glutamato monossódico		sem limite
II -- Antioxidantes:		
1. Ácido ascórbico	Cogumelos	300
Ácido isoascórbico	Alcachofra	500
	Aspargos	300
	Palmitos	300
2. EDTAH, Na,	Folhagem-fradinho	145
EDTAH, Na,	Batata	100
	Cogumelo	200
III -- Estabilizantes (*):		
1. Amidos modificados		1%
— Amidos tratados por ácidos		
— Diamido fosfato		
— Diamido fosfato, fosfatado		
— Monoamido fosfato		
— Acetato de amido		
2. Gomas vegetais		1%
— Goma-arábica		
— Goma-guar		
— Carragenatos		
3. Alginatos de amônio, cálcio, potássio e sódio		1%
4. Alginato de propileno glicol		1%

(*) Isoladamente ou em conjunto, nas conservas vegetais que contém molhos ou líquidos de cobertura gordurosos.

ANEXO II

Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação

1. Ácido acético, ácido cítrico, ácido láctico e ácido tartárico, como agentes de ajustamento e correção de pH, na quantidade estritamente necessária para atingir o objetivo desejado.

2. Mono e diglicéridos de óleos e gorduras comestíveis como agentes antiespumíferos, na quantidade estritamente necessária para atingir o objetivo desejado.

3. Cloreto de cálcio, lactato de cálcio e gluconato de cálcio, como agentes de endurecimento, na quantidade estritamente necessária para atingir o objetivo desejado, respeitados os limites máximos a serem indicados, expressos em cálcio (Ca):

	Tolerância máxima (mg/kg)
Cenouras, ervilhas e demais vegetais ...	350
Pimentas doces	350
Tomates inteiros	450
Tomates sob outras formas	800
Batatas	1000
4. Cloreto de Estando II	
Aspargo em lata envernizada ou vidro	25

NTA 32
EXTRATO DE TOMATE

1. Definição

Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado.

2. Designação

O produto será designado por «extrato de tomate», podendo também ser denominado «massa de tomate» ou «concentrado de tomate».

3. Classificação

O extrato de tomate de acordo com a sua concentração será classificado em:

- purê de tomate;
- simples concentrado;
- duplo concentrado;
- triplo concentrado.

4. Características Gerais

O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.

5. Características Organoléticas

Aspecto — massa mole;
Cor — vermelha;
Cheiro — próprio;
Sabor — próprio.

6. Características Físicas e Químicas

- Purê de tomate — substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 9%p/p;
- Extrato de tomate simples concentrado — substância seca, menos cloreto de sódio: mínimo 18%p/p;
- Extrato de tomate duplo concentrado — substância seca, menos cloreto de sódio: mínimo 25%p/p;
- Extrato de tomate triplo concentrado — substância seca, menos cloreto de sódio: mínimo 33%p/p.

7. Características Microbiológicas

Extrato de tomate envasado e que recebeu tratamento térmico adequado:

Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou biológica do produto.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Será tolerado na contagem pelo método de Howard, apresentar no máximo, 40% de campos positivos com filamentos de cogumelos.

SILVIA ELIO AMARAL CURELLI
Assessora S.M.A.T.A.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a designação constante desta Norma; deverá, também, constar a classificação do produto.

NTA 33

CEREAIS E DERIVADOS

1. Definição

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia.

2. Designação

O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex.: «arroz extralongo», «arroz inflado».

3. Classificação

Os derivados de cereais serão classificados em:

a) cereais inflados (inclusive pipocas) — quando obtidos por processos adequados, mediante o qual rompe-se o endosperma e os grãos se inflam. Poderão conter ou ser recobertos de outras substâncias comestíveis;

b) cereais laminados, cilindrados ou rolados — quando obtidos de grãos com ou sem tegumentos, e laminados por processo adequado;

c) cereais em flocos ou flocos de cereais — quando obtidos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados;

d) cereais pré-cozidos ou cereais instantâneos — quando obtidos de cereais, com ou sem tegumento, pré-cozidos e secos por processo adequado, podendo ser apresentados de diversas maneiras, tais como: inteiros, laminados, em flocos ou sob forma de farinha.

4. Características Gerais

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não poderão ter mais de 15% de umidade.

7. Características Microbiológicas

Os cereais inflados, laminados e em flocos deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência de 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 47°C): máximo 2×10^6 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. Ex.: «aveia laminada», «aveia laminada instantânea», «trigo inflado», «flocos de milho».

NTA 34

FARINHAS

1. Definição

Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

2. Designação

O produto será designado «farinha», seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: «farinha de mandioca», «farinha de arroz», «farinha de banana».

3. Classificação

As farinhas serão classificadas de acordo com as suas características, em:

a) farinha simples — produto obtido da moagem ou raladura dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal;

b) farinha mista — produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

4. Características Gerais

As farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Entre as farinhas mais usadas, incluem-se:

a) farinha de alfarroba — produto obtido pela moagem do grão da alfarroba (*Ceratonia siliqua*, L.) previamente descorticada;

b) farinha de amendoim — produto obtido pela moagem do grão de amendoim (*Arachis hypogaea*, L.) desembaraçado das cascas e parcialmente desengordurado;

c) farinha de arroz — produto obtido pela moagem do grão de arroz (*Oryza sativa*, L.), beneficiado;

d) farinha de aveia — produto obtido pela moagem da semente de aveia (*Avena sativa*, L.), beneficiada;

e) farinha de centeio — produto obtido pela moagem do grão de centeio (*Secale cereale*, L.), beneficiado;

f) farinha de fruta — produto obtido pela pulverização de frutas previamente dessecadas;

g) farinha de glúten — produto obtido da farinha de trigo (*Triticum vulgare*), privado de quase todo o seu amido;

h) farinha integral — produto obtido pela moagem ou raladura da parte comestível dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos integrais;

i) farinha de mandioca — produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manihot utilisima*), previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. O produto submetido à nova torração será denominado «farinha de mandioca torrada»;

j) farinha de milho — produto obtido pela ligeira torração do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado;

k) farinha de raspa de mandioca — produto obtido da mandioca descascada, fragmentada, dessecada (raspa), e em seguida moída e peneirada;

l) fubá de milho ou fubá — produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.) desgerminado ou não.

6. Características Físicas e Químicas

Tipo de Farinha (origem)	Umidade % p/p máximo	Acidez em ml de solução normal % p/p máximo	Amido % p/p mínimo	Proteínas % p/p mínimo	Lípidios % p/p máximo	Resíduo min. fixo % p/p máximo
Alfarroba	14,0	2,0	—	15,0	—	3,0
Amendoim	14,0	3,0	—	4,0	—	6,0
Arroz	13,0	3,0	—	6,0	—	2,0
Avela	12,0	5,0	—	9,0	—	2,0
Centelo	14,0	5,0	mínimo 60,0	8,0	—	2,0
Fubá	15,0	5,0	mínimo 72,0	7,0	—	2,0
Glúten	10,0	—	máximo 8,0	—	—	—
Mandioca	14,0	2,0	mínimo 70,0	1,5	—	2,0
Milho	14,0	2,0	—	6,0	—	1,0
Raspa de mandioca . .	14,0	2,5	mínimo 75,0	—	—	—

7. Características Microbiológicas

As farinhas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação. As farinhas integrais trarão o nome «farinha integral», seguida do nome do vegetal comum de origem. No rótulo das farinhas mistas deverão constar a expressão: «farinha mista», bem como a especificação e a quantidade das farinhas empregadas.

NTA 35

FARINHA DE TRIGO

1. Definição

Farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum Vulgare*, beneficiado.

2. Designação

O produto será designado, simplesmente, por «farinha» ou «farinha de trigo».

3. Classificação

A farinha de trigo será classificada de acordo com as suas características, em:

a) farinha integral — produto obtido a partir do cereal limpo com uma extração máxima de 95% e com teor máximo de cinza de 1,750%;

b) farinha especial ou de primeira — produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,385%;

c) farinha comum — produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 78% ou com extração de 58%, após a separação dos 20% correspondentes à farinha de primeira. O teor máximo de cinzas é de 0,850%.

A farinha de trigo comum, por determinação do Governo Federal, para fins de panificação, pode ser adicionada de farinhas de outras origens.

d) sêmola — produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passem pela peneira n. 20 e sejam retidas pela peneira n. 40;

e) semolina — produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passem pela peneira n. 40 e sejam retidas pela peneira n. 60.

4. Características Gerais

A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Os termos «sêmola» e «semolina» podem ser usados para outros grãos de vegetais, devendo constar da denominação do produto, o vegetal de origem. As sêmolos e semolinas, quando armazenadas por muito tempo, podem dar origem a certa quantidade de farinha.

5. Características Organolépticas

	Especial ou de 1ª	Comum	Integral
Aspecto	pó fino	pó fino	pó
Cor	branca ou ligeiramente amarelada	ligeiramente cinza amarelada	marrom escura
Cheiro	próprio	próprio	próprio
Sabor	próprio	próprio	próprio

6. Características Físicas e Químicas

Farinha do Trigo	Umidade % p/p máximo	Acidez (álcool a 95%) em ml de solução N % v/p máximo	Resíduo mineral fixo (sobre substância seca) % p/p máximo	Glúten seco % p/p mínimo
Especial ou de 1ª . .	14,0	2,0	0,45	6,0
Comum	14,0	3,0	1,0	8,0
Integral	14,0	4,0	2,0	8,5
Sêmola e Semolina . .	14,0	2,0	0,45	8,0

ANEXO 2 DO ANEXO 1
ANEXO 2 - SEM. 1.1

9. Rotulagem

No rótulo da farinha deverá constar a denominação «farinha de trigo» seguida do tipo. O tipo integral deverá trazer no rótulo, a declaração «farinha integral de trigo».

NTA 36

FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, EXTRATO DE SOJA E PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL

I — FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA

1. Descrição

1.1 — Definição:

Farinha desengordurada de soja é o produto obtido a partir dos grãos de soja convenientemente processados até a obtenção da farinha desengordurada:

1.1.1 — O produto utilizado como fonte de proteína para outros alimentos.

2. Composição e Fatores Essenciais de Identidade e Qualidade

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos, reduzidos a farinha por processo técnico adequado.

2.1.2 — Ingredientes opcionais: não são admitidos.

2.2 — Fatores Essenciais de Identidade e Qualidade:

2.2.1 — Cor: bege;

2.2.2 — Sabor: próprio;

2.2.3 — Odor: próprio;

2.2.4 — Aspecto: pó;

2.2.5 — Características químicas:

Umidade	máximo	9,0%
Proteínas: (*) (N x 6,25)	mínimo	50,0%
(N x 5,27)	mínimo	45,0%
Óleo (*)	máximo	2,0%
Fibras (*)	máximo	4,0%
Cinzas (*)	máximo	6,5%
Índice de proteínas dispersáveis (IPD)	mínimo	45,0%

2.2.6 — Ausência de defeitos: o produto deve apresentar-se praticamente isento de defeitos, tais como matérias estranhas, inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras.

2.2.7 — Acondicionamento: o produto deve ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

3. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

3.1 — Aditivos Intencionais:

Não é tolerado qualquer aditivo.

3.2 — Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação:

Não são permitidos.

(*) Significa: calculado na base seca.

4. Aditivos Essenciais

4.1 — Resíduos de Pesticidas:

Não são permitidos.

4.2 — Contaminantes:

O produto não pode apresentar fragmentos de insetos, pêlos e outras matérias estranhas em 100 gramas de amostras, devendo também ser isento de aromas e sabores estranhos.

5. Higiene

O produto deve obedecer aos requisitos gerais de higiene fixados pela Resolução n. 33/77, da CNNPA:

5.1 — Apresentar níveis microbiológicos além dos previstos para seu padrão, que é o seguinte:

Contagem padrão em placa — máxima: 200.000 microrganismos por grama;
Coliformes totais — máxima: 100 microrganismos por grama;
Coliformes fecais — máxima: 10 microrganismos por grama;
Bactérias e leveduras — máxima: 1.000 microrganismos por grama;
Bacillus cereus (*) — máxima: 1.000 microrganismos por grama;
Salmonelas — ausência em 50 gramas.

6. Pesos e Medidas

O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

7. Rotulagem

O produto deve obedecer ao que estabelecer a Resolução n. 27/77, da CNNPA, no que couber.

8. Amostragem e Métodos de Análise

8.1 — As determinações químicas devem ser executadas segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz ou segundo os métodos da American Oil Chemist's Society (AOCS).

8.2 — As determinações microbiológicas devem ser executadas segundo a American Public Health Association (APHA), Intersociety Agency Committee on Microbiological Methods for Foods — Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, editado por Marvin L. Speck. Washington, D.C., APHA, 1976.

II — PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

1. Descrição

1.1 — Definição:

Proteína texturizada de soja é o produto protéico dotado de integridade estrutural e textura identificável, de modo a que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja:

1.1.1 — A proteína texturizada de soja é utilizada como ingrediente de alimentos como fonte protéica e como «extensor» em produtos de carne.

(*) O limite assinalado pelo asterisco não será condenativo no período de 2 (dois) anos, nos termos da legislação federal vigente.

Folha n.º 1
1978
de proc.
NILZA B. DO AMARAL GUNDEL
Assessora - SENATL

2. Composição e Fatores Essenciais de Qualidade

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes obrigatórios:

Partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado.

2.1.2 — Ingredientes opcionais:

Não são admitidos.

2.2 — Fatores Essenciais de Qualidade:

2.2.1 — Cor: própria;

2.2.2 — Sabor: próprio ou sem sabor;

2.2.3 — Odor: próprio;

2.2.4 — Aspecto: grânulos, cubos, pó de granulações diversas e outras;

2.2.5 — Características químicas:

Proteínas (N x 6,25)	mínimo	50,0%	(base seca)
Umidade	máximo	8,0%	
Fibra bruta	máximo	4,0%	
Óleo	máximo	2,0%	
Cinzas	máximo	6,5%	

2.2.6 — Ausência de defeitos: o produto deve apresentar-se praticamente isento de defeitos tais como matérias estranhas inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras.

2.2.7 — Acondicionamento: o produto deve ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

3. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

3.1 — Aditivos Intencionais:

3.1.1 — É tolerada a adição de aromas e/ou corantes ao produto com destinação específica, desde que tais aditivos sejam compatíveis com os alimentos a serem elaborados e aprovados pela CNNPA.

3.1.2 — É tolerado o emprego de ácido sórbico ou seus sais, como conservador na quantidade máxima de 0,6% (seis décimos por cento), no produto que deva ser pré-hidratado para fins industriais.

3.2 — Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação:

Não são permitidos.

4. Aditivos Incidentais

4.1 — Resíduos de Pesticidas:

Não são permitidos.

4.2 — Contaminantes:

O produto não pode apresentar fragmentos de insetos, pelos e outras matérias estranhas em 100 gramas da amostra do produto, devendo também ser isento de aromas e sabores estranhos.

5. Higiene

O produto deve obedecer aos requisitos gerais de higiene fixados pela Resolução n. 33/77, da CNNPA, não podendo:

5.1 — Apresentar níveis microbiológicos além dos previstos para seu padrão, que é o seguinte:

Contagem padrão em placa — máximo: 20.000 microrganismos por grama;

Coliformes totais: ausência em 1 (uma) grama;

Bolores e leveduras — máximo: 100 microrganismos por grama;
Esporos termofílicos (*) — máximo: 150 microrganismos por grama;
Salmonelas: ausência em 50 gramas.

6. Pesos e Medidas

O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

7. Rotulagem

O produto deve obedecer ao que estabelece a Resolução n. 27/77, da CNNPA, no que couber.

8. Amostragem e Métodos de Análise

8.1 — As determinações químicas devem ser executadas segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz ou segundo os métodos da American Oil Chemist's Society (AOCE).

8.2 — As determinações microbiológicas devem ser executadas segundo a American Public Health Association (APAA), Intersociety Agency Committee on Microbiological Methods for Foods — Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, editado por Marvin L. Speck. Washington, D.C., APHA, 1976.

III — PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA

1. Descrição

1.1 — Definição:

Proteína concentrada de soja é o produto protéico, concentrado por processo tecnológico adequado a partir da farinha de soja.

1.1.1 — A proteína concentrada de soja constitui fonte de proteína utilizada como ingrediente na elaboração de alimentos.

2. Composição e Fatores Essenciais de Identidade e Qualidade

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes obrigatórios:

Farinha de soja preparada por processo tecnológico adequado.

2.1.2 — Ingredientes opcionais:

Não são admitidos.

2.2 — Fatores Essenciais de Qualidade:

2.2.1 — Cor: própria;

2.2.2 — Sabor: próprio ou sem sabor;

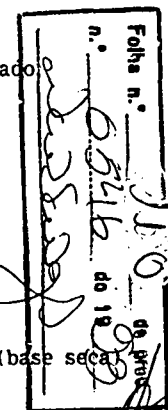
2.2.3 — Odor: próprio;

2.2.4 — Aspecto: pó fino;

2.2.5 — Características químicas:

Proteínas (N x 6,25)	mínimo	68,0%	(base seca)
Umidade	máximo	8,0%	
Fibra bruta	máximo	5,0%	
Óleo	máximo	1,0%	
Cinzas	máximo	5,0%	
Índice de proteínas dispensáveis (IPD)	mínimo	5,0%	

(*) O asterisco significa valor indicativo. Esta determinação será feita durante 2 (dois) anos: no final desse período será reexaminado o limite proposto.



Assinatura - SEM-ATL
11/12/77

2.2.6 — Ausência de defeitos: o produto deve apresentar-se praticamente isento de defeitos, tais como matérias estranhas inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis e outras.

2.2.7 — Acondicionamento: o produto deve ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

3. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

3.1 — Aditivos Intencionais:

Não são tolerados.

3.2 — Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação:

Não são permitidos.

4. Aditivos Incidentais

4.1 — Resíduos de Pesticidas:

Não são permitidos.

4.2 — Contaminantes:

O produto não pode apresentar fragmentos de insetos, pêlos e outras matérias estranhas em 100 gramas de amostra, devendo também ser isento de aromas e sabores estranhos.

5. Higiene

O produto deve obedecer aos requisitos gerais de higiene fixados pela Resolução n. 33/77, da CNNPA, não podendo:

5.1 — Apresentar níveis microbiológicos além dos previstos para o seu padrão, que é o seguinte:

Contagem padrão em placa — máximo: 50.000 microrganismos por grama;

Coliformes totais: ausência em 1 grama;

Bolores e leveduras — máximo: 1.000 microrganismos por grama;

Salmonelas: ausência em 50 gramas.

6. Pesos e Medidas

O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

7. Rotulagem

O produto deve obedecer ao que estabelece a Resolução n. 27/77, da CNNPA, no que couber.

8. Amostragem e Métodos de Análise

8.1 — As determinações químicas devem ser executadas segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz ou segundo os Métodos da American Oil Chemist's Society (AOCS).

8.2 — As determinações microbiológicas devem ser executadas segundo a American Public Health Association (APHA), Intersociety Agency Committee on Microbiological Methods for Foods — Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, editado por Marvin L. Speck, Washington, D.C., APHA, 1976.

IV — PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA

1. Descrição

1.1 — Definição:

A proteína isolada de soja é a fração protéica da soja por processo tecnológico adequado:

1.1.1 — A proteína isolada de soja é utilizada como agente de consistência para produtos derivados de carnes, tais como embutidos e patês, e como fonte protéica.

2. Composição e Fatores Essenciais de Identidade e Qualidade

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente processados por técnica adequada.

2.1.2 — Ingredientes opcionais:

Não são admitidos.

2.2 — Fatores Essenciais de Identidade e Qualidade:

2.2.1 — Cor: própria;

2.2.2 — Sabor: próprio;

2.2.3 — Odor: próprio;

2.2.4 — Aspecto: pó fino.

2.2.5 — Características químicas:

Proteínas (N x 6,25)	mínimo	88,0% (base seca)
Umidade	máximo	6,0%
Fibra bruta	máximo	1,0%
Óleo	máximo	0,5%
Cinzas	máximo	6,0%
Índice de proteínas dispensáveis (IPD)	mínimo	20,0%

2.2.6 — Ausência de defeitos: o produto deve apresentar-se praticamente isento de defeitos, tais como matérias estranhas inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras.

2.2.7 — Acondicionamento: o produto deve ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

3. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

3.1 — Aditivos Intencionais:

Não é tolerado qualquer aditivo.

3.2 — Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação:

Não são permitidos.

4. Aditivos Incidentais

4.1 — Resíduos de Pesticidas:

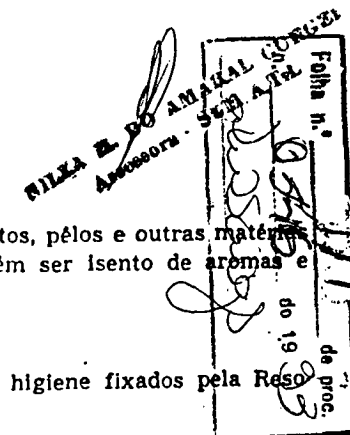
Não são permitidos.

4.2 — Contaminantes:

O produto não pode apresentar fragmentos de insetos, pêlos e outras matérias estranhas em 100 gramas da amostra, devendo também ser isento de aromas e sabores estranhos.

5. Higiene

O produto deve obedecer aos requisitos gerais de higiene fixados pela Resolução n. 33/77, da CNNPA, não podendo:



5.1 — Apresentar níveis microbiológicos além dos previstos para seu padrão, que é o seguinte:

Contagem padrão em placa — máximo: 50.000 microrganismos por grama;
Coliformes totais: ausência em 1 grama;
Bactérias e leveduras — máximo: 1.000 microrganismos por grama;
Salmonelas: ausência em 50 gramas.

6. Pesos e Medidas

O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

7. Rotulagem

O produto deve obedecer ao que estabelece a Resolução n. 27/77, da CNNPA, no que couber.

8. Amostragem e Métodos de Análise

8.1 — As determinações químicas devem ser executadas segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz ou segundo os Métodos da American Oil Chemist's Society (AOCS).

8.2 — As determinações microbiológicas devem ser executadas segundo a American Public Health Association (APHA), Intersociety Agency Committee on Microbiological Methods for Foods — Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, editado por Marvin L. Speck. Washington, D.C., APHA, 1976.

V — EXTRATO DE SOJA

1. Descrição

1.1 — Definição:

O extrato de soja é o produto obtido a partir da emulsão aquosa resultante da hidratação dos grãos de soja, convenientemente limpos, seguido de processamento tecnológico adequado, adicionado ou não de ingredientes opcionais permitidos, podendo ser submetido à desidratação, total ou parcial:

1.1.1 — O extrato de soja em pó ou na forma de emulsão aquosa, constitui fonte de proteínas e pode ser usado como alimento ou como ingrediente para a elaboração de alimentos.

2. Composição e Fatores Essenciais de Identidade e Qualidade

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja submetidos a processo tecnológico adequado.

2.1.2 — Ingredientes opcionais:

Gorduras ou óleos;
Açúcares, dextrinas ou amidos;
Aminoácidos;
Sais minerais;
Vitaminas;
Outros produtos comestíveis autorizados.

2.2 — Fatores Essenciais de Identidade e Qualidade:

2.2.1 — Cor: própria;
2.2.2 — Sabor: próprio;
2.2.3 — Odor: próprio;
2.2.4 — Aspecto: líquido ou pó.
2.2.5 — Características químicas:

	Líquido	Pó
Umidade	máximo 93,0%	mínimo 3,0%
Proteínas (N x 6,25)	mínimo 3,0%	mínimo 41,5%
Óleo	mínimo 1,0%	mínimo 13,8%
Carboidratos	máximo 2,8%	máximo 34,6%
Cinzas	máximo 0,6%	máximo 7,0%

2.2.6 — Ausência de defeitos: o produto deve apresentar-se praticamente isento de defeitos, tais como matérias estranhas inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras.

2.2.7 — Acondicionamento: o produto deve ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

3. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

3.1 — Aditivos Intencionais:

Não é tolerado qualquer aditivo.

3.2 — Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação:

Não são permitidos.

4. Aditivos Incidentais

4.1 — Resíduos de Pesticidas:

Não são permitidos.

4.2 — Contaminantes:

O produto não pode apresentar fragmentos de insetos, pêlos e outras matérias estranhas em 100 gramas de amostra, devendo também ser isento de aromas e sabores estranhos.

5. Higiene

O produto deve obedecer aos requisitos gerais de higiene fixados pela Resolução n. 33/77, da CNNPA, não podendo:

5.1 — Apresentar níveis microbiológicos além dos previstos para seu padrão, que é o seguinte para sua forma de pó:

Contagem padrão em placa — máximo: 50.000 microrganismos por grama;
Coliformes totais: ausência em 1 grama;
Bactérias e leveduras — máximo: 1.000 microrganismos por grama;
Salmonelas: ausência em 50 gramas.

6. Pesos e Medidas

O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

7. Rotulagem

O produto deve obedecer ao que estabelece a Resolução n. 27/77, da CNNPA, no que couber.

8. Amostragem e Métodos de Análise

8.1 — As determinações químicas devem ser executadas segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz ou segundo os Métodos da American Oil Chemist's Society (AOCS).

ANAL. Q. DO AMARAL LUTZ
ANAL. Q. DO AMARAL LUTZ
ANAL. Q. DO AMARAL LUTZ

8.2 — As determinações microbiológicas devem ser executadas segundo a American Public Health Association (APAA), Intersociety Agency Committee on Microbiological Methods for Foods — Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, editado por Marvin L. Speck. Washington, D.C., APHA, 1976.

VI — PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL

1. Descrição

1.1 — Definição:

Proteína hidrolisada vegetal é o produto obtido a partir de fontes protéicas vegetais, tais como milho, amendoim, soja, trigo, isolados ou combinados, por hidrólise, total ou parcial, com ácido clorídrico e subsequente neutralização com hidróxido de sódio ou carbonato de sódio:

1.1.1 — A proteína hidrolisada de vegetal é utilizada como ingrediente de alimentos e se destina a lhes conferir sabor.

2. Composição e Fatores Essenciais de Identidade e Qualidade

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis de vegetais, como milho, amendoim, soja e trigo.

2.1.2 — Ingredientes opcionais:

Glutamato monossódico — máximo: 20,0% (base seca);

Gorduras vegetais — máximo: 2,0%.

2.2 — Fatores Essenciais de Identidade e Qualidade:

2.2.1 — Cor: própria;

2.2.2 — Sabor: próprio;

2.2.3 — Odor: próprio;

2.2.4 — Aspecto: líquido, pasta ou pó.

2.2.5 — Características químicas:

Proteínas ($N \times 6,25$) — mínimo: 25,0% (base seca);

Cloreto de sódio — máximo: 52,0% (base seca);

Cinzas, inclusive cloreto de sódio — máximo: 60,0% (base seca);

pH da solução a 10%: 3,5 a 7,0.

2.2.6 — Ausência de defeitos: o produto deve apresentar-se praticamente isento de defeitos, tais como matérias estranhas inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras.

2.2.7 — Acondicionamento: o produto deve ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

3. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

3.1 — Aditivos Intencionais:

É tolerada a adição de aroma de fumaça ao produto destinado a alimentos nos quais está previsto o emprego desse aromatizante.

3.2 — Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação:

Não são permitidos.

4. Aditivos Incidentais

4.1 — Resíduos de Pesticidas:

Não são permitidos.

4.2 — Contaminantes:

O produto não pode apresentar fragmentos de insetos, pêlos e outras matérias estranhas em 100 gramas da amostra.

5. Higiene

O produto deve obedecer aos requisitos gerais de higiene fixados pela Resolução n. 33/77, da CNNPA, não podendo:

5.1 — Apresentar níveis microbiológicos além dos previstos para o seu padrão, que é o seguinte:

Contagem padrão em placa — máximo: 50.000 microrganismos por grama;

Coliformes totais: ausência em 1 grama;

Bolores e leveduras — máximo: 1.000 microrganismos por grama;

Salmonelas: ausência em 50 gramas.

6. Pesos e Medidas

O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

7. Rotulagem

Do rótulo do produto deverá constar, além das exigências gerais, o teor de sólidos totais e o nome do aditivo, quando houver.

8. Amostragem e Métodos de Análise

8.1 — As determinações químicas devem ser executadas segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz ou segundo os Métodos da American Oil Chemist's Society (AOCS).

8.2 — As determinações microbiológicas devem ser executadas segundo a American Public Health Association (APAA), Intersociety Agency Committee on Microbiological Methods for Foods — Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, editado por Marvin L. Speck. Washington, D.C., APHA, 1976.

NTA 37

AMIDOS E FÉCULAS

1. Definição

Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). Fécula é o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas).

2. Designação

O produto será designado «amido» ou «fécula», seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: «amido de milho», «fécula de batata».

4. Características Gerais

Os amidos e féculas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem.

Entre os amidos, féculas e derivados mais usuais, incluem-se:

a) amido de arroz — produto amiláceo extraído do arroz (*Oryza sativa*, L.);

b) amido de milho — produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.);

c) araruta — produto amiláceo extraído dos rizomas de diversas espécies do gênero *Maranta* (*Maranta arundinacea*, *M. nobilis*, etc.);

NILZA R. DO AMARAL GURGEL
Assessora - SPM, A.T.L.

d) fécula de batata — produto amiláceo extraído da batata (*Solanum tuberosum*, L.);

e) polvilho ou fécula de mandioca — produto amiláceo extraído da mandioca (*Manihot utilisima*). O polvilho de acordo com o teor de acidez será classificado em polvilho doce ou polvilho azedo;

f) sagu — produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras (*Metroxylon* spp.). Quando preparado a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada e será designado pela palavra «sagu» seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra «sagu»;

g) tapioca — produto obtido sob a forma granulada a partir da fécula de mandioca submetida a processo tecnológico adequado.

6. Características Físicas e Químicas

	Umidade % p/p máximo	Acidez em ml de solução N 0,1 % p/p máximo	Amido % p/p mínimo	Resíduo mineral fixo % p/p máximo
Milho	14,0	2,5	84,0	0,2
Arroz	14,0	2,0	80,0	0,5
Mandioca	13,0	1,5	—	0,25
Araruta	14,0	2,0	80,0	0,5
Batata	14,0	2,0	80,0	0,5
Tapioca	14,0	2,0	80,0	0,5
Sagu	14,0	2,0	80,0	0,5
Polvilho doce	14,0	1,0	80,0	0,5
Polvilho azedo	14,0	5,0	80,0	0,5

7. Características Microbiológicas

Os amidos e féculas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento ou quando ocorrerem toxoinfecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação «amido» ou «fécula», seguido do nome do vegetal de origem ou então a denominação corrente de uso popular constante nesta Norma. Ex.: «amido de milho», «polvilho». No rótulo de mistura de amidos deverá constar a especificação e a quantidade dos amidos empregados.

NTA 38

MALTE E DERIVADOS

1. Definição

Malte é o produto resultante da germinação e posterior dessecação do grão de cevada (*Hordeum sativum*) ou de outros cereais.

2. Designação

O produto será designado simplesmente «malte» quando obtido da cevada; quando obtido de outro cereal, será designado pela palavra «malte» seguido do nome do cereal de origem: Ex.: «malte de milho».

4. Características Gerais

O malte deverá ser preparado com grãos de cereais sãos e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal.

Características de alguns produtos derivados do malte:

a) extrato de malte — produto de consistência xaroposa obtido unicamente do malte de cevada e submetido a tratamentos adequados como: maceração, extração e concentração;

b) extrato seco de malte — produto sólido, em pó, obtido pela evaporação da água do extrato de malte;

c) malte em pó — produto obtido pela pulverização do grão de cevada maltada e dessecada;

d) farinha de malte — produto obtido pela pulverização do grão de cevada maltada desprovido da maior parte de sua celulose;

e) malte torrado — produto obtido pela torração do grão de cevada maltada seco ou verde;

f) malte caramelizado — produto obtido pela torração do grão de cevada maltada seco ou verde e submetido a parcial sacarificação e caramelização;

g) farinha de cereal maltado — produto obtido pela moagem do cereal maltado desprovido da maior parte de sua celulose.

6. Características Físicas e Químicas

a) extrato de malte:

Umidade, máximo 35% p/p;

Poder diastásico — deverá converter cinco vezes seu próprio peso, calculado em substância seca, de amido em maltose em uma hora a 53°C;

b) extrato seco de malte:

Poder diastásico — deverá converter cinco vezes seu próprio peso de amido em maltose, em uma hora a 53°C;

c) malte em pó:

Poder diastásico — deverá ser igual ao seu próprio peso;

d) farinha de malte:

Poder diastásico — deverá ser igual ao seu próprio peso;

e) malte torrado:

Maltose, mínimo 30% p/p;

f) malte caramelizado:

Maltose, mínimo 30% p/p.

7. Características Microbiológicas

O malte e derivados deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^6 /g;

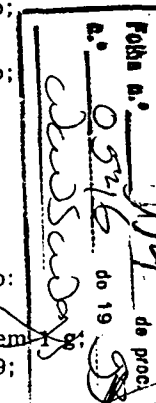
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10^6 /g.



MILZA EL SO AMARAL GURGEL
Assessor - SEM. A.T.L.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Os rótulos dos maltes e seus derivados deverão trazer a indicação clara de seu tipo e de sua origem. Ex.: «extrato de malte», «extrato de malte de milho» ou «extrato de milho maltado», «malte de milho em pó».

NTA 39

CACAU

1. Definição

Cacau é a semente do cacaueiro *Theobroma cacao* (e suas variedades) liberta por fermentação do invólucro, dessecada e tostada.

2. Designação

O produto será designado «cacau» seguido de sua classificação.

3. Classificação

a) massa ou pasta de cacau — produto obtido pela moagem do cacau e posterior tratamento mecânico para obtenção de massa homogênea;

b) cacau em pó — produto obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada;

c) cacau em pó parcialmente desengordurado — produto obtido pela moagem da pasta de cacau submetida a uma extração de gordura;

d) cacau solúvel — produto solubilizado obtido pelo tratamento do cacau em pó com substâncias alcalinas;

e) misturas à base de cacau para bebidas — produto obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose) e leite em pó, podendo ainda ser adicionado de outras substâncias alimentícias, tais como produtos maltados, farinha de cereais e ovos.

4. Características Gerais

O cacau deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais ou animais e em perfeito estado de conservação. No preparo do cacau solúvel, poderão entrar, como coadjuvantes da tecnologia, hidróxidos ou carbonatos de sódio, potássio, amônio ou magnésio na proporção máxima de 4,0%, expresso em carbonato de potássio anidro.

5. Características Organolépticas

Aspecto: produto homogêneo;

Cor: marrom;

Cheiro: característico;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

	Pasta de cacau	Cacau em pó	Cacau em pó parcialmente desengordurado	Cacau solúvel
Umidade, máximo	7% p/p	8% p/p	8% p/p	—
Lípidios, mínimo	50% p/p	20% p/p	> 8% p/p < 20% p/p	12% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo ..	5% p/p	—	—	14% p/p (calculado sobre a matéria seca de- sengordurada).
Teobromina e cafeína	1 a 4% p/p	—	—	—
Fibra bruta	2 a 4% p/p	—	—	—

7. Características Microbiológicas

a) o cacau em pasta e o em pó deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 5×10^6 /g.

b) o cacau solúvel e as misturas à base de cacau para bebidas deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação «cacau» seguida da sua classificação. Nos produtos «mistura à base de cacau para bebidas», deverá ser declarado o tipo de cacau empregado.

NTA 40

CHOCOLATE

1. Definição

Chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias.

Folha 2.ª de 10.ª
11/12 de 1960
NILZA E. DO AMARAL CURGEL
Assessora, SEM A.T.L.

2. Designação

O produto será denominado «chocolate» seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. Ex.: «chocolate em pó», «chocolate em tablete», «chocolate com amendoim».

3. Classificação

O chocolate, de acordo com a sua composição, será classificado em:

a) chocolate em pó — produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar;

b) chocolate em pó parcialmente desengordurado e chocolate em pó solúvel — produto obtido pela mistura de cacau em pó parcialmente desengordurado ou cacau solúvel, com açúcar;

c) chocolate ao leite — produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em pó, evaporado ou condensado;

d) chocolate fantasia ou composto — produto preparado com mistura, em proporções variáveis, de chocolate adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, tais como: amêndoa, avelã, amendoim, nozes, mel e outras substâncias alimentícias, que caracterizam o produto; sua denominação estará condicionada ao ingrediente com que foi preparado;

e) chocolate «fondant» e chocolate tipo sulço — produto contendo no mínimo 30% de gordura de cacau, o que abaixa o seu ponto de fusão;

f) chocolate recheado moldado — produto contendo um recheio de substâncias comestíveis, completamente recoberto de chocolate. O recheio deve diferir nitidamente da cobertura, em sua composição. No mínimo 40% do peso total do produto deve consistir de chocolate. O produto deverá ser denominado chocolate com recheio, seguido da denominação do recheio. Ex.: «chocolate com recheio de geléia de fruta»;

g) chocolate amargo — produto preparado com cacau, pouco açúcar, adicionado ou não de leite;

h) chocolate cobertura — produto preparado com menor proporção de açúcar e maior proporção de manteiga de cacau, empregado no revestimento de bombons e outros produtos de confeitaria.

4. Características Gerais

O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer qualidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau. Os chocolates não poderão ser adicionados de amidos e féculas estranhas.

5. Características Organoléticas

Aspecto: massa ou pó homogêneo (exceto no tipo fantasia);
Cor: própria do tipo;
Cheiro: característico;
Sabor: doce, próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Umidade, máximo: 3,0% p/p;
Glicídios não redutores, em sacarose, máximo: 68,0% p/p.
Lipídios:
Chocolate, mínimo: 20,0% p/p;
Chocolate em pó, mínimo: 6,5% p/p;
Chocolate em pó parcialmente desengordurado de 2,5 a 6,4% p/p;
Resíduo mineral fixo, máximo: 2,5% p/p (exceto para o chocolate solúvel).

7. Características Microbiológicas

Os chocolates deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5×10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10^7 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10^7 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação genérica do «chocolate» seguida de classificação constante desta Norma. No chocolate de fantasia ou composto, deverá também constar a declaração das substâncias adicionais que caracterizam o produto. Nos chocolates em pó parcialmente desengordurados, será obrigatória a declaração do teor de lipídios do produto.

NTA 41

CHA

1. Definição

Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras).

2. Designação

O produto será designado «chá», seguido da classificação. Ex.: «chá verde imperial», «chá preto congo».

3. Classificação

Incluem-se nesta Norma, segundo o processo de preparação, entre outras, as seguintes classes:

I — Chá verde — produto não fermentado, submetido à secagem:

a) chá hyson — formado pelos brotos foliares e pelas primeiras folhas colhidas, de tamanho uniforme, torcidas e enroladas longitudinalmente em espiral;

b) chá swin hyson — formado pelas folhas inferiores e sobras do hyson enroladas transversal e longitudinalmente;

c) chá-pólvora («gunpowder») — formado por folhas cortadas em três ou quatro pedaços, transversalmente, e enroladas em forma de pequenas esferas de 1 a 3 mm de diâmetro;

d) chá pérola ou imperial — formado por folhas enroladas primeiro no sentido longitudinal, e depois no sentido transversal, apresentando-se, como o anterior, sob a forma de pequenas esferas de 3 a 5 mm de diâmetro.

II — Chá preto — produto fermentado, submetido à secagem:

a) souchong — folhas delegadas, grandes, procedentes da primeira e segunda colheita;

b) pekoe souchong — qualidade intermediária;

c) pekoe:

SELVA E. DO MARAL CORREIA
Assessoria - SEMATEL

- A) Flowery Orange Pekoe: brotos e folhas mais tenras;
 B) Orange Pekoe: menos tenras que as do tipo anterior;
 C) Pekoe n. 1: menos tenras que as do tipo anterior.

d) congo — folhas da terceira colheita, de tamanho maior que as precedentes.
 Esta classificação refere-se aos chás chineses. Nos produtos análogos de outras regiões deverá ser especificado o lugar de origem.

4. Características Gerais

O chá deverá ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimens vegetais genuínos. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deverá estar isento de folhas previamente esgotadas. Não poderá ser colorido artificialmente.

5. Características Organoléticas

Aspecto: brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas;

Cor: folhas esverdeadas (chá verde), negras (chá preto);

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Umidade, máximo	12% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	8% p/p
Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo	1,5% p/p
Extrato aquoso (chá preto), mínimo	24% p/p
Extrato aquoso (chá verde), mínimo	28% p/p
Cafelna, mínimo	1,5% p/p
Chumbo, máximo	2,5% ppm

7. Características Microbiológicas

Os chás deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrendo tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «chá», seguida da classificação e procedência.

NTA 42

CAFÉ CRU

1. Definição

Café cru, ou café em grão, é a semente beneficiada do fruto de diversas espécies do gênero *Coffea* principalmente, *Coffea arabica*, *Coffea liberica*, *Hiem* e *Coffea robusta*.

2. Designação

O produto será designado «café cru», seguido de sua classificação.

3. Classificação

O café cru é classificado da seguinte maneira:

a) pelo tipo:

De acordo com as impurezas e os defeitos encontrados tais como: pedras, torrões, paus, cascas, grãos quebrados, ardidos, pretos, brocados, verdes, não descascados, mal granados, chochos e com forma de concha, contados em uma amostra de 300 gramas. As impurezas e os defeitos correspondem a valores determinados no quadro abaixo:

TABELA DE EQUIVALÊNCIA DE DEFEITOS

1 grão preto	1 defeito
3 conchas	1 defeito
5 verdes	1 defeito
5 quebrados	1 defeito
2 ardidos	1 defeito
5 chochos	1 defeito
1 pedra grande	2 a 3 defeitos
1 pedra regular	1 defeito
3 pedras pequenas	1 defeito
1 pau grande	2 a 3 defeitos
1 pau regular	1 defeito
3 paus pequenos	1 defeito
1 casca grande	1 defeito
1 coco	1 defeito
2 marinhos	1 defeito

A tabela de classificação oficial estabelece oito tipos definidos. Os que estão abaixo da base (tipo 4) somam-se numa escala de 50 pontos e os que estão acima, diminuem-se numa escala também de 50 pontos, intermediários, entre cada tipo.

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO

Latras de 300 gramas

Defeitos	Tipos	Pontos	Defeitos	Tipos	Pontos
4	2	+ 100	19	3 — 25	+ 25
4	2 — 5	+ 95	20	3 — 30	+ 20
5	2 — 10	+ 90	22	3 — 35	+ 15
6	2 — 15	+ 85	23	3 — 40	+ 10
7	2 — 20	+ 80	25	3 — 45	+ 5
8	2 — 25	+ 75	26	4	Base
9	2 — 30	+ 70	28	4 — 5	— 5
10	2 — 35	+ 65	30	4 — 10	— 10
11	2 — 40	+ 60	32	4 — 15	— 15
12	3	+ 50	34	4 — 20	— 20
13	3 — 5	+ 45	36	4 — 25	— 25
15	3 — 10	+ 40	38	4 — 30	— 30
17	3 — 15	+ 35	40	4 — 35	— 35
18	3 — 20	+ 30	42	4 — 40	— 40

NILSA M. SOUZA MARAL GURGEL
 Assessora - SEM A.T.I.

Defeitos	Tipos	Pontos
44	4 — 45	— 45
46	5	— 50
49	5 — 5	— 55
53	5 — 10	— 60
57	5 — 15	— 65
61	5 — 20	— 70
64	5 — 25	— 75
68	5 — 30	— 80
71	5 — 35	— 85
75	5 — 40	— 90
86	6	— 100
93	6 — 5	— 105
100	6 — 10	— 110
108	6 — 15	— 115
115	6 — 20	— 120

Defeitos	Tipos	Pontos
123	6 — 25	— 125
130	6 — 30	— 130
137	6 — 35	— 135
145	6 — 40	— 140
153	6 — 45	— 145
159	7	— 150
169	7 — 5	— 155
200	7 — 10	— 160
220	7 — 15	— 165
240	7 — 20	— 170
260	7 — 25	— 175
280	7 — 30	— 180
300	7 — 35	— 185
320	7 — 40	— 190
340	7 — 45	— 195
360	8	— 200

Ex.: Se no exame de uma amostra de 300 g forem encontrados 17 defeitos, recorrer-se-á à tabela de classificação, na qual se verificará que esta quantidade de defeitos corresponde ao tipo 3 — 15 ou 35 pontos. Isto significa que a amostra é 15 pontos pior que o tipo 3 ou 35 pontos melhor que o tipo 4. Serão considerados próprios para o consumo, os tipos de café de 2 (dois) a 8 (oito), desde que em sua constituição não entre mais de 1% de impurezas (paus, pedras, torrões, cocos, cascas e marinhos).

b) pela bebida, de acordo com o sabor, pela «prova de xícara»:

Estritamente mole — gosto doce, muito suave;

Mole — gosto doce e suave;

Apenas mole — gosto suave;

Duro — gosto áspero;

Rio — gosto áspero, lembrando iodofórmio;

Riado — gosto leve de Rio.

c) pela peneira:

Chato grosso — peneiras 19, 18 e 17;

Chato médio — peneiras 16 e 15;

Chato miúdo — peneiras 14 e menores;

Moca grão — peneiras 13, 12 e 11;

Moca médio — peneira 10;

Moca miúdo — peneiras 8, 7 e menores;

Quebrados (grinder) — vazamentos de peneiras inferiores a 16, com pelo menos 2/3 de grãos inteiros;

Minimal (resíduos) — conchas, triângulos, quebrados, marinhos, coco etc., com 10% de pretos e ardidos.

As peneiras para o café chato, são de crivo redondo, e para o café moca, são de crivo oblongo.

d) pela cor:

Verde-cana;

Esverdeados;

Chumbados;

Amarelados;

Amarelos;

Pampas;

Marrons.

4. Características Gerais

O café cru, em grão, deverá ser constituído pela semente da drupa madura, procedente de espécimens vegetais genuínos e são da *Coffea arabica*, *Coffea liberica* e *Coffea robusta*, convenientemente lavada, dessecada e desprovida dos tegumentos externos, excetuando a parte da película (espermoderma) invaginada. O grão de café cru deverá apresentar consistência córnea, medindo de 5 a 17 mm de comprimento, 3 a 8 mm de largura e 3 a 5 mm de espessura.

O café cru, em grão, será considerado impróprio para o consumo quando:

a) se apresentar úmido, mofado, rançoso, queimado e em geral, mal conservado;

b) estiver adulterado por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes artificiais, cujo emprego está taxativamente vedado;

c) contiver, em amostras de 200 g mais de 1% de impurezas, tais como: paus, pedras, torrões de terra, cascas ou quaisquer outros corpos estranhos; ou 200 grãos pretos; ou 300 defeitos, não constando como tais os quebrados ou conchas dos grãos sãos; ou 100 grãos ardidos.

5. Características Organolépticas

Aspecto: o fruto do café é um ovóide constituído por dois grãos justapostos pela parte ventral. Os grãos têm uma parte ventral plana ou ligeiramente côncava, com um sulco longitudinal profundo, e uma face dorsal convexa;

Cor: amarelada, verde-amarelada, verde-cana ou verde-pardacenta;

Cheiro: próprio, característico;

Sabor: característico.

6. Características Físicas e Químicas

Densidade aparente	0,7 g/ml
Umidade, máximo	11% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	5% p/p
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo	1% p/p
Cafelina, mínimo	1% p/p
Extrato etéreo total, mínimo	10% p/p
Extrato alcoólico, mínimo	7% p/p
Nitrogênio total, mínimo	12,5% p/p

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

NTA 43
CAFÉ SOLÚVEL

1. Definição

Café solúvel ou extrato de café desidratado é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (*Coffea arabica* e outras espécies do gênero *Coffea*), torrado e moído.

2. Designação

O produto será designado «extrato de café desidratado», ou «café solúvel».

3. Classificação

Os cafés solúveis serão classificados:

I — de acordo com o tipo de bebida predominante, resultante da mistura de cafés verdes que lhes deram origem;

II — quanto à forma de apresentação: café solúvel em pó e café solúvel granulado.

WILLY M. DO AMARAL GURGEL
Assessor - SEM A.T.L.

4. Características Gerais

O café solúvel deverá ser preparado com café recentemente torrado e moído e água potável. Os grãos de café deverão se apresentar são e limpos, estar sentos de matéria terrosa, parasitos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deverá apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum. Não serão toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos.

5. Características Organoléticas

Aspecto: pó fino ou granulado;
Cor: castanho escura;
Cheiro: próprio;
Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Umidade, máximo: 3% p/p;
Densidade aparente: 0,20 g/ml;
Salubridade (sedimento): máximo, padrão 2 (Gerber);
pH: 5,0 a 5,5;
Resíduo mineral fixo, máximo: 14% p/p;
Cafeína, mínimo: 2,0% p/p.

7. Características Microbiológicas

O café solúvel deverá obedecer ao seguinte padrão:
Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10/g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Bolores e leveduras: máximo, 10²/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação «café solúvel» ou «extrato do café desidratado», seguida da classificação.

NTA 44

CAFÉ TORRADO

1. Definição

Café torrado é o grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, principalmente de *Coffea arabica*, *Coffea liberica* e *Coffea robusta*, submetido a tratamento térmico adequado.

2. Designação

O produto será designado «café torrado», seguido da sua forma de apresentação. Ex.: «café torrado e moído» (café torrado, em grão).

3. Classificação

O café torrado de acordo com sua forma de apresentação, será classificado em:

- café torrado, em grão;
- café torrado e moído.

4. Características Gerais

O café torrado deverá ser constituído por grãos torrados procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó proveniente dos mesmos. Será tolerada a porcentagem máxima de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado, em grão ou moído.

5. Características Organoléticas

Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados;
Cor: variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro;
Sabor: próprio;
Cheiro: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Umidade, máximo	6% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	5% p/p
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo	1% p/p
Extrato aquoso, mínimo	20% p/p
Extrato alcoólico total, mínimo	12% p/p
Extrato etéreo, mínimo	8% p/p
Cafeína, mínimo	0,7% p/p

7. Características Microbiológicas

O café torrado deverá obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo 10/g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Bolores e leveduras: máximo 10²/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.

9. Rotulagem

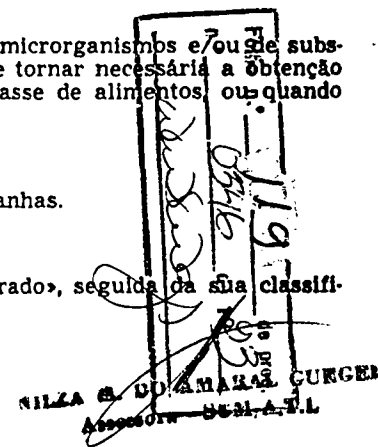
O rótulo deverá trazer a denominação «café torrado», seguida da sua classificação e do prazo de validade.

NTA 45

GUABANA

1. Definição

O guaraná é o produto constituído pelas sementes da *Paullinia cupana* ou *Paullinia sorbilis*.



2. Designação

O produto será designado «guaraná», seguido da sua forma de apresentação.

3. Classificação

O guaraná, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em:

- a) guaraná em sementes;
- b) guaraná em pó;
- c) guaraná em bastões.

4. Características Gerais

O guaraná em pó ou em bastões deverá provir de sementes sãs e limpas. A semente é globulosa, medindo, média 1 cm de diâmetro, desigualmente convexa dos dois lados, às vezes encimada por um curto apículo, glabra, lúidia e apresentando um largo hilo. Os dois cotilédones são espessos, carnosos, firmes, desiguais, planos-convexos. O espermoderma é resistente. O guaraná não deverá apresentar indícios de alteração. Não poderá conter elementos vegetais estranhos à espécie.

5. Características Organoléticas

Aspecto: semente globulosa ou pó fino ou bastões pétreos;

Cor: pardo-negra, vermelho-escura ou pardo-avermelhada;

Cheiro: próprio;

Sabor: amargo e adstringente.

6. Características Físicas e Químicas

Umidade, máximo 7% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 2% p/p

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 0,5% p/p

Cafeína, mínimo 3,0% p/p

Reações características dos componentes secundários do guaraná.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «Guaraná» seguida da forma de apresentação.

NTA 46

MATE

1. Definição

«Erva-mate» ou simplesmente «mate» é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades do *Ilex brasilienses* ou *paraguayensis*.

2. Designação

- 1) O produto será designado «erva-mate» ou «mate».

3. Classificação

O mate, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em:

- a) verde — quando ligeiramente tostado;
- b) queimado — quando tostado;
- c) chimarrão — quando no estado virgem, apenas dessecado.

4. Características Gerais

O mate é constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos, convenientemente dessecados, ligeiramente queimados ou não, partidos ou moldos. A erva-mate não poderá ser artificialmente colorida, esgotada no todo ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outros vegetais estranhos. O mate não deverá ter cheiro de fumaça sabor normal. O mate não deverá apresentar-se em pó muito ténue que subsista suspenso, quando feita a infusão. O mate deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas.

5. Características Organoléticas

Aspecto: folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados, secos;

Cor: verde escura;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Umidade, máximo 10% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 7% p/p

Resíduo mineral fixo insolúvel em solução de ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1,0% p/p

Extrato aquoso, mínimo 25% p/p

Cafeína, mínimo 0,7% p/p

7. Características Microbiológicas

O mate deverá obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiénico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infeções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação «erva-mate» ou «mate», seguida da classificação.

NTA 47

PAO

1. Definição

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias.

Folha de Substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiénico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infeções alimentares.

20
0516 do 03
de proc.
NILZA EL DO ANEAL CUNHA
Assessora - SEMA/AL

2. Designação

O produto será designado por «pão», «pão comum» ou «pão de trigo» quando se tratar do produto comum ou «pão» seguido da substância ou tipo que caracterize. Ex.: «pão de leite», «pão de centeio», «pão francês».

3. Classificação

O pão será classificado de acordo com seu ingrediente ou tipo que o caracterize:

a) pão azimo — produto preparado com farinha de trigo, água e sal, sem adição de fermento, apresentando-se sob a forma de lâminas finas;

b) pão de centeio — produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de centeio, sendo proibido o emprego de caramelo;

c) pão integral ou pão preto — produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, sendo proibido o emprego de caramelo;

d) pão misto — produto preparado com mistura de farinha;

e) pão doce — produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos;

f) pão de leite — produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3% de sólidos totais;

g) pão de ovos — produto preparado com adição, no mínimo, de 3 ovos por quilo de farinha, correspondente a 0,045 g de colesterol;

h) pão de luxo ou de fantasia — produto adicionado de substâncias alimentícias tais como: leite, ovos, manteiga, queijo, coco, frutas secas ou cristalizadas, sementes oleaginosas e designado de acordo com o integrante que o caracterize;

i) pão de forma ou para sanduíche — produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gorduras, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo;

j) pão de glúten — produto preparado com farinha de trigo e glúten, ou farinha de glúten;

k) panetone — produto de forma própria, preparado com leite, ovos, açúcar, manteiga ou gorduras e frutas secas ou cristalizadas;

l) (Omissão do «Diário Oficial») pães ou de roscas torradas em perfeito estado de conservação;

m) torrada — produto obtido de pão em fatias ou massa de pão moldada individualmente em forma de fatias, e torrada.

4. Características Gerais

O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de matéria corante em qualquer tipo de pão. Será permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem.

5. Características Organolépticas

Aspecto: massa cozida. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deverá ser de cor branca, branco-parda, ou de acordo com o tipo;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

	Umidade g por 100 g máximo	Ácido em sol N por 100 g máximo	Amido (na base seca) g por 100 g máximo	Protídios (na base seca) g por 100 g mínimo	Resíduo mineral fixo (me- nos NaCl) máximo	Resíduo mineral fixo g por 100 g
Pão	30	5 ml	—	11,4	1,2	—
Pão de centeio	35	5 ml	—	15,4	2,0	—
Pão integral	35	5 ml	—	15,4	—	3,5
Pão de glúten	30	5 ml	57,1	28,5	1,2	—
Torrada	10	3 ml	—	11,1	2,0	—
Torrada de glúten	10	3 ml	55,5	27,8	1,2	—

7. Características Microbiológicas

a) Os pães embalados ou não, deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5×10^6 /g;

Bolores e leveduras: máximo, 2×10^6 /g.

b) Os pães doces de fantasias, de ovos e de leite — deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5×10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1 g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 2×10^6 /g.

c) As farinhas de pão deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5×10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a classificação desta Norma.

NTA 48

BISCOITOS E BOLACHAS

1. Definição

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

2. Designação

O produto será designado «biscoito» ou «bolacha», seguido da substância que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso. Ex.: «biscoitos de polvilho», «bolacha de coco», «grissini».

3. Classificação

Os biscoitos ou bolachas serão classificados de acordo com o ingrediente que os caracterizam ou forma de apresentação:

- biscoitos ou bolachas salgadas — produtos contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto;
- biscoitos ou bolachas doces — produto que contém açúcar, além das substâncias normais do produto;
- recheadas — quando possuírem na parte interna um recheio apropriado;
- revestidos — quando possuírem na parte externa um revestimento apropriado;
- «grissini» — produto preparado com farinha de trigo, manteiga ou gordura, água e sal e apresentado sob a forma de cilindros finos e curtos;
- biscoitos ou bolachas para aperitivos e petiscos ou salgadinhos — produtos contendo condimentos, substâncias alimentícias de sabor forte, característico, além das substâncias normais do produto; apresentam-se geralmente sob formas variadas e tamanhos bem pequenos. Ex.: «petisco de queijo», «bolacha de cebola para aperitivo»;
- palitos para aperitivos ou «pretzel» — produto preparado com farinha, água, sal, manteiga ou gordura e fermento biológico; a massa é moldada em forma de varetas, que podem ser dobradas em forma de oito, e são submetidas a prévio cozimento rápido em banho alcalino, antes de assadas;
- «waffle» — produto preparado à base de farinha de trigo, amido, fermento químico, manteiga ou gorduras, leite e ovos e apresentados sob a forma de folhas prensadas;
- «waffle» recheado — produto preparado com folhas de «waffle» superpostas em camadas intercaladas de recheios;
- «petit-four» — produto preparado à base de farinhas, amidos ou féculas, doce ou salgado, podendo conter leite, ovos, manteiga, gorduras e outras substâncias alimentícias que o caracteriza, como coco, frutas oleaginosas, geléias de frutas e queijo. Tais produtos podem ser decorados com doces, glacês, geléias, frutas secas ou cristalizadas, queijo, anchova, etc.

4. Características Gerais

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-se tão-somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não serão tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados.

5. Características Organoléticas

Aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento;
Cor: própria;
Cheiro: próprio;
Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Acidez em solução normal: máximo, 2,0 ml/100 g;
Umidade: máximo, 14,0% p/p;
Resíduo mineral fixo: máximo, 3,0% p/p (deduzido o sal).

7. Características Microbiológicas

a) os biscoitos e bolachas sem recheio e cobertura, deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5×10^6 g;
Bolores e leveduras: máximo, 10^6 g.

b) os biscoitos e bolachas com recheio e/ou cobertura, deverão obedecer o seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5×10^6 g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 g;
Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;
Salmonelas: ausência em 25 g;
Bolores e leveduras: máximo, 10^6 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «biscoito» ou «bolacha» seguido de sua classificação ou simplesmente a denominação consagrada.

NTA 49

MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO

1. Definição

Massa alimentícia é o produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sémola do trigo com água, adicionada ou não de outras substâncias permitidas.

2. Designação

As massas alimentícias serão designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Ex.: «espaguete», «aletria», «massa com ovos», «massa com espinafre». Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas serão consideradas «massas alimentícias mistas» e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

3. Classificação

As massas alimentícias serão classificadas:

I — segundo seu teor de umidades:

- massa fresca — quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem;
- massa seca — quando foi submetida a processo de secagem.

II — segundo o seu formato:

- massa comprida ou longa — massa tipo espaguete, talharim e outras;
- massa curta — massa ave-maria, concha e outras;
- massinha — massa tipo chumbinho, alfabeto, alpiste, estrelinha e outras.

III — segundo a sua composição:

- massa mista — preparada pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas;
- massa recheada — contendo recheio preparado com diferentes substâncias alimentícias;
- massa glutinada e super ou hiperglutinadas — preparadas com farinha de trigo adicionadas de glúten.

4. Características Gerais

As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só poderão ser expostas à venda com a designação «massa com ovos» quando forem preparadas com 3 (três) ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,015 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes. Nas massas recheadas, tais como capeletes, ravióli, tortelinos e similares, deverá ser especificada a natureza do ingrediente principal do recheio. Será permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias não serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão estar fermentadas ou rançosas.

6. Características Físicas e Químicas

Tipo de massa alimentícia	Umidade g por 100 g máximo	Acidez em solução N por 100 g máximo	Amido g por 100 g máximo	Proteínas g por 100 g mínimo	Resíduo fixo sobre a substância seca g por 100 g máximo
Fresca	30	5 ml	—	—	1,0
Seca	13	5 ml	—	—	1,0
Glutinada	13	5 ml	60	15	1,0
Super ou hiperglutinada	13	5 ml	50	25	1,0

7. Características Microbiológicas

a) as massas alimentícias secas, com ou sem recheio, deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 10^6 /g;
Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5×10^5 /g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^5 /g;
Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;
Salmonelas: ausência em 25 g;
Bolores e leveduras: máximo, 5×10^5 /g.

b) as massas alimentícias frescas com ou sem recheio deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 10^6 /g;
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 10^5 /g;
Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;
Salmonelas: ausência em 25 g;
Bolores e leveduras: máximo, 10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deverão trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra «massa» ou «macarrão». Ex.: «massa alimentícia mista», «massa com espinafre», «massa com ovos». As massas alimentícias recheadas deverão trazer a declaração do tipo de recheio empregado. Ex.: «ravióli de ricota», «capelete de carne». As massas alimentícias vendidas a granel deverão ter etiqueta ou outro meio indicativo da qualidade, natureza e tipo do produto.

NTA 50

ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS

1. Definição

Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicéridos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como os fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres naturalmente presentes no óleo ou gordura.

2. Classificação

Os óleos e gorduras comestíveis serão classificados como:

2.1 — Óleo ou Gordura Vegetal: os glicéridos de ácidos gordurosos de origem vegetal, com ponto de fusão inferior a 20°C (vinte graus centígrados), para os óleos e, igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados), para as gorduras compreendendo:

a) óleo ou gordura vegetal, cru ou bruto — extraído de sementes ou de frutos por processo mecânico e/ou mediante o emprego de solventes, separado do resto do vegetal que serviu de matéria-prima à sua elaboração;

b) óleo ou gordura virgem — o obtido unicamente por processos mecânicos, com ou sem aplicação de calor, e que possa ser consumido em seu estado natural, podendo sofrer exclusivamente lavagem, decantação, filtração e centrifugação;

c) óleo ou gordura vegetal degomado — o submetido a processo de degomagem;

d) óleo ou gordura vegetal semi-refinado — o que sofreu processo de degomagem, neutralização, filtração e clarificação ou não;

e) óleo ou gordura refinado — o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, fracionamento ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados;

f) óleo ou gordura vegetal hydrogenado — o que apresenta ponto de fusão igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados), obtido pela hidrogenação catalítica de óleos ou gorduras vegetais comestíveis;

g) óleo vegetal misto — o obtido pela mistura de óleos de espécies vegetais diferentes.

2.1.1 — Entende-se por processo mecânico a extração por meio de prensas contínuas ou hidráulicas, centrifugas e outros processos similares.

2.2 — Óleos e Gorduras Animais: são glicéridos de ácidos gordurosos de origem animal, com ponto de fusão inferior a 20°C (vinte graus centígrados), para os óleos, e igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados), para as gorduras.

2.2.1 — Os sebos animais comestíveis ficam incluídos entre as gorduras animais.

2.3 — Compostos Gordurosos: são os obtidos pela mistura de óleos e gorduras comestíveis ou de gorduras comestíveis hydrogenadas ou não, apresentando ponto de fusão igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados).

2.4 — Margarina: é o produto que se apresenta em forma de emulsão plástica ou fluida; principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes.

3. Designação

Os óleos e gorduras comestíveis serão designados segundo sua classificação, obedecendo as seguintes restrições:

3.1 — O uso do nome do vegetal de origem apenas para os óleos e as gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.

3.2 — O uso do nome do animal de origem apenas para as gorduras obtidas de uma única espécie animal.

3.3 — O uso do vocábulo «azeite», exclusivamente para os óleos provenientes de frutos.

4. Composição e Fatores Essenciais de Qualidade

4.1 — Composição e Características de Identidade — os óleos e as gorduras deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhes sejam próprias, ressalvado o disposto no anexo I da presente Resolução:

4.1.1 — Os óleos vegetais mistos que contiverem azeite de oliva poderão ter somente dois componentes, devendo a quantidade de azeite de oliva ser, no mínimo, 30% (trinta por cento) p/p.

4.1.2 — Os óleos vegetais mistos poderão resultar da mistura, no máximo, de quatro óleos vegetais de espécies diferentes, admitida a variação da sua composição qualitativa e quantitativa.

4.2 — Fatores Essenciais de Qualidade: os óleos e gorduras comestíveis obedecerão aos seguintes critérios de qualidade:

4.2.1 — Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

4.2.2 — Serão obtidos de matérias-primas de origem animal ou vegetal em bom estado sanitário.

4.2.3 — Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

4.2.4 — Atenderão, essencialmente, às características abaixo indicadas:

1. Acidez (em ácido oléico)	% p/p máximo
— óleo ou gordura virgem, exceto dendê	2,0
— óleo ou gordura refinado	0,3
2. Índice de peróxido	meq./kg de óleo ou gordura máximo
— óleo ou gordura virgem	20,0
— óleo ou gordura refinado	10,0

5. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação

5.1 — Poderão ser utilizados na elaboração dos óleos e gorduras comestíveis os aditivos intencionais constantes do Anexo II desta Resolução, obedecendo os limites nele fixados e outros que vierem a ser autorizados por meio de Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

5.2 — Poderão ser autorizados na tecnologia de fabricação os coadjuvantes constantes do Anexo III desta Resolução, respeitados os limites de tolerância fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

6. Aditivos Incidentais

Nos óleos e gorduras comestíveis serão tolerados os seguintes aditivos incidentais, nos limites abaixo fixados:

6.1 — Pesticidas: somente serão tolerados resquícios de pesticidas empregados na cultura de vegetais ou na criação de animais, respeitados os limites de tolerância fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

6.2 — Contaminantes Minerais:

	mg/kg máximo
(Ferro) Fe Óleo ou gordura virgem	5,0
Óleo ou gordura refinado	1,5
(Cobre) Cu Óleo ou gordura virgem	0,4
Óleo ou gordura refinado	0,1
(Chumbo) Pb	0,1
(Arsênico) As	0,1

6.3 — Contaminantes Resultantes da Tecnologia de Fabricação:

	% p/p máximo
Material volátil a 105°C	0,2
Impurezas insolúveis em éter de petróleo	0,05
Conteúdo em sabão, no óleo ou gordura refinada	0,005

6.3.1 — A tolerância de impurezas insolúveis em éter de petróleo para o óleo de dendê a que se refere o item 6.3 será admitida até o limite máximo de 0,1% (um décimo por cento) p/p.

6.3.2 — Não são tolerados outros contaminantes nos óleos e gorduras comestíveis, migrados das respectivas embalagens e equipamentos, ou substâncias de natureza química ou biológica, além dos limites de tolerância fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

7. Princípios Gerais de Higiene

7.1 — Os estabelecimentos que elaboram óleos e gorduras deverão satisfazer as condições de higiene exigidas pelas normas sanitárias vigentes.

7.2 — Os óleos e gorduras deverão atender aos princípios gerais de higiene dos alimentos e aos requisitos específicos que vierem a ser fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

8. Pesos e Medidas

Os óleos e gorduras comestíveis, para exposição à venda, obedecerão, no que se refere ao peso líquido, à legislação pertinente.

9. Rotulagem

Na rotulagem dos óleos e gorduras comestíveis, além do atendimento ao já estabelecido nas normas e regulamentos, deverão ser feitas as indicações correspondentes à classificação e designação de que trata esta Resolução.

10. Amostragem e Métodos de Análise

10.1 — Serão obedecidas as técnicas de amostragem e métodos de análise adotados pela Association of Official Analytical Chemical (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pela Comissão Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), pelo Food Chemicals Codex e pelo Instituto Adolfo Lutz, até que venham a ser aprovados métodos de amostragem e de análise oficiais.

10.2 — A comprovação de atendimento das características de identidade e qualidade, fixados pelo presente padrão, obedecerá o programa abaixo indicado:

- Densidade relativa a 20° C
- Índice de refração a 40° C
- Índice de saponificação
- Índice de iodo (Wijs)
- Índice de acidez
- Matéria insaponificável
- Índice de peróxido
- Substâncias voláteis a 105° C
- Impurezas insolúveis
- Conteúdo em sabão
- Contaminantes minerais
- Ferro
- Cobre
- Chumbo
- Arsênico
- Título (gorduras animais)
- Aditivos
- Exame microscópico
- Exame microbiológico
- Eventuais.

11. Fica concedido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para que os óleos e gorduras comestíveis já registrados, se ajustem ao padrão de identidade e qualidade, nos termos da legislação federal vigente.

ANEXO I

PARTE I

Características de Identidade dos Óleos Vegetais Os Valores se Referem a Óleos Refinados

1. Óleo de semente de algodão

- a) Densidade relativa (20° C/20° C) — 0,918 — 0,926
- b) Índice de saponificação (mg KOH/g) — 189 — 198
- c) Índice de iodo (Wijs) — 99 — 119
- d) Índice de refração a 40° C — 1,458 — 1,466
- e) Matéria insaponificável máx. % p/p — 1,5

2. Óleo de amendoim

- a) Densidade relativa (20° C/20° C) — 0,914 — 0,917
- b) Índice de saponificação (mg KOH/g) — 187 — 196
- c) Índice de iodo (Wijs) — 90 — 104
- d) Índice de refração a 40° C — 1,463 — 1,465
- e) Matéria insaponificável máx. % p/p — 1,0

3. Óleo de arroz

- a) Densidade relativa (20° C/20° C) — 0,919 — 0,924
- b) Índice de saponificação (mg KOH/g) — 181 — 195
- c) Índice de iodo (Wijs) — 92 — 109
- d) Índice de refração a 40° C — 1,465 — 1,467
- e) Matéria insaponificável máx. % p/p — 1,0

4. Óleo de coco do babaçu

- a) Densidade relativa (20° C/20° C) — 0,918 — 0,921
- b) Índice de saponificação (mg KOH/g) — 245 — 256
- c) Índice de iodo (Wijs) — 12 — 18
- d) Índice de refração a 40° C — 1,448 — 1,456
- e) Matéria insaponificável máx. % p/p — 1,2
- f) Título (°C) — 20 — 27
- g) Ponto de fusão (capilar °C) — 22 — 27

5. Óleo de coco-da-baía

- a) Densidade relativa (20° C/20° C) — 0,908 — 0,918
- b) Índice de saponificação (mg KOH/g) — 250 — 265
- c) Índice de iodo (Wijs) — 7,0 — 10,5
- d) Índice de refração a 40° C — 1,448 — 1,451
- e) Matéria insaponificável máx. % p/p — 1,0
- f) Título (°C) — 20 — 27
- g) Ponto de fusão (capilar °C) — 22 — 27

6. Óleo de dendê

- a) Densidade relativa (20° C/20° C) — 0,918 — 0,922
- b) Índice de saponificação (mg KOH/g) — 195 — 205
- c) Índice de iodo (Wijs) — 44 — 60
- d) Índice de refração a 40° C — 1,457 — 1,459
- e) Matéria insaponificável máx. % p/p — 0,8

7. Óleo de semente de gergelim

- a) Densidade relativa (20° C/20° C) — 0,915 — 0,923
- b) Índice de saponificação (mg KOH/g) — 187 — 198
- c) Índice de iodo (Wijs) — 104 — 120
- d) Índice de refração a 40° C — 1,465 — 1,467
- e) Matéria insaponificável máx. % p/p — 2,0

8. Óleo de semente de girassol

- a) Densidade relativa (20° C/20° C) — 0,918 — 0,923
- b) Índice de saponificação (mg KOH/g) — 188 — 195
- c) Índice de iodo (Wijs) — 120 — 138
- d) Índice de refração a 40° C — 1,467 — 1,469
- e) Matéria insaponificável máx. % p/p — 1,5

9. Óleo de milho

- a) Densidade relativa (20° C/20° C) — 0,917 — 0,925
- b) Índice de saponificação (mg KOH/g) — 187 — 195
- c) Índice de iodo (Wijs) — 108 — 116
- d) Índice de refração a 40° C — 1,464 — 1,467
- e) Matéria insaponificável máx. % p/p — 2,8

10. Óleo de ouricuri

- a) Densidade relativa (20° C/20° C) — 0,920 — 0,931
- b) Índice de saponificação (mg KOH/g) — 251 — 260
- c) Índice de iodo (Wijs) — 12 — 15



Qualidade

0; 0,896 — 0,904;
1,460;

(de gordura) — 190 — 203;
p) — 1,0;

Ficha n.^o 0546 do 1803
chassis

NILSA E. DO AMARAL VARGAS
Assessor - SPM-CEI

b) Características de qualidade:

- 1 — Cor: branca, quando sólida;
- 2 — Cheiro e sabor: característico e livre de cheiros e sabores estranhos;
- 3 — Índice de acidez (mg KOH por g): 1,3;
- 4 — Índice de peróxido: máximo (meq. de peróxido de oxigênio/kg) — 10,0;
- 5 — Substâncias voláteis, a 105°: máximo % (p/p — 0,5);
- 6 — Impurezas — 0,1;
- 7 — Conteúdo de sabão — zero.

ANEXO I

PARTE 4

Características de Identidade para os Óleos e Gorduras Hidrogenados e Compostos Gordurosos

- 1 — Densidade relativa (40° C/água a 20° C) segundo o óleo ou gordura empregado;
- 2 — Índice de refração a 40° C segundo o óleo ou gordura empregado;
- 3 — Ponto de fusão (capilar) máximo: 45° C;
- 4 — Índice de saponificação (mg KOH/g de gordura) segundo o óleo ou gordura empregado;
- 5 — Índice de iodo (Wijs) segundo o óleo ou gordura empregado;
- 6 — Matéria insaponificável — máximo % (p/p — 2,0);
- 7 — Conteúdo mínimo de gordura: 99,0;
- 8 — Níquel (catalizador) máximo: 4 mg/kg.

ANEXO II

Aditivo	Ação	Produto	Limite máximo
Ácido ascórbico, seus sais e ésteres	Antioxidante	Margarina	0,20
		Óleos e gorduras (*)	0,03
Ácido cítrico	Antioxidante	Gorduras	0,01
	(sinergista)	Margarina	0,01
Ácido fosfórico	Antioxidante	Gorduras	0,01
	(sinergista)	Margarina	0,01
Butil hidroxitoluenol (BHA)	Antioxidante	Margarina	0,01
		Óleos e gorduras (*)	0,01
Butil hidroxitolueno (BHT)	Antioxidante	Margarina	0,01
		Óleos e gorduras	0,01
Cálcio dissódico EDTA	Antioxidante	Margarina	0,01
		Óleos e gorduras (*)	0,01
Citrato de monoglicerídeo	Antioxidante	Óleos e gorduras (*)	0,02
Citrato de monoisopropila	Antioxidante	Margarina	0,01
		Óleos e gorduras (*)	0,01
Corante natural	Corante	Margarina (*)	
Substâncias aromatizantes naturais e/ou idênticas às naturais	Flavorizante	Gorduras hidrogenadas (*)	
		Margarina (*)	
Fosfolípidos	Antioxidante	Margarina	0,50
		Óleos e gorduras (*)	0,20

Aditivo	Ação	Produto	Limite máximo
Galato de propila, duodecila ou octila	Antioxidante	Margarina	0,01
		Óleos e gorduras (*)	0,01
Mono e diglicerídios	Estabilizante	Gorduras Compostas	2,00
		Margarina	0,50
Monosteato de sorbitana	Estabilizante	Gorduras Compostas	3,00
Monopalmitato de sorbitana	Estabilizante	Gorduras Compostas	3,00
Polisorbato 80	Estabilizante	Gorduras Compostas	0,50
Polisorbato 60	Estabilizante	Gorduras Compostas	0,50
Resina de guálcio	Antioxidante	Margarina	0,10
		Óleos e gorduras (*)	0,10
Tocoferóis	Antioxidante	Margarina	0,03
		Óleos e gorduras (*)	0,03
Triesteato de sorbitana	Estabilizante	Gorduras Compostas	0,30

(1) Exceto óleos e gorduras virgens.

(2) Resolução n. 1/70: Permitir o emprego de diacetila em compostos elaborados com gorduras vegetais hidrogenadas destinadas à elaboração em escala industrial, de biscoitos e produtos de confeitaria, proibido a venda de tais compostos para uso doméstico.

(3) Corantes naturais vegetais, limite estabelecido pela boa tecnologia de fabricação.

ANEXO III

COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

Neutralizantes

Hidróxido de sódio
Carbonato de sódio
Ácido cítrico

Degomantes

Ácido fosfórico
Ácido sulfúrico

Agentes de filtração

Terra diatomácea

Clarificantes

Terras ativadas
Carvão ativo

Solventes

Hexana

Catalizadores de hidrogenação

Níquel
Mistura à base de cromo, manganês e óxido de cobre

Agente de interesterificação

Metilato de sódio

FOLHA N.º 127
 de 0046 de 1972
 de proc.
 NÍLKA E. DO AMARAL
 Assessora - SEM-AT-1

MÉTODOS DE AMOSTRAGEM E ANÁLISE

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz — Vol. 1/1976

Official and tentative methods of the American Oil Chemist's Society — última edição.

IUPAC — Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps — última edição.

Codex — Alimentarius Commission CAC/RS 19 — 1969.

Determinação da absorvidade no ultravioleta para óleos de oliva — Codex Alimentarius Commission — CAC/RM — 26 — 1970 ou CAC/RS 33 — 1970.

NTA 51

MANTEIGA DE CACAU

1. Definição

Manteiga de cacau é o produto obtido, por processo tecnológico adequado, da massa ou pasta do cacau *Theobroma cacao*, L., ou cacau tributário, podendo ser filtrada, centrifugada e desodorizada.

2. Designação

O produto será designado por «manteiga de cacau».

4. Características Gerais

A manteiga de cacau deverá provir de sementes de cacau sãs, limpas e torradas. Deverá ser dura e friável em temperatura inferior a 25°C.

5. Características Organolépticas

Aspecto: massa sólida untosa ao tato;
Cor: branca ou branco-amarelada;
Cheiro: próprio;
Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Substâncias voláteis, máximo	0,2% p/p
Acidez livre em ml de solução normal, máximo	5,0% v/p
Índice de refração a 40°C	1,4535 a 1,4630
Ponto de fusão final	28 a 35°C
Índice de iodo (Hubl)	35 a 43
Índice de saponificação (Koesttstorfer)	188 a 200
Substâncias insolúveis em hexano, máximo	0,05% p/p

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

A rotulagem deverá trazer a denominação «manteiga de cacau».

NTA 52

AÇÚCAR

1. Definição

Açúcar é a sacarose obtida da *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba*, L., por processos industriais adequados.

2. Designação

O produto será designado «açúcar», seguido da denominação correspondente às suas características. EX.: «açúcar cristal», «açúcar mascavo».

3. Classificação

O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em:

- açúcar cristal — contendo no mínimo 99,3% de sacarose;
- açúcar refinado — contendo no mínimo 98,5% de sacarose;
- açúcar moldo — contendo no mínimo 98,0% de sacarose;
- açúcar demerara — contendo no mínimo 96,0% de sacarose;
- açúcar mascavo — contendo no mínimo 90,0% de sacarose;
- açúcar mascavinho — contendo no mínimo 93,0% de sacarose;
- açúcar-cande — contendo no mínimo 99,0% de sacarose;
- açúcar glacê ou em pó ou de confeiteiro — contendo no mínimo 99,0% de sacarose (excluído o antiaglutinante);
- açúcar em cubos ou tabletes — contendo no mínimo 98,0% de sacarose (excluído o aglutinante);
- açúcar para confeitaria — açúcar finamente pulverizado ou em cristais, adicionado de corantes permitidos.

4. Características Gerais

O açúcar deverá ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

5. Características Organolépticas

Aspecto: próprio do tipo de açúcar;
Cor: própria do tipo de açúcar;
Cheiro: próprio;
Sabor: doce.

7. Características Microbiológicas

Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação «açúcar», seguida do tipo e/ou classificação.

NTA 53

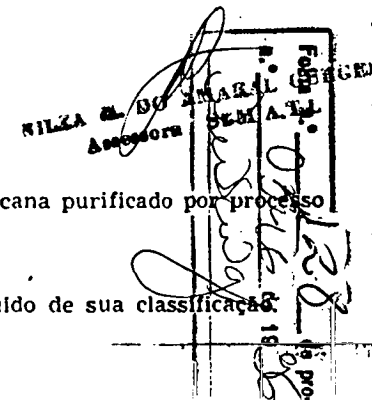
AÇÚCAR REFINADO

1. Definição

Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado.

2. Designação

O produto será designado «açúcar refinado» seguido de sua classificação.



3. Classificação

O açúcar refinado será classificado em:

- a) amorfo, de primeira;
- b) amorfo, de segunda;
- c) granuloso.

4. Características Gerais

O açúcar refinado deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais.

5. Características Organoléticas

Aspecto: próprio do tipo do açúcar;

Cor: própria do tipo do açúcar;

Cheiro: próprio;

Sabor: doce.

6. Características Físicas e Químicas

a) Açúcar amorfo, de primeira:

Sacarose, mínimo	99,0%	p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	0,2%	p/p
Cor «ICUMSA» (420 nm), máximo	80	
Umidade, máximo	0,3%	p/p

b) Açúcar amorfo, de segunda:

Sacarose, mínimo	98,5%	p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	0,2%	p/p
Cor «ICUMSA» (420 nm), máximo	120	
Umidade, máximo	0,4%	p/p

c) Granuloso:

Sacarose, mínimo	99,8%	p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	0,04%	p/p
Cor «ICUMSA» (420 nm), máximo	45	
Umidade, máximo	0,04%	p/p

7. Características Microbiológicas

Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação «açúcar refinado», seguida do tipo.

As expressões superior, extra ou especial serão admitidas para o açúcar refinado que apresentar:

Teor de sacarose, superior a	99,0%	p/p
Resíduo mineral fixo, inferior a	0,2%	p/p
Cor «ICUMSA» (420 nm), inferior a	80	
Umidade, inferior a	0,3%	p/p
Ferro, máximo	0,001%	p/p

1. Definição

Melaço — é o líquido que se obtém como resíduo de fabricação do açúcar cristalizado, do melado ou da refinação do açúcar bruto.

Melado — é o líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana (*Saccharum officinarum*) ou a partir da rapadura, por processos tecnológicos adequados.

Rapadura — é o produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (*Saccharum officinarum*).

2. Designação

O produto será designado «melaço» seguido do nome da substância de origem. Ex.: «melaço de cana».

O melado será designado «melado» ou «melado de rapadura».

A rapadura será designada simplesmente «rapadura»; quando adicionada de outras substâncias alimentares, terá sua designação acrescida do nome das mesmas. Ex.: «rapadura com coco», «rapadura com amendoim».

4. Características Gerais

Esses produtos deverão ser fabricados com matérias-primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Será vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes.

5. Características Organoléticas

	Melaço	Melado	Rapadura
Aspecto	Líquido viscoso e denso	Líquido xaroposo e denso	Massa dura
Cor	Amarela e castanha	Amarelo âmbar	Castanha
Cheiro	Próprio	Próprio	Próprio
Sabor	Doce	Doce	Doce

6. Características Físicas e Químicas

	Melaço	Melado	Rapadura
Umidade, máximo	25% p/p	25% p/p	25% p/p
Acidez em solução normal, máximo ..	—	10% v/p	10% v/p
Glicídios totais, mínimo	50% p/p	50% p/p	50% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	6% p/p	6% p/p	6% p/p

7. Características Microbiológicas

Os melaços, melados e rapaduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 5×10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagen

O rótulo deverá trazer a denominação do produto.

NTA 55

MEL.

1. Definição

Mel é o produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas.

2. Designação

O produto será designado, simplesmente, por «mel» ou «mel de abelha».

3. Classificação:

O mel será classificado:

I — de acordo com o processo de obtenção:

a) mel virgem — produto que flui espontaneamente dos favos, quando desoperculados;

b) mel centrifugado — obtido por processo de centrifugação;

c) mel prensado — obtido por compressão a frio;

d) mel em favos — mantido dentro dos próprios favos.

II — de acordo com as suas características físicas e químicas:

a) mel de mesa:

b) mel industrial.

4. Características Gerais

O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não poderá apresentar carameloização nem espuma superficial. Será permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Será proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e de edulcorantes de qualquer natureza, naturais ou sintéticos.

5. Características Organolépticas

Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado;

Cor: levemente amarelada a castanho-escura:

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

a) mel de mesa:

Umidade a 50°C, máximo	21% p/p
Acidez em ml de solução normal, máximo	2% v/p
Sacarose, máximo	10% p/p
Açúcar invertido, mínimo	70% p/p
Dextrina, máximo	5,0% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	0,2% p/p
Insolúveis em água, máximo	1,0% p/p
Reação de Fiehe	negativa
Reação de Lund, máximo	3,0 ml
mínimo	0,6 ml
Reação de Lugol	negativa

b) mel industrial:

Umidade a 105°C, máximo	25% p/p
Acidez em ml de solução normal, máximo	4% v/p
Sacarose, máximo	15% p/p
Açúcar invertido, mínimo	64% p/p
Dextrina, máximo	10% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	0,75% p/p
Insolúveis em água, máximo	2% p/p
Reação de Fiehe	negativa

O mel será considerado industrial quando:

1*) apresentar uma ou mais características fora dos limites fixados para mel de mesa, mas dentro daqueles fixados para o tipo industrial;

2º) apresentar ligeira caramelização;

3º) apresentar poder diastásico baixo ou nulo, como consequência de aquecimento à temperatura superior a 70°C.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Presença de grãos de pólen, de forma variável, redondos, triangulares, ovóides, cúbicos, alongados, polédricos e outros. O grão de pólen é limitado externamente, por uma membrana diferenciada em duas camadas: a externa, cutinizada e a interna, incolor e constituída por matéria pécica. O tamanho do grão de pólen varia de vinte a duzentas micra. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. O mel não purificado poderá apresentar partículas de cera.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação «mel» seguida da classificação. Deverá trazer ainda a classificação do mel segundo o seu uso. Ex.: «mel de mesa» ou «mel industrial». Será optativa a declaração de sua qualificação de acordo com o seu processo de obtenção. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara da sua procedência.

NTA 56

DOCE DE LEITE

1. Definição

Doce de leite é o produto resultante da coção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização.

2. Designação

O produto será designado «doce de leite» ou «doce de leite» seguida da substância adicionada que o caracteriza. Ex.: «doce de leite com amendoim».

3. Classificação

O doce de leite será classificado de acordo com a sua consistência, em:

- a) doce de leite cremoso ou em pasta;
- b) doce de leite em tablete.

4. Características Gerais

O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias à sua composição normal, além das previstas nesta Norma. Será permitido adicionar ao doce de leite: cacau, amendoim, coco, castanha-do-pará e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite.

5. Características Organoléticas

Aspecto: próprio;

Cor: amarelada ou amarelo-pardacenta;

Cheiro: próprio;

Sabor: doce.

6. Características Físicas e Químicas

Acidez em ml de solução normal, máximo ..	5% v/p	
Umidade, máximo	20,0% p/p	(doce de leite em tablete)
	30,0% p/p	(doce de leite cremoso ou em pasta)
Glicídios não redutores, em amido, máximo ..	2,0% p/p	
Glicídios não redutores, em sacarose, máximo (excluída a lactose)	60% p/p	
Lipídios, mínimo	2,0% p/p	
Protídios, mínimo	6,0% p/p	
Resíduo mineral fixo, máximo	2,0% p/p	

7. Características Microbiológicas

- a) doce de leite envasado e que recebeu tratamento térmico adequado:

Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química, ou organolética do produto.

- b) os demais tipos de doce de leite deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme em origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo 2×10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «doce de leite», ou «doce de leite» seguida da substância adicionada.

NTA 57

PRODUTOS DE CONFEITARIA

1. Definição

Produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada da massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgadas, recheadas ou não.

2. Designação

O produto será designado por nomes populares consagrados, ou de acordo com a substância que o caracteriza, tais como:

a) bolo — produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto;

b) brigadeiro — produto cozido preparado à base de leite condensado e chocolate, podendo ser adicionado de outras substâncias como: manteiga, nozes, castanha-do-pará, castanha-de-caju e uva passa e envolvido em chocolate granulado ou confeitos coloridos;

c) fios de ovos — produto preparado com gemas de ovos passadas por tamis e cozidas em calda de açúcar;

d) manjar branco — massa cozida de consistência mole, preparada à base de amidos, leite, leite de coco e açúcar;

e) maria-mole — produto à base de gelatina, açúcar e água, batido até consistência elástica e recoberto como coco ralado;

f) pão-de-ló — produto assado, preparado à base de farinha, açúcar e ovos, podendo ser adicionado de fermento químico;

g) pudim — massa cozida de consistência mole, preparada à base de amidos ou féculas, leite, ovos e açúcar, podendo conter outras substâncias que o caracterizam;

h) quindim — produto assado, preparado com gemas de ovos, podendo ser adicionado de 20% de ovos inteiros em relação à quantidade de gemas, manteiga ou margarina, açúcar e coco ralado;

i) suspiro — produto assado preparado à base de claras de ovos batidas em açúcar;

j) torta — massa assada preparada à base de farinha, manteiga ou gordura e outros produtos comestíveis, contendo recheios diversos;

k) coxinha — produto preparado de massa cozida, à base de farinha de trigo, podendo conter leite, ovos, caldo de galinha e condimentos; a massa é frita depois de recheada com carne de galinha e envolta em ovos batidos e farinha de rosca;

l) croquete — produto preparado à base de carne cozida, molda, condimentada, ovos e farinha de trigo, envolta em ovos batidos e farinha de rosca e frito;

m) empada — massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal, contendo recheios diversos;

n) esfiha — massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura, fermento e sal, coberta com carne moída, condimentada e cozida;

o) pastel — massa frita preparada à base de farinha de trigo, podendo conter gordura, fermento, ovos, com recheios diversos;

p) quibe — produto preparado à base de carne moída, trigo partido e condimentos, podendo ser assado ou frito, recheado ou não.

4. Características Gerais

Os produtos de confeitaria deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não será tolerado o emprego de corantes na confecção das massas dos produtos de confeitaria. Será tolerado adicionar corantes permitidos aos recheios e revestimentos de produtos de confeitaria, como: tortas, doces de massas recheadas e outros, com exceção de corante amarelo em qualquer tipo de recheio e revestimento. Deverão se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. Os produtos de confeitaria, quando se destinarem ao consumo imediato, deverão ser expostos à venda, devidamente protegidos e em temperatura adequada e, mesmo os não embalados e rotulados, deverão estar de acordo com a legislação em vigor.

5. Características Organoléticas

Aspecto: massa cozida, assada ou torrada, com ou sem recheio ou massa mole;
Cor: própria;
Cheiro: próprio;
Sabor: próprio.

7. Características Microbiológicas

Os produtos de confeitaria deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 41°C): máximo, 2×10^4 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer o nome do produto de acordo com a denominação constante desta Norma.

NTA 58

BALAS, CARAMELOS E SIMILARES

1. Definição

Denominam-se balas e caramelos as preparações à base de pasta de açúcar fundido, de formatos variados e de consistência dura ou semidura, com ou sem adição de outras substâncias permitidas.

2. Designação

O produto terá a designação genérica de «bala» ou «caramelo» seguida do nome da substância que o caracteriza ou por nomes próprios tradicionais. Ex.: «bala de leite», «toffee», «bala recheada de mel», «bala de nozes», «drops de coco».

4. Características Gerais

As balas, caramelos e similares deverão ser confeccionados com matéria-prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. As balas de goma e de goma de amido poderão ser revestidas por açúcar cristalizado. As pastilhas deverão apresentar superfície lisa e homogênea. Será permitido nas pastilhas o emprego de amido ou dextrina, no teor máximo de 5%, no revestimento dos confeitos será permitido o emprego de pequenas porções de cera, estearina, óleos vegetais comestíveis puros. Não será tolerada a adição de substâncias corantes e essências de qualquer natureza no preparo de balas e caramelos de frutas, de leite, chocolate, café, coco, mel e ovos, com exceção de vanilina.

Incluem-se nesta norma, entre outros, o seguinte:

a) bala dura — produto preparado à base de açúcar fundido e adicionado de substância que caracterize o produto, como sucos de frutas, óleos essenciais e adicionado de outras substâncias permitidas; sua principal característica é apresentar-se dura e quebradiça, normalmente transparente ou translúcida;

b) «drops» — bala dura, prensada em formato característico; normalmente transparente ou translúcida;

c) pirulito — bala dura, em formato característico e suportado por uma haste;

d) bala mole — produto de composição semelhante à das balas duras, porém submetido a amassamento mecânico até a obtenção da consistência desejada;

e) caramelo — produto preparado à base de leite, açúcar, manteiga ou gorduras comestíveis, podendo ser adicionado de amido na quantidade máxima de 3% e de outras substâncias que o caracterizam como, café, coco, ovos e submetidos à cocção até o grau de consistência adequada;

f) «toffee» — caramelo submetido à cocção mais prolongada, até obtenção da massa mais dura;

g) balas e caramelos recheados — produtos contendo em seu núcleo recheios diversos como, doces, geléias, mel, licores;

h) bala de goma — produto preparado à base de gomas naturais, açúcares e adicionado de óleos essenciais ou extratos vegetais;

i) bala de goma de amido ou bala americana — produto preparado à base de goma de amido, açúcares e adicionada de aromatizantes;

j) pastilhas — produto preparado à base de massa açucarada, adicionada de aromatizantes e outras substâncias permitidas e moldado por compressão;

k) confeitos — produto constituído por um núcleo de massa açucarada, de composição variada, ou ainda, constituído por sementes oleaginosas, frutas, partes de fruta ou frutas secas e revestidas por uma camada açucarada, polida ou de chocolate cobertura; quando o núcleo for constituído de frutas, o produto poderá ser denominado fruta confeitada. Ex.: «passa confeitada».

l) «marzipan» — produto confeccionado com amêndoas e açúcar, na proporção de uma parte de amêndoas para duas de açúcar; não será tolerada quantidade de ácido cianídrico superior a 5 mg/100g do produto; este produto poderá ser preparado com castanha-do-pará em lugar de amêndoas, devendo obrigatoriamente ser designado por «marzipan de castanha-do-pará»; o «marzipan» não poderá ser adicionado de amidos e féculas estranhos, e a umidade não deve ultrapassar a 20%;

m) torrão, torrão ou «nougat» — produto obtido pela adição de massa cozida de açúcares a outra massa batida de albumina e/ou gelatina, e adicionado ainda de mel e uma ou mais das seguintes substâncias: amêndoas, avelãs, nozes, castanha-do-pará, podendo conter frutas cristalizadas; quando o produto for preparado com amendoim, deverá ser especificamente designado «torrão», «torrone» ou «nougat de amendoim»; em geral, o produto se apresenta sob a forma de barras confidadas entre duas folhas de hóstia;

n) «nougatine» — é o produto «torrão» ou «nougat» revestido por uma camada de chocolate cobertura;

o) crocante — produto preparado com açúcar caramelizado até alcançar a textura quebradiça; este produto poderá ser adicionado de sementes oleaginosas fragmentadas;

p) pé-de-moleque — produto preparado com amendoim, inteiro ou fragmentado, açúcares semicaramelizados ou rapadura e de consistência dura ou semidura;

q) paçoca — produto prensado, preparado com amendoim moído, açúcar e farinha de mandioca, podendo ser adicionado de pequena quantidade de cloreto de sódio;

r) «marshmallow» — massa batida preparada por mistura de açúcares, gelatina ou albumina de ovo e adicionada de aromatizantes; o produto deve apresentar textura leve e porosa;

s) «fondant de leite» — produto semi-sólido preparado à base de leite e açúcares, contendo microcristais de sacarose dispersos em sua massa.

5. Características Organoléticas

Aspecto: próprio;

Cor: própria;

Cheiro: próprio;

Sabor: doce.

7. Características Microbiológicas

As balas, caramelos e similares deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g.

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 5×10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O produto será denominado de acordo com as designações especificadas nesta Norma.

NTA 59

BOMBONS E SIMILARES

1. Definição

Bombom é o produto constituído por uma massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou glacê de açúcar.

2. Designação

O produto será designado «bombom» segundo de sua classificação ou de nomes de fantasia. Ex.: «bombom de morango», «bombom juçara».

3. Classificação

Os bombons, de acordo com a sua composição ou apresentação, serão classificados em:

a) bombom de chocolate — os que forem constituídos tão-somente por chocolate, incluídos todos os tipos constantes na Norma de chocolate;

b) bombom de fruta — os que contiverem frutas ou pedaços de frutas, quer distribuídas em sua massa, quer fazendo parte de seu recheio;

c) bombom recheado — os que tiverem em seu núcleo qualquer tipo de recheio;

d) bombom crocante — os que tiverem distribuídos em sua massa fragmentos de açúcar caramelizado, com textura quebradiça, podendo ser adicionada de frutas oleaginosas ou cristalizadas;

e) jandula ou «giandua» — massa refinada, homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas;

f) «praliné» — massa refinada, homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas e recobertas com uma camada de chocolate.

4. Características Gerais

Os bombons deverão ser fabricados com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais e animais. Será tolerada a fabricação de produtos similares a bombons, com adição de gorduras hidrogenadas ao cacau, sob a condição de não utilizarem as denominações «bombom» ou «chocolate». Tais produtos deverão ser expostos à venda com nomes de fantasia e deverão trazer na rotulagem a declaração expressa: «adicionado de» ou «contém gordura hidrogenada». Os bombons deverão apresentar superfície homogênea, com exceção dos bombons crocantes. Nos bombons de frutas, não será tolerada a adição de essências e corantes.

5. Características Organoléticas

Aspecto: massa semidura, com ou sem recheio;

Cor: própria e de acordo com as substâncias adicionadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

7. Características Microbiológicas

Os bombons e similares deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 2×10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Deverá constar no rótulo a denominação do produto de acordo com as especificações constantes nesta Norma.

NTA 60

AGUAS DE CONSUMO ALIMENTAR

1. Definição

São consideradas águas potáveis as águas próprias para a alimentação. Esta Norma trata somente de águas potáveis, excluídas as minerais.

3. Classificação

I — Águas para o abastecimento público — captadas por quaisquer processos, tratadas ou não, devendo satisfazer as seguintes características:

Aspecto — límpido;
Odor — nenhum, ou cheiro de cloro levemente perceptível;
Cor — recomendável até 10; tolerável até 20;
Turbidez — recomendável até 2; tolerável até 5;
Resíduo seco — até 500 mg/litro;
pH — entre 5 e 9;
Oxigênio consumido — até 2,5 mg/litro em oxigênio;
Nitrogênio nítrico — até 10 mg/litro em nitrogênio;
Ferro — até 0,3 mg/litro em ferro;
Cloretos — até 250 mg/litro em ion cloreto;
Sulfatos — até 250 mg/litro em ion sulfato;
Cloro residual — até 0,3 mg/litro em cloro.
Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas.

II — Águas para consumo particular:

a) Águas de fonte — aquelas que provêm de fontes naturais e que afloram naturalmente à superfície do solo. Deverão satisfazer às seguintes características:

Aspecto — límpido;
Cor — até 5;
Odor — nenhum;
Turbidez — até 5;
Resíduo seco — até 500 mg/litro;
pH — entre 4 e 10;
Alcalinidade de hidróxidos — zero;
Alcalinidade de carbonatos — até 120 mg/litro em CaCO_3 ;
Oxigênio consumido — até 2,0 mg/litro em oxigênio;
Dureza total — até 300 mg/litro em CaCO_3 ;
Nitrogênio amoniacal — até 0,05 mg/litro em nitrogênio;
Nitrogênio albuminóide — até 0,08 mg/litro em nitrogênio;
Nitrogênio nítrico — ausente. Poderá ser tolerado um teor até 0,02 mg/litro em nitrogênio, em face de exames bacteriológicos satisfatórios;
Nitrogênio nítrico — até 2,0 mg/litro em nitrogênio. Poderá ser tolerado um teor até 5,0 mg/litro, em face de exames bacteriológicos satisfatórios;
Ferro — até 0,3 mg/litro em ferro;
Cloretos — até 100 mg/litro em ion cloreto.
Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas.

b) Águas de poço — captadas por qualquer processo e que não sofreram qualquer tratamento; deverão satisfazer às seguintes características:

Aspecto — límpido;
Odor — nenhum;
Cor — até 30;
Turbidez — até 10;
Resíduo seco — até 500 mg/litro;
pH — entre 5 e 10;
Alcalinidade de hidróxidos — zero;
Alcalinidade de carbonatos — até 120 mg/litro em CaCO_3 ;
Alcalinidade de bicarbonatos — até 250 mg/litro em CaCO_3 ;

Dureza total — recomendável até 100 mg/litro; tolerável até 200 mg/litro em CaCO_3 ;

Oxigênio consumido — até 3,5 mg/litro em oxigênio;
Nitrogênio amoniacal — até 0,08 mg/litro em nitrogênio;
Nitrogênio albuminóide — até 0,15 mg/litro em nitrogênio;
Nitrogênio nítrico — ausente. Poderá ser tolerado um teor até 0,02 mg/litro em nitrogênio, em face de exames bacteriológicos satisfatórios;
Nitrogênio nítrico — até 2,0 mg/litro em nitrogênio. Poderá ser tolerado um teor até 6,0 mg/litro em face de exames bacteriológicos satisfatórios;
Ferro — até 0,3 mg/litro em ferro;
Cloretos — até 250 mg/litro em ion cloreto.
Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas.

As águas para consumo particular que apresentarem valores diferentes dos estabelecidos nesta Norma, não serão consideradas impróprias para o consumo, desde que tenham sido submetidas a tratamento adequado para enquadrá-las dentro de padrões de potabilidade.

As águas de fonte que não obedecerem às características desta Norma, embora possam ser tornadas potáveis por tratamento adequado, não poderão ser denominadas «água de fonte» para efeito de comercialização.

As águas para consumo alimentar que não tiverem sido tratadas e apresentarem teor de nitrogênio amoniacal superior a 0,08 mg/litro em N_3 , ou nitrogênio albuminóide superior a 0,15 mg/litro em N_3 , ou nitrogênio nítrico superior a 0,05 mg/litro em N_3 , serão consideradas impróprias para o consumo, a menos que sofram processo de purificação que as torne potáveis.

As águas destinadas ao consumo que tiverem teor de nitrogênio nítrico superior a 10 mg/litro em N_3 , serão consideradas impróprias para o consumo alimentar.

Serão consideradas impróprias para o consumo alimentar, as águas que tiverem ions em teores superiores aos abaixo relacionados:

Fluoretos	1,0 mg/litro
Arsênico	0,05 mg/litro
Cobre	1,0 mg/litro
Chumbo	0,05 mg/litro
Zinco	5,0 mg/litro
Bário	1,0 mg/litro
Selênio	0,01 mg/litro
Manganês	0,05 mg/litro
Cádmio	0,01 mg/litro
Cromo-VI	0,05 mg/litro
Cianetos	0,2 mg/litro

As águas destinadas ao preparo de produtos alimentícios tais como: refrescos, refrigerantes, sorvetes, xaropes, gelos e outros produtos, deverão obedecer aos padrões estabelecidos nesta Norma.

As águas expostas à venda devem obedecer aos padrões de potabilidade das águas de fonte.

7. Características Microbiológicas

As águas de consumo alimentar deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: ausência em 100 ml.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

9. Rotulagem

No rótulo das águas de fonte industrializadas deve constar a denominação do produto, a sua natureza, o nome e a localização da fonte.

NTA 61

REFRIGERANTES E REFRESCOS

1. Definição

Refrigerantes e refrescos são bebidas não alcoólicas, obtidas pela dissolução, em água potável, de açúcares, sucos de frutas, extratos de sementes e de outras partes de vegetais inócuos e de outras substâncias permitidas. A bebida gasificada com dióxido de carbono é denominada refrigerante. O refresco é habitualmente de consumo imediato.

2. Designação

Os produtos referidos nesta Norma serão designados pelos nomes de matéria-prima que os caracterizam ou por nomes comerciais de fantasia. Ex.: «guaraná», «refresco de laranja».

3. Classificação

Quanto ao seu tipo e composição, os refrigerantes são classificados em:

a) água gasificada ou água gasosa — obtida pela supersaturação de água com dióxido de carbono puro, com pressão de 0,5 a 1,0 atmosfera a 20°C;

b) soda — obtida pela supersaturação de água com dióxido de carbono puro, com pressão superior a 2 atmosferas a 20°C, podendo ser adicionada de sais atóxicos de cálcio, magnésio, lítio, potássio e sódio; tais produtos podem receber denominações consagradas como «soda water», «soda gasosa» e outros;

c) soda limonada ou soda laranjada — obtida pela adição, à água gasificada, de suco, podendo ser adicionado de óleo essencial de limão ou de laranja, e açúcar. Não poderão ser coloridas artificialmente;

d) água tônica — obtida pela adição, à água gasificada, de açúcar, de sulfato ou cloridrato de quinina, podendo ainda conter óleos essenciais cítricos e substâncias amargas provenientes de vegetais permitidos;

e) refrigerante de frutas — obtido pela adição, à água gasificada, de suco de frutas e açúcar;

f) refresco de leite — obtido pela adição, ao leite pasteurizado, de cacau, sucos de frutas, fruta moída e outras substâncias alimentícias;

g) refrigerantes de fantasia — obtido pela adição, à água gasificada, de açúcar, essências naturais ou artificiais, podendo conter sucos de frutas e corantes permitidos;

h) refrigerante de guaraná — é o que contém, obrigatoriamente, extrato de guaraná (*Paulinia cupana* ou *Paulinia sorbilis*);

i) refrigerante de cola — é o que contém, obrigatoriamente, extrato de cola (*Cola nitida*, *Cola acuminata*, *Sterculia cuminata*);

j) refrigerante de chá — é o que contém, obrigatoriamente, extrato de chá (*Thea sinensis*);

k) refrigerante de mate — é o que contém, obrigatoriamente, extrato de mate (*Ilex paraguayensis*);

l) refrigerante de café — é o que contém, obrigatoriamente, extrato de café (*Coffea sp.*).

4. Características Gerais

Os refrigerantes deverão ser preparados com água potável e matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, detritos animais ou vegetais. Não deverão conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nas disposições desta Norma. Os refrigerantes de guaraná, cola, chá, mate e café

não poderão conter corantes artificiais, sendo permitida a adição de caramelo e de essências. Tais refrigerantes deverão apresentar as reações e as características do extrato vegetal empregado. O refrigerante de guaraná deverá conter no mínimo 0,02 g e no máximo 0,2 g de semente de guaraná ou o seu equivalente em extrato por 100 ml de bebida. Os refrigerantes que contiverem cafeína não poderão ter mais de 20 mg por 100 ml. Os refrigerantes à base de suco de frutas deverão conter 10% do suco correspondente. Os refrigerantes à base de suco de limão poderão conter de 2,5 a 3% de suco, os de caju 5% e os de maracujá 3%.

Os refrigerantes de água tônica deverão conter sulfato ou cloridrato de quinina entre os teores mínimo e máximo de 3 a 5 mg por 100 ml calculado em quinina básica anidra.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido límpido. Os refrigerantes preparados com óleos essenciais adicionados de agentes de turvação poderão apresentar ligeira opalescência. Os refrigerantes à base de suco de frutas poderão apresentar turvação e pequeno depósito;

Cor: própria das matérias-primas empregadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Alcool em volume a 15°C, máximo 0,5% v/v

Acidez em ml de solução normal, máximo 4,3% v/v

pH eletrométrico, mínimo 1,8

Resíduo seco, mínimo 10% p/v

Açúcares, mínimo 8,0% p/v

7. Características Microbiológicas

a) refrigerantes envasados que receberam tratamento térmico adequado:

Após 10 (dez) dias de incubação a 35°C, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

b) os refrigerantes envasados adicionados de conservadores deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: ausência em 5 porções de 10 ml;

Bolores e leveduras: ausência em 1 ml.

c) os demais refrigerantes e refrescos, deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 0,1 ml.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «refrigerante» ou «refresco», conforme a classificação seguida do nome do componente que o caracteriza, ou o nome já consagrado do produto ou o nome de fantasia.

1. Definição

Xarope é o produto denso obtido por dissolução de açúcar em água potável, podendo conter sucos ou extratos de plantas permitidas, aromatizantes e outras substâncias alimentícias.

2. Designação

Quando elaborado exclusivamente com açúcar e água potável, o produto será designado «xarope simples». Quando tiver sucos de frutas ou outras substâncias permitidas, o produto será designado por «xarope» seguido do nome que o caracteriza ou que pretenda imitar. Ex.: «xarope de framboesa», «xarope sabor artificial de groselha».

4. Características Gerais

Os xaropes deverão ser preparados pela dissolução de açúcar, sucos de frutas, macerados, extratos de substâncias vegetais inócuas, são e limpos, em água potável. Os xaropes não deverão conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deverão ter a densidade mínima de 1,30 ou seja 62% de açúcar em peso, podendo o açúcar empregado apresentar-se total ou parcialmente hidrolisado. Deverão apresentar aspecto límpido, sem depósitos exceto quando forem usados sucos de frutas, podendo então aparecer depósito próprio do suco empregado. Os xaropes preparados à base de guaraná, deverão conter 0,1 g no mínimo e no máximo 1,0 g por 100 ml da matéria-prima empregada, ou o seu equivalente em extrato, além das reações características dos componentes secundários próprios da matéria-prima empregada. Os xaropes adicionados de mel serão denominados: «xaropes de açúcar e mel», e deverão ter, no mínimo 20% p/p de mel.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido límpido ou levemente opalescente. Nos xaropes de sucos de frutas, será tolerado pequeno depósito;

Cor: própria;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Alcool em volume a 15°C, máximo	1,0% v/p
Acidez em ml de solução normal, máximo	10,0% v/p
Glicídios totais (sacarose e glicose), mínimo	62,0% p/p
Peso específico a 15°C, mínimo	1,300
Resíduo seco, mínimo	62,5% p/p
pH, mínimo	2,8

7. Características Microbiológicas

Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxo-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação do produto, de acordo com a sua composição e características. No xarope de açúcar e mel, deverá constar no rótulo a declaração da porcentagem de mel.

1. Definição

Aguardente de cana é o produto alcoólico obtido pela destilação do caldo de cana (*Saccharum officinarum*) fermentado.

2. Designação

O produto puro será designado por «aguardente de cana». Quando adicionado de substâncias vegetais permitidas, será designado por «aguardente composta» seguida do nome do vegetal. Ex.: «aguardente composta com gengibre».

3. Classificação

As aguardentes de cana serão classificadas em:

a) aguardente de cana — produto correspondente à definição;

b) aguardente de cana adoçada — produto obtido pela adição de açúcar à aguardente de cana;

c) aguardente de cana composta — produto obtido pela maceração de vegetais ou frutas em aguardente de cana, podendo ser submetido a nova destilação.

4. Características Gerais

A aguardente de cana deverá ser preparada com caldo de cana limpo, são, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isento de matéria terrosa, sujidades, insetos e parasitos. Deverão ser usados fermentos selecionados na fermentação do mosto. A aguardente de cana deverá ser límpida e incolor sendo, porém, tolerada uma leve coloração amarela produzida pelo contato com a madeira do barril que a armazenou. Os vegetais ou frutas empregados no preparo das aguardentes compostas deverão ser são, limpos, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa, insetos, parasitos, sujidades. A aguardente de cana composta deverá ser límpida, sendo tolerado depósito de matéria-prima que lhe deu origem; será tolerada, também, a adição de outras substâncias, como: açúcar, caramelo, mel.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido, límpido ou com depósito;

Cor: incolor ou própria;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

As aguardentes compostas também devem apresentar as mesmas características físicas e químicas, após a separação por processos físicos e químicos dos óleos essenciais que entram em sua composição:

Grau alcoólico em graus GL a 15°C

mínimo	38°
máximo	54°
Ácidos voláteis em ácido acético, em g por ml de álcool a 100%, máximo	0,100
Éteres em acetado de etila, em g por 100 ml de álcool a 100%, máximo	0,100
Aldeídos em aldeído acético, em g por 100 ml de álcool a 100%, máximo	0,020
Furfural, em g por 100 ml de álcool a 100%, máximo	0,004

Folha n.º 136
n.º 0546
de 38
38
54

Alcoois superiores em álcool isobutílico em g por 100 ml de álcool a 100%, máximo	0,180
Soma dos componentes secundários avaliados em g por 100 ml de álcool a 100%	
mínimo	0,200
máximo	0,400

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Deverá constar do rótulo o grau alcoólico do produto. Quando se tratar de aguardente composta deverá ser expresso o nome «aguardente composta» seguido do nome do vegetal, e para aguardente contendo açúcar, o nome «aguardente de cana adoçada».

NTA 61

AMARGOS

1. Definição

Amargos são produtos obtidos das macerações ou infusões hidroalcoólicas ou destilação de infusões de vegetais apropriados, em mistura ou não, e, posteriormente, filtrados.

2. Designação

O produto será designado por «amargo».

4. Características Gerais

Os amargos deverão ser preparados com álcool potável, vegetais apropriados, límpidos, são, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. Os amargos deverão ser límpidos e de aroma agradável. Será tolerada a adição de caramelo e açúcar.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido, sem depósito;

Cor: castanha;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Grau alcoólico em graus GL a 15°C

mínimo

máximo

Furfural em g por 100 ml de álcool a 100%, máximo 0,003

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «amargo».

NTA 65

APERITIVOS

1. Definição

Aperitivo é o produto preparado com vinho, aguardente e outras bebidas alcoólicas, por simples mistura ou adicionado de sucos de frutas, sementes ou outras partes de vegetais inócuos, leite de coco, ovos e outras substâncias alimentícias.

2. Designação

Os aperitivos serão designados de acordo com os ingredientes que entrem em seu preparo ou por termos próprios tradicionais.

3. Classificação

Entre os aperitivos incluem-se:

- batida — produto preparado com aguardente de cana, suco de frutas, frutas e açúcar. Ex.: «batida de limão», «batida de maracujá»;
- «cocktail» — produto preparado com misturas de outras bebidas, podendo ser adicionado de frutas.

4. Características Gerais

Os aperitivos deverão ser preparados com aguardentes, vinhos e demais bebidas com todas as características normais. As frutas usadas no seu preparo deverão ser são e límpidas. Poderão apresentar depósitos da matéria-prima usada para o seu preparo.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido, límpido. Nos aperitivos à base de suco de frutas será permitido um depósito da matéria-prima de origem;

Cor: própria das matérias-primas empregadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Grau alcoólico em graus GL a 15°C:

mínimo

máximo

Soma dos componentes secundários (no caso de aperitivos à base de aguardente) avaliados em g por 100 ml de álcool a 100%:

mínimo

máximo

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Deverá constar da rotulagem o nome do aperitivo, de acordo com o tipo, podendo ser usado nome de fantasia.

NTA 66

«BITTER»

1. Definição

«Bitter» é o produto obtido da maceração ou infusão hidroalcoólica ou destilação de infusões de vegetais apropriados, em mistura ou não, e posteriormente filtrado.

SILIA M. DO AMARAL CURCEI
Assessora - S.M.A.T.L.

Feito A. 197
5546
de 1953
de proc.

2. Designação

O produto será designado por «bitter».

4. Características Gerais

O «bitter» deverá ser preparado com álcool potável, vegetais apropriados, limpos, sãos, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. O «bitter» deverá ser límpido, castanho escuro e de aroma agradável. Ao «bitter» será tolerada a adição de caramelo, corantes naturais e açúcar.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido límpido, sem depósito;

Cor: castanho escuro;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Graduação alcoólica em graus GL a 15°C:

mínimo	18°
máximo	54°
Furfural em g por 100 ml de álcool a 100%, máximo	0,003

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «Bitter».

NTA 67

«FERNET»

1. Definição

«Fernet» é o produto obtido da maceração ou infusão hidroalcoólica ou destilação de infusões de vegetais apropriados, em mistura ou não, e, posteriormente, filtrado.

2. Designação

O produto será designado por «fernet».

4. Características Gerais

O «fernet» deverá ser preparado com álcool potável, vegetais apropriados, limpos, sãos, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. O «fernet» deverá ser límpido, castanho escuro e de aroma agradável. Ao «fernet» será tolerada a adição de caramelo e açúcar.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido límpido, sem depósito;

Cor: castanho escuro;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Graduação alcoólica em grau GL a 15°C:

mínimo	18°
máximo	54°
Furfural em g por 100 ml de álcool a 100%, máximo	0,003

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «fernet».

NTA 68

CERVEJAS

1. Definição

Cerveja é o produto obtido da fermentação alcoólica, pelo *Saccharomyces cerevisiae* de mosto preparado com cerveja maltada, adicionado ou não de outros cereais maltados, lúpulo e água.

2. Designação

O produto será designado «cerveja» seguido do tipo e da classificação. Ex.: «cerveja tipo porter», «cerveja tipo münchen». Quando o produto for acondicionado em vasilhames apropriados e não for pasteurizado, será designado «chopp».

3. Classificação

As cervejas de acordo com o grau de fermentação e o processo de preparação, serão classificadas em:

- a) de baixa fermentação — são as cervejas cuja fermentação se processa a temperaturas inferiores a 4°C;
- b) de alta fermentação — são as cervejas cuja fermentação se processa a temperaturas superiores a 20°C;
- c) «chopp» — são cervejas de baixa fermentação, não pasteurizadas e acondicionadas em vasilhames apropriados.

4. Características Gerais

As matérias-primas empregadas deverão ser de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa e de detritos animais. As cervejas deverão ser pasteurizadas e apresentar aspecto límpido ou ligeiramente opalino sem sedimento, exceto as que sofrerem fermentação posterior ao engarrafamento que, de acordo com o tipo, poderão apresentar um pequeno sedimento constituído de *Saccharomyces cerevisiae*. Será tolerada a intensificação da cor pela adição de caramelo ou malte torrado. Não deverão conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido límpido ou ligeiramente opalino;

Cor: amarelo claro ou castanho escuro;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

ILZA EL DO AMARAL GURGEE
Assessora S&M A.T.E.

4. Características Físicas e Químicas

Grau alcoólico em graus GL a 20°C:

sem álcool, máximo	0,5% p/v
baixo teor alcoólico,	
mínimo	0,5% p/v
máximo	2,0% p/v
médio teor alcoólico,	
mínimo	2,0% p/v
máximo	4,5% p/v
alto teor alcoólico,	
mínimo	4,5% p/v
máximo	7,0% p/v

Acidez em ml de solução normal (após eliminação do gás carbônico):

baixa fermentação, máximo	3,4% v/v
alta fermentação, máximo	6,7% v/v

Teor do extrato primitivo:

cerveja fraca,	
mínimo	7,0% p/v
máximo	11,0% p/v
cerveja normal,	
mínimo	11,0% p/v
máximo	12,5% p/v
cerveja extra,	
mínimo	12,5% p/v
máximo	14,0% p/v
cerveja forte,	
mínimo	14,0% p/v

Teor do extrato do produto acabado:

baixo teor,	
máximo	2,0% p/v
médio teor,	
mínimo	2,0% p/v
máximo	7,0% p/v
alto teor,	
mínimo	7,0% p/v

Resíduo mineral fixo, mínimo 10,0% p/v do extrato primitivo

Fosfatos em P₂O₅, mínimo 0,3% p/v do extrato primitivo

Nota — Nas cervejas adoçadas será considerado resíduo seco, para fins de cálculo do extrato primitivo, o resíduo seco deduzido dos glicídios totais.

7. Características Microbiológicas

Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação do produto seguida do tipo.

NTA 69

LICORES

1. Definição

Licor é a bebida alcoólica preparada por misturas, ou destilação, de álcool refinado ou aguardente, com partes ou extratos de vegetais e adicionados de açúcar ou mel, podendo ainda conter outras substâncias alimentícias.

2. Designação

O produto será designado pelo nome «licor», seguido do nome do vegetal, fruta ou matéria-prima que lhe deu origem; será tolerado para os licores o uso de nomes de fantasia que já sejam tradicionais. Ex.: «licor de cacau», «licor de curaçau», «creme de ovos».

4. Características Gerais

Os licores deverão ser preparados com álcool potável, preferivelmente de cereais. As matérias-primas que originam os licores deverão ser limpas, sãs, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será tolerado o uso de caramelo, corantes naturais ou artificiais, conforme a qualidade do licor. Os licores denominados «creme» deverão ter no mínimo 35% de açúcar.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido límpido;

Cor: própria;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Grau alcoólico em graus GL a 15°C, mínimo 18°

máximo 54°

Glicídios não redutores em sacarose (excetuando-se os denominados «doce» e «seco»), mínimo 20% p/v

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a palavra «licor» seguida do nome do vegetal, fruta ou matéria-prima que lhe deu origem.

NTA 70

CONDIMENTOS OU TEMPEROS

1. Definição

Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregados nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor.

2. Designação

Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais.

SILEA EL DO AMARIL GUERREZ
Assessora - S.M.A.T.L.

3. Classificação

Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se:

I — glutamato monossódico — obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada;

II — sais sódicos dos ácidos ribonucleicos — obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada;

III — especiarias ou condimento vegetal — é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples, quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias.

Entre as especiarias incluem-se:

a) açafrão — aglomerado filamentoso constituído por estigmas florais secos de *Crocus sativus*, acompanhados ou não dos estiletos. O açafrão, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em: açafrão comum (acompanhado pelos estiletos), açafrão cortado (isento dos estiletos) e açafrão em pó.

Características Organoléticas:

Aspecto — aglomerado filamentoso ou pó homogêneo;

Cor — pardo-avermelhada;

Cheiro — forte, agradável, característico;

Sabor — acre, levemente picante.

Características Físicas e Químicas:

Substâncias voláteis a 105°C, máximo	14% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	5% p/p
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo	1% p/p
Extrato aquoso, mínimo	60% p/p

Uma infusão de 0,5 g deverá corar 25 litros de água destilada e apresentar reação alcalina.

b) baunilha — é a fava de *Vanilla planifolia* Andrews, convenientemente manipulada. O produto será designado «baunilha» ou «fava de baunilha».

Características Gerais:

A baunilha deverá ser constituída por favas maduras, sãs e limpas. Deverá estar isenta de corantes e aromatizantes artificiais.

Características Organoléticas:

Aspecto — fava;

Cor — pardo-negra, mais ou menos brilhante;

Cheiro — aromático, característico;

Sabor — próprio.

Características Físicas e Químicas:

Substâncias voláteis a 105°C, máximo	30% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	6% p/p
Extrato alcoólico (70°GL), mínimo	12% p/p
Extrato etéreo, entre 6 e	10% p/p
Vanilina natural, mínimo	2% p/p

c) camomila — é o capítulo floral da *Matricaria chamomilla*, L. O produto será designado «camomila», e, quando moído, por «camomila em pó» ou «molda».

Características Gerais:

A camomila deverá ser constituída de capítulos florais inteiros ou moldos, de espécimes vegetais genuínos, sãos, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto — capítulos florais ou pó;

Cor — amarelo-pardacenta;

Cheiro — aromático, característico;

Sabor — próprio.

Características Físicas e Químicas:

Resíduo mineral fixo, máximo	10% p/p
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo	1,5% p/p
Extrato alcoólico, mínimo	10,0% p/p

d) canela — é a casca da *Cinnamomum cassia* (Ness), Blume (canela-da-china) e a casca de *Cinnamomum zeylanicum* Ness (canela-do-ceilão), ambas secas, sendo a da china parcialmente privada do suber e a do ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto será designado «canela-da-china» ou «canela-do-ceilão», seguido da sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex.: «canela-da-china em casca».

Características Gerais:

A canela deverá ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deverá estar esgotada.

Características Organoléticas:

Aspecto — casca em forma de semitubo ou pó fino, homogêneo;

Cor — pardo-amarelada escuro, ou marrom claro;

Cheiro — aromático, característico;

Sabor — característico.

Características Físicas e Químicas:

Resíduo mineral fixo, máximo	3,0% p/p
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10%, v/v, máximo	0,8% p/p
Extrato alcoólico, mínimo	9,0% p/p

e) coentro — é o fruto do *Coriandrum sativum*, L. O produto será designado «coentro» ou «coriandro» e, quando moído, por «coentro moído» ou «em pó».

Características Gerais:

O coentro ou coriandro deverá ser constituído por frutos maduros, secos, inteiros ou moldos, de espécimes vegetais genuínos, sãos, limpos e descascados.

Características Organoléticas:

Aspecto — fruto globular, dessecado, ou pó homogêneo, fino ou grosso.

Cor — castanho-amarelada;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio;

Características Físicas e Químicas:

Resíduo mineral fixo, máximo	5% p/p
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo	0,5% p/p
Extrato alcoólico, mínimo	9,0% p/p

f) caminho — é o fruto do *Cuminum cyminum*, L. O produto será designado por «cominho» e, quando moído, por «cominho moído» ou «em pó».

Características Gerais:

O cominho deverá ser constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto — fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso;

Cor — verde-pardacenta;

Cheiro — aromático;

Sabor — próprio.

Características Físicas e Químicas:

Resíduo mineral fixo, máximo 9,0% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1,5% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 11% p/p

g) cravo — é o botão floral maduro e dessecado da *Eugenia caryophyllata*, Thunb. O produto será designado «cravo» ou «cravo-da-Índia» e, quando moído, por «cravo em pó» ou «moído».

Características Gerais:

O cravo deverá ser constituído por botões florais de espécimens vegetais genuínos, são e limpos.

Características Organoléticas:

Aspecto — botão floral maduro, dessecado, ou pó homogêneo fino;

Cor — pardo-negra ou em pó pardo-escuro, ou pardo-avermelhado;

Cheiro — fortemente aromático, característico;

Sabor — pungente, característico.

Características Físicas e Químicas:

Resíduo mineral fixo, máximo 5% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 0,5% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 10% p/p

h) cúrcuma — é o rizoma de *Curcuma doméstica* e *Curcuma longa*, L. O produto será designado «cúrcuma» e, quando moído, por «cúrcuma em pó».

Características Gerais:

A cúrcuma deverá ser constituída por rizomas são e limpos, sem misturas.

Características Organoléticas:

Aspecto — rizomas ovóides ou alongados, com superfície lisa, com cicatrizes circulares provenientes de raízes; sua fratura é nítida e de aspecto ceráceo, ou sob a forma de pó homogêneo;

Cor — os rizomas externamente são amarelo-acinzentados; a fratura se apresenta de cor amarelo-alaranjada; o pó tem coloração amarelo-escuro;

Cheiro — próprio;

Sabor — picante, levemente amargo.

Características Físicas e Químicas:

Resíduo mineral fixo, máximo 7,5% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 3,0% p/p

i) erva-doce — é o fruto da *Pimpinella anisum*, L. O produto será designado «erva-doce», «anis» ou «anis verde» e, quando moído, por «erva-doce moída», ou «em pó».

Características Gerais:

A erva-doce deverá ser constituída por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto — fruto piriforme, dessecado, ou pó homogêneo;

Cor — verde-pardacenta ou verde acinzentada ou pó cinza-pardacenta;

Cheiro — aromático;

Sabor — agradável, levemente adocicado.

Características Físicas e Químicas:

Resíduo mineral fixo, máximo 7,5% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1,5% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 12% p/p

j) funcho — é o fruto seco do *Faeniculum vulgare*, Nill. O produto será designado «funcho» e, quando moído, por «funcho moído» ou «em pó».

Características Gerais:

O funcho deverá ser constituído por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto — fruto oblongo, dessecado, ou pó homogêneo;

Cor — verde-acinzentada ou verde-pardacenta;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio.

Características Físicas e Químicas:

Resíduo mineral fixo, máximo 9% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 2% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 15% p/p

k) gengibre — é o rizoma do *Zingiber officinale*, Rose, dessecado. O produto será designado «gengibre» e, quando moído, por «gengibre moído» ou «em pó».

Características Gerais:

O gengibre deverá ser constituído por rizomas achatados, são e limpos. O gengibre quando descorticado poderá ser recoberto por uma película de cálcio ou de carbonato de cálcio; o peso desta camada não deverá exceder a 2% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio).

Características Organoléticas:

Aspecto — rizoma ramificado ou pó;

Cor — branco-amarelado;

Cheiro — próprio;

Sabor — picante.

Características Físicas e Químicas:

Resíduo mineral fixo, máximo 7,5% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 2% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 4,5% p/p

VILLA EL DO SANTIAGO
Asamblea 96 M A.T.

Características Físicas e Químicas:

Resíduo mineral fixo, máximo	6% p/p
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo	0,4% p/p
Extrato alcoólico, mínimo	5% p/p

r) pimenta-do-reino — é o fruto da *Piper nigrum*, L, colhido antes da maturação e dessecado (pimenta preta) ou fruto maduro, desprovido do pericarpo (pimenta branca). O produto será designado «pimenta-do-reino preta» ou «pimenta-do-reino branca» e, quando moída, por «pimenta-do-reino moída».

Características Gerais:

A pimenta-do-reino deverá provir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos e dessecados. Os frutos têm forma globular, medindo de 4 a 7 mm de diâmetro com superfície rugosa.

Características Organoléticas:

Aspecto — grão globular de superfície rugosa (pimenta preta) ou grão globular de superfície lisa (pimenta branca) ou pó heterogêneo, grosso ou fino;

Cor — em grão, preta ou branco-acinzentada, de acordo com o estado de maturidade e tratamento; em pó: cinza-escuro, mesclado de partícula acinzentada (pimenta preta) ou acinzentada (pimenta branca).

Cheiro — pungente;

Sabor — picante.

Características Físicas e Químicas:

	Pimenta preta	Pimenta branca
Substâncias voláteis a 105°C, máximo	13,0% p/p	14,5% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	7,0% p/p	3,0% p/p
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo ..	1,5% p/p	0,5% p/p
Extrato alcoólico (calculado sobre a substância seca), mínimo	8,0% p/p	7,0% p/p
Óleo essencial, mínimo	1,0% p/p	—

s) pimentão moído — é o produto do fruto proveniente de diversas variedades do *Capicum annuum*, L, dessecado e moído. O produto será designado «pimentão moído», «páprica» ou «colorau».

Características Gerais:

O pimentão moído deverá provir de frutos maduros, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto — pó fino, homogêneo;

Cor — vermelho-intensa;

Cheiro — próprio;

Sabor — próprio (doce ou picante).

Características Físicas e Químicas:

Substâncias voláteis a 105°C, máximo	12% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo	8% p/p
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo	1% p/p
Extrato etéreo (calculado sobre a substância seca), mínimo ..	12% p/p
Extrato alcoólico, mínimo	18% p/p

IV — condimento preparado — produto obtido pela simples mistura de condimentos naturais ou elaborados, com adição ou não de outras substâncias alimentícias e apresentadas sob forma de pós, pastas, molhos, emulsão ou suspensão.

Entre os condimentos preparados incluem-se:

a) «catchup» ou «ketchup» — molho elaborado à base de polpa e suco de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar, podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduos secos;

b) «curry» — produto obtido pela mistura de várias espécies de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias, podendo ser adicionado de sal e amido.

Características Organoléticas:

Aspecto — pó;

Cor — amarela ou amarelo-esverdeada;

Cheiro — característico;

Sabor — picante.

Características Físicas e Químicas:

Substâncias voláteis a 105°C, máximo	10% p/p
Amido, máximo	10% p/p
Cloreto de sódio, máximo	5% p/p

c) malonense — emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis. Não poderá ser adicionada de corantes. Deverá ter, no mínimo, três gemas de ovos por litro e, no mínimo, 65% de óleo vegetal comestível. Poderá ter, no máximo, 0,5% de amido;

d) mostarda de mesa ou mostarda preparada — produto cremoso obtido de mostarda em pó, vinagre e óleo, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal;

e) molho inglês worcestershirs — produto elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos;

f) molho choyu ou molho japonês — é o produto obtido pela fermentação de um cozimento de soja e de outros cereais como arroz e milho, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias.

4. Características Gerais

Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Os condimentos preparados deverão ser obtidos de especiarias genuínas. Poderão ser adicionados de óleos comestíveis, ovos, sal, açúcar, limão, vinagre e de outras substâncias alimentícias. Todos os ingredientes empregados deverão estar em perfeito estado de conservação. Será permitida a adição de amido na quantidade máxima de 10%, nos casos previstos. Os molhos poderão apresentar-se sob a forma líquida ou cremosa, podendo conter elementos constitutivos em suspensão. Será permitido aos condimentos líquidos, a coloração com caramelo.

7. Características Microbiológicas

Os condimentos e temperos deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência de 1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento ou quando ocorrerem tóxi-infeções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo de condimento vegetal em espécie deverá trazer a denominação da especiaria, seguida da forma de apresentação. O rótulo do condimento preparado deverá trazer a denominação «condimento preparado», podendo acrescentar nome de fantasia, seguido das especiarias empregadas. Os rótulos dos condimentos mistos deverão trazer os nomes das especiarias empregadas. Será obrigatória a declaração do teor de amido adicionado.

NTA 71

SAL

1. Definição

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais.

2. Designação

O produto será designado «sal» seguido de sua classificação. Ex.: «sal refinado», «sal moído».

3. Classificação

O sal, de acordo com suas características de pureza e granulação, será classificado em:

a) sal grosso — produto não beneficiado, cujos cristais devem passar totalmente por peneira n. 3 (6,73 mm de abertura) e não por peneira n. 8 (2,38 mm de abertura);

b) sal moído — produto obtido pela moagem do sal grosso, cujos cristais devem passar totalmente por peneira n. 16 (1,00 mm de abertura);

c) sal refinado — produto submetido a beneficiamento para a eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira n. 20 (0,841 mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira n. 60 (0,25 mm de abertura);

d) sal de mesa — é o sal refinado adicionado de anti-umectante.

4. Características Gerais

O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com o seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 1 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.

5. Características Organoléticas

Aspecto: cristais de granulação uniforme, de acordo com o tipo;

Cor: branca; e para o sal moído, branca ou branco-acinzentada;

Cheiro: inodoro;

Sabor: salino.

6. Características Físicas e Químicas

SAL	Moído	Refinado	De mesa
Granulação	De acordo com a classificação		
Substâncias voláteis a 150°C, máximo	3%	2%	0,5%
Substâncias insolúveis em água, máximo	0,3%	0,2%	0,2% (excluído o anti-umectante)
Cloreto de sódio (sobre a substância seca), mínimo	96,5%	93,5%	98,5% (*)
Grau de turbidez, máximo	50	25	—
Iodo em I	—	por 100 g 1,0 a 1,5 mg	1,0 a 1,5 mg por 100 g

(*) No cálculo do NaCl deve ser levada em consideração a quantidade de anti-umectante adicionada.

7. Características Microbiológicas

Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer a denominação «sal» seguida de sua classificação. Deverá também constar do rótulo a declaração «iodado». Será obrigatória a declaração dos anti-umectantes adicionados.

NTA 72

VINAGRE

1. Definição

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos.

2. Designação

O produto será designado vinagre ou vinagre de vinho. Quando proveniente da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, o produto será designado «vinagre» seguido do nome do vegetal de origem: Ex.: «vinagre de laranja», «vinagre de cidra».

4. Características Gerais

O vinagre deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será permitida a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microrganismos acidificantes. Não será permitido o uso de conservadores e corantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido límpido;
Cor: própria, de acordo com a origem;
Cheiro: próprio;
Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Alcool em volume a 20°C, máximo 1,0% v/v
Acidez volátil, em ácido acético mínimo 4,0% p/v
Resíduo mineral fixo, mínimo 0,1% p/v
Resíduo seco a 105°C, mínimo 1,2% p/v

7. Características Microbiológicas

Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação do produto. Os vinagres oriundos de outros líquidos alcoólicos deverão trazer no rótulo a sua origem. Ex.: «vinagre de cidra», «vinagre de laranja».

NTA 73**VINAGRE DE ALCOOL****1. Definição**

Vinagre de álcool é o produto proveniente da fermentação acética de uma mistura constituída de álcool etílico convenientemente diluído e adicionado de elementos nutritivos para os fermentos acéticos.

2. Designação

O produto será designado «vinagre de álcool».

4. Características Gerais

O vinagre de álcool deverá ser preparado de álcool etílico retificado, limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microrganismos acidificantes. No vinagre de álcool não será permitido o uso de conservadores. Como corantes será tolerada a adição de caramelo. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem ácidos minerais livres.

5. Características Organoléticas

Aspecto: líquido límpido, sem depósito;
Cor: incolor ou amarelada;
Cheiro: próprio;
Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Alcool em volume a 20°C, máximo 1,0 % v/v
Acidez volátil em ácido acético, mínimo 4,0 % p/v
Resíduo seco a 105°C, mínimo 0,2 % p/v
Substâncias redutoras em glicose, máximo 0,1 % p/v
Resíduo mineral fixo, mínimo 0,02% p/v

7. Características Microbiológicas

Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação do produto.

NTA 74**GELO****1. Definição**

Chama-se gelo o produto resultante da congelação de água potável.

2. Designação

O produto será designado «gelo».

3. Classificação

De acordo com o método empregado na fabricação do produto, o gelo será classificado em:

- a) gelo opaco — quando for obtido pela congelação da água potável, com agitação mecânica;
- b) gelo semitransparente ou gelo claro — quando for obtido pela congelação da água potável, em repouso;
- c) gelo cristalino — quando for obtido pela congelação de água desionizada ou outras, isentas de ar.

4. Características Gerais

O gelo opaco quando em blocos não deverá ser transparente; quando em placas delgadas deverá ter aspecto branco, leitoso e translúcido. O gelo semitransparente deverá ser transparente em toda a sua espessura, com exceção do núcleo central, que deverá ser opaco. O gelo cristalino deverá ser transparente em toda a sua massa.

5. Características Organoléticas

O gelo deve ser inodoro, insípido.

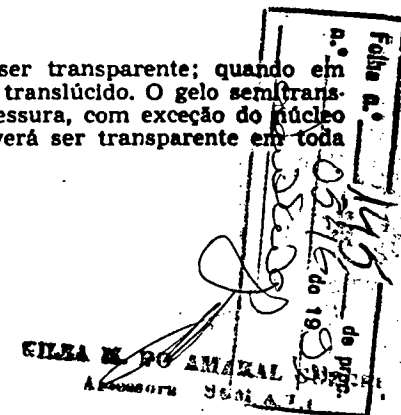
6. Características Físicas e Químicas

Devem corresponder às da água potável.

7. Características Microbiológicas

O gelo deverá obedecer ao seguinte padrão:

Bactéria do grupo coliforme: ausência em 100 ml do produto degelado.



Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se considerar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

NTA 75 GELADOS COMESTÍVEIS

1. Definição

A presente NTA se aplica aos gelados comestíveis pré-embalados ou não, prontos para o consumo, e aos preparados, preparados concentrados e bases para o fabrico de gelados comestíveis:

1.1 — Aplica-se, igualmente, o disposto nesta NTA à fração dos gelados comestíveis que entra na composição dos produtos especiais gelados descritos em 3.2.3.

2. Descrição

2.1 — Definições:

2.1.1 — Gelados comestíveis — são produtos alimentícios obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem 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 tais que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado durante a armazenagem, transporte e até a entrega ao consumo e cuja composição atenda às especificações fixadas na Tabela I anexa à presente NTA.

2.1.2 — Preparados para gelados comestíveis — são os produtos líquidos que contêm todos os ingredientes necessários em quantidades tais que, quando submetidos ao congelamento, o alimento resultante obedeça a uma das descrições previstas nos itens 3.1.1 a 3.1.7.

2.1.3 — Concentrados para gelados comestíveis — são os produtos que, após adição de água, resultem em produto que obedeça à definição dada em 2.1.2:

2.1.3.1 — Incluem-se nesta classe os produtos denominados «pó para sorvetes» que podem ser adicionados de outros líquidos em lugar de água e açúcar.

2.1.4 — Bases para gelados comestíveis — são os produtos constituídos de estabilizantes e espessantes, podendo conter outros aditivos e ingredientes necessários à obtenção do produto que obedeça à definição dada em 2.1.2, pela adição de água e outros ingredientes.

3. Classificação

3.1 — De acordo com a sua composição:

3.1.1 — Sorvetes de creme — são os preparados com leite, produtos lácteos e gorduras comestíveis.

3.1.2 — Sorvetes de leite — são os preparados com leite e produtos lácteos.

3.1.3 — Sorvetes de baixo teor de gordura — são os preparados com leite e produtos lácteos, contendo pequeno teor de gordura láctea.

3.1.4 — Sorvete sem outra denominação — são os preparados com leite e produtos lácteos e/ou outras matérias-primas alimentares e nos quais os teores de gordura e/ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea.

3.1.5 — «Sherbets» — são preparados com leite e produtos lácteos ou outras matérias-primas alimentares e que contêm apenas uma pequena proporção de gordura e proteínas, as quais podem ser total ou parcialmente de origem não láctea.

3.1.6 — Gelados de frutas — são os preparados com polpas, sucos ou pedaços de frutas e açúcares.

3.1.7 — Gelados sem outra denominação — são os preparados com açúcares, podendo conter polpas, sucos ou pedaços de frutas, aromatizantes, corantes naturais idênticos ou naturais e/ou artificiais e outras matérias-primas alimentares.

3.2 — De acordo com o Processo de Fabricação e Apresentação:

3.2.1 — Sorvete de massa ou cremoso — são misturas homogêneas ou não de ingredientes alimentares, batidas e resfriadas até congelamento, resultando massa incluindo ar, de densidade aparente mínima de 475 g/litro.

3.2.2 — Picolé — são porções individuais de gelados comestíveis, de composições várias, de maior consistência, geralmente suportadas por uma haste, obtidas por resfriamento até congelamento, da mistura homogênea ou não, de ingredientes alimentares, com ou sem batimento, resultando produto de densidade aparente mínima de 475 g/litro.

3.2.3 — Produtos especiais gelados — são os gelados mistos constituídos por qualquer das modalidades de gelados comestíveis relacionados nesta NTA, em combinação com alimentos não gelados, representados por porções situadas interna e/ou externamente ao conjunto. Ex.: sanduíche de sorvete; bolo de sorvete; torta gelada; sorvete com cobertura, etc.

4. Designação

O gelado comestível será designado de acordo com a sua composição, substância que o caracteriza, tipo ou por nome de fantasia. Ex.: sorvete de creme; picolé de coco; espumone; cassata; bolo de sorvete, etc.

5. Características Essenciais de Composição

5.1 — Os gelados comestíveis deverão atender à composição fixada na Tabela I anexa à presente NTA.

5.2 — Ingredientes:

Serão permitidos nos gelados comestíveis e demais produtos a que se refere a presente NTA, os ingredientes abaixo indicados:

5.2.1 — Leite, seus constituintes e/ou produtos lácteos (gordura, proteínas) frescos, concentrados, em pó, fermentados, reconstituídos ou recombinados.

5.2.2 — Outras gorduras e óleos comestíveis.

5.2.3 — Outras proteínas comestíveis.

5.2.4 — Açúcares: sacarose, xarope de glicose, dextrose, frutose, lactose e açúcar invertido.

5.2.5 — Água potável.

5.2.6 — Ovos e seus derivados.

5.2.7 — Frutas e produtos de frutas.

5.2.8 — Outros ingredientes alimentares tais como: café, cacau, mel, nozes, licores e outros.

5.3 — Os gelados comestíveis cuja denominação signifique ou dê a entender que contêm sementes oleaginosas (avelãs, castanha-do-pará, nozes e outras) deverão conter, no mínimo, 2% das mesmas.

5.4 — Os gelados comestíveis adicionados de ovos e seus derivados, quando for apregoada essa condição, devem obedecer ao disposto nas colunas 1.2, 2.2 e 3.2 da Tabela I anexa à presente NTA.

5.5 — As especificações relativas à composição dos produtos especiais se aplicam exclusivamente à parte constituída pelos gelados comestíveis.

Folha n.º	146
de	146
de	146

6. Aditivos Intencionais

6.1 — Serão permitidos os aditivos constantes da Tabela II anexa à presente NTA e outros que vierem a ser aprovados pela Câmara Técnica de Alimentos do Conselho Nacional de Saúde.

6.2 — O emprego de aromatizantes será permitido para conferir e reforçar o sabor dos gelados descritos nos itens 3.1.1 a 3.1.6 no fabrico dos gelados descritos em 3.1.7.

6.3 — O emprego de corantes obedecerá aos seguintes critérios:

6.3.1 — Os corantes naturais serão permitidos na padronização da cor dos gelados comestíveis de fruta e nos gelados e comestíveis definidos nos itens 3.1.1 e 3.1.2 (composições das colunas 1 e 2 da Tabela I, salvo as que contenham ovo, a seguir especificadas).

6.3.2 — Os corantes idênticos aos naturais e os artificiais poderão ser utilizados na padronização da cor dos gelados comestíveis das seguintes frutas, a saber: cajá, cereja, framboesa, goiaba, morango, pêssego, laranja e tangerina (mandarino).

6.3.3 — Os corantes idênticos aos naturais e os artificiais poderão ser empregados na elaboração dos gelados comestíveis classificados e definidos nos itens 3.1.5 e 3.1.7.

6.3.4 — Será permitido o emprego de apenas corantes naturais nos produtos referidos nas colunas 1.2, 2.2 e 4.2 da Tabela I anexa à presente NTA, se não for apregoada a presença de ovo, figurando este, apenas na lista de ingredientes.

6.3.5 — Não será permitido o emprego de corantes nos produtos referidos nas colunas 1.2, 2.2 e 4.2 da Tabela I anexa à presente NTA, se for apregoada a presença de ovo.

6.3.6 — Será proibido o emprego de corantes nos produtos contendo cacau.

6.3.7 — O emprego de corantes naturais será permitido no fabrico de gelados comestíveis definidos nas colunas 3.1, 4.1, 5 e 7 da Tabela I anexa à presente NTA.

6.4 — Será proibido, nos produtos de cacau, o emprego de aroma artificial ou aroma imitação de cacau ou chocolate.

Esses produtos contendo cacau serão designados «sabor de chocolate».

7. Higiene

Os estabelecimentos que elaboram gelados comestíveis deverão apresentar condições higiênicas satisfatórias, atendendo os requisitos mínimos de higiene alimentar fixados na Resolução n. 33/77.

7.1 — Pasteurização:

Os gelados elaborados com produtos de laticínios ou ovos serão obrigatoriamente pasteurizados:

7.1.1 — A obrigatoriedade de pasteurização não se aplica aos outros ingredientes e aditivos utilizados no preparo de gelados comestíveis a que se refere o item anterior.

7.2 — Características Microbiológicas:**7.2.1 — Contagem máxima de microrganismos:**

— contagem padrão em placas: 200.000 colônias por grama;

— coliformes: 100 colônias por grama.

7.2.2 — Poderão ser estabelecidas características microbiológicas especiais sempre que aos gelados comestíveis forem adicionados ingredientes apresentando flora microbiana peculiar.

7.2.3 — Os gelados comestíveis não deverão conter germes patogênicos, nem substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que represente risco à saúde humana, sendo que estas determinações serão feitas quando:

a) for constatado que a contagem referida no item 7.2.1 ultrapassa sensivelmente os limites fixados, a critério da autoridade competente;

b) tornar-se necessário o levantamento do estado higiênico-sanitário dos estabelecimentos que elaboram, manipulam ou expõem à venda gelados comestíveis;

c) ocorrerem infecções ou tóxi-infecções alimentares.

7.3 — Normas para Resfriamento e Congelamento:

No caso de preparados líquidos, a mistura deverá ser esfriada até uma temperatura máxima de + 5°C e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá ocorrer antes de passadas 72 (setenta e duas) horas.

7.4 — Recongelações:

Os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados no lugar onde foram fabricados.

7.5 — Condições de Conservação:

Durante o armazenamento (antes da distribuição aos pontos de venda) os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18°C. Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, -5°C.

8. Pesos e Medidas

Serão obedecidas as normas legais vigentes.

9. Acondicionamento

9.1 — O produto deve ser acondicionado em continente que ofereça proteção à qualidade do alimento em questão obedecidas as boas práticas de envasamento.

9.2 — Os continentes e os materiais de embalagem devem ser feitos somente de substâncias adequadas e inócuas para os fins a que se destinam.

10. Rotulagem do Produto

10.1 — Deverá constar dos rótulos dos produtos pré-embalados, no painel frontal ou nos laterais, a classe a que pertence o gelado comestível, de acordo com a classificação definida no item 3.1.

10.2 — Para efeito de correspondência com os padrões internacionais, poderão ser indicados também os códigos relativos aos grupos e subgrupos da classificação do «Codex Alimentarius».

10.3 — Poderão ser usadas designações opcionais, segundo tradição regional e expressões que contribuam para melhor orientar o consumidor, quanto ao tipo de gelado comestível que lhe é oferecido.

10.4 — Os gelados comestíveis, quando destinados à exportação, deverão receber designações correspondentes aos grupos e subgrupos da classificação do «Codex Alimentarius».

10.5 — Declaração de Ingredientes:

10.5.1 — Serão indicados, no painel frontal ou nos laterais, os ingredientes, exceto água, na ordem decrescente da quantidade do seu emprego.

10.5.2 — Se houver sido empregado outro leite ou seu derivado, que não o de vaca, a origem do leite em questão deve ser indicada no rótulo.

10.5.3 — Se tiverem sido empregados outros ovos, que não os de galinha, sua origem também deve ser indicada no rótulo.

10.5.4 — As sorveterias e outros locais que vendem gelados comestíveis não pré-embalados, deverão propiciar aos consumidores informações sobre a natureza de seus produtos de acordo com o item 10, devendo tais informações serem dadas por duas vias:

a) quadro, painel, letreiro ou cartaz, colocado em local facilmente visível e contendo duas colunas; uma, de gelados comestíveis de frutas, frutos ou sementes oleaginosas; outras, dos outros gelados comestíveis;

b) libreto, cartela ou similar, onde serão dadas as informações da classe do gelado comestível como descrito em 3.1 e seus respectivos ingredientes (item 10.5) e aditivos (item 10.6).

10.5.5 — As máquinas que fabricam sorvetes por processo instantâneo, na presença do consumidor, deverão ter, junto às mesmas, informações da natureza do gelado comestível oferecido, obedecendo às disposições do item 10.5.4.

10.6 — Os aditivos presentes nos gelados comestíveis deverão ser mencionados de acordo com as normas gerais sobre rotulagem dos alimentos pré-embalados.

10.7 — Os preparados líquidos (item 2.1.2), os concentrados (item 2.1.3) e as bases (item 2.1.4) deverão conter a denominação do produto, de acordo com o item 3.1, bem como a lista completa de ingredientes e aditivos, de acordo com esta NTA:

10.7.1 — Os concentrados (item 2.1.3) e as bases (item 2.1.4) deverão conter instruções detalhadas sobre como deverão ser complementados antes do seu respectivo congelamento, assim como deverão declarar lista completa de ingredientes e aditivos de acordo com esta NTA e mais o tipo do produto a ser obtido, após congelamento de acordo com o item 3.1 desta NTA.

10.8 — Identificação do Lote:

Cada recipiente-estoque (latas ou semelhante), com volume acima de 2 litros e embalagem múltipla, deve ser gravado ou marcado de forma permanente, em código ou expressamente, a identificação do lote de fabricação:

10.8.1 — As embalagens múltiplas deverão trazer informações necessárias à boa estocagem e conservação do produto.

11. Amostragem e Método de Análise

Para os métodos dos itens adiante indicados, serão adotados os seguintes textos:

— Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz — Vol. 1, 1977.

— Association of Official Analytical Chemists — AOAC.

— Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods — APHA, 1976.

11.1 — Amostragem = IAL

11.2 — Determinação do teor de gordura = AOAC

11.3 — Determinação do tipo de gordura = AOAC

11.4 — Determinação de sólidos totais = IAL

11.5 — Determinação de lactose = AOAC

11.6 — Determinação do teor de proteína = IAL

11.7 — Densidade aparente = AOAC

11.8 — Fosfatase = IAL

11.9 — Contagem padrão em placa = APHA

11.10 — Contagem de coliformes = APHA

12. Os produtos a que se refere esta NTA, já registrados nesta data, terão o prazo de 12 (doze) meses para se adaptarem aos termos desta NTA, permitindo-se o apostilamento dos respectivos registros.

TABELA II

ADITIVOS INTENCIONAIS PERMITIDOS EM GELADOS COMESTÍVEIS

Estabilizantes e espessantes	Limite máximo	Estabilizantes e espessantes	Limite máximo
Agar-agar	0.5	Goma-carala	0.5
Ácido alginico e seus sais de sódio e cálcio	0.5	Goma-adrágante	0.5
Carboximetilcelulose e seu sal sódico	0.5	Fosfolípidos (Lecitina)	0.1
Carragena (musgo irlandês)	0.5	Celulose microcristalina	0.5
Mono e diglicerídios	0.5	Poli-sorbato 65 e Poli-sorbato 80	0.1
Goma-arábica	0.5	Poli-sorbato 60	0.08
Goma-jatai ou alfarroba	0.5	Esteres de ácidos graxos, de propileno glicol	0.2
Goma-guar	0.5	Monoestearato, Monopalmitato e Triestearato de sorbitana	0.12

Acidulantes	Limite máximo	Acidulantes	Limite máximo
Ácido adípico	0.2	Ácido láctico	0.2
Ácido cítrico	0.2	Ácido málico	0.02
Ácido fumárico	0.2	Ácido tartárico	0.02

Aromatizantes

Aromas autorizadas observadas as prescrições da presente NTA

Corantes

Serão permitidos corantes constantes da presente Tabela, respeitado o limite máximo da soma total de 0,005 grama x 100 para os corantes artificiais e limitados os corantes naturais à quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitadas as restrições constantes do item 6 da NTA à qual é anexada a presente Tabela.

Corantes Artificiais	Color Index n.	Corantes Artificiais	Color Index n.
Azul:		Corantes Naturais:	
Azul de indantreno RS	68.800	Açafrão	75.100
Indigotina	73.015	Antocianinas	
Vermelho:		Beterraba	
Eritrosina	45.430	Carvão	
Escarlata GN	14.815	Clorofila	75.810
Vermelho sólido E	16.045	Índigo	75.780
«Bordeaux» S (Amaranto)	16.185	Páprica	
Ponceau 4R	16.255	Pau Campeche	75.290
Amarelo e Laranja:		Riboflavina	
Amarelo sólido	13.015	Urzela	
Laranja GGN	15.980	Xantofilas	
Amarelo crepúsculo PCF	15.985	Carotenóides	
Tartrazina	19.140	Cochonilha	74.475
		Cúrcuma	75.830
		Pau-brasil	75.290
		Urucu	75.180
		Caramelo	

Nota: — Os gelados comestíveis dietéticos serão tratados em normas específicas.

SILVA E. DO ANÁLISE QUÍMICA
ANEXO - SEN A.T.I.

NTA 77

SOPA DESIDRATADA

1. Definição

Sopa desidratada é o produto obtido pela mistura de ingredientes tais como: cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, leite em pó, condimentos, massas alimentícias, extrato de carne e outros.

2. Designação

O produto será designado por «sopa desidratada», seguido do nome do ingrediente que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso. Ex.: «sopa de tomate», «sopa juliana». Quando o alimento final obtido se apresentar sob aspecto cremoso, o produto poderá ser designado por «creme». Ex.: «creme de espinafre».

4. Características Gerais

A sopa desidratada deverá ser preparada com substâncias limpas e sãs. Poderá conter legumes pré-cozidos, desidratados, cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, massas alimentícias, ovo desidratado, amido, semolina, dextrina, queijo ralado, sal, açúcar, leite em pó, óleo, gordura, manteiga, pequenos pedaços de carne ou presunto desidratados, extrato de carne, glutamato monossódico e condimentos diversos. Poderá ainda ser enriquecida com levedura inativa, com concentrado de caroteno e com fosfato de cálcio. Não será tolerada a adição de conservadores e corantes.

5. Características Organolépticas

Aspecto: pó, grânulos ou tabletes;

Cor: própria;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Umidade: máximo 10% p/p.

7. Características Microbiológicas

A sopa desidratada deverá obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 10^6 /g;

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10^5 /g;

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10/g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^6 /g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 5×10^6 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

O rótulo deverá trazer o nome do produto de acordo com a designação desta Norma. Quando o produto contiver extrato de carne ou galinha, tal circunstância deverá ser declarada no rótulo.

NTA 78

GOMAS DE MASCAR

1. Definição

Gomas de mascar são massas elásticas, mastigáveis, porém não deglutíveis, constituídas por açúcares, substâncias de uso alimentar, corantes e aromas permitidos e uma base gomosa, podendo apresentar-se sob várias formas, drageadas ou não.

As bases gomosas podem ser constituídas por misturas diversas dos componentes abaixo relacionados:

I — Coágulo de látex natural:

a) Família Sapotaceas: *Manikara sapotilla*, *Manikara chicle*, *Manikara huberi*, *Manikara solimoenses*, *Manikara Willamsii*, *Micropholis sp*, *Palaquium leiocarpum*, *Palaquium oblongifolium*;

b) Família Apocinaceas: *Couma utilis*, *Couma macrocarpa*, *Dyera costulata*, *Dyera lowei*;

c) Família Moraceas: *Prostium utile*, *Castilla fallax*, *Ficus platyphylla*;

d) Família Euphorbiaceas: *Hevea brasiliensis* (sólidos do látex e lâminas defumadas), *Conidosculus elasticus*, *Conidosculus topiquensis*.

II — Polímeros sintéticos:

Acetato de polivinila (P.M. mínimo — 2.000);

Copolímero estireno-butadieno (isento de monômeros);

Copolímero isopreno-isobutileno (isento de monômeros);

Polietileno (P.M. entre 2.000 e 21.000);

Poliisobutileno (P.M. acima de 37.000).

III — Resinas terpênicas:

Polímero de alfapinena;

Polímeros de alfapinena-betapinena e/ou dipentena (Índice acid. máximo 5; Ind. sapon. máximo 5).

IV — Plastificantes:

Ácido esteárico;

Ester de glicerol com breu (Ind. acid. entre 3 e 9);

Ester de glicerol com breu parcialmente dimerizado (Ind. acid. entre 3 e 8);

Ester de glicerol com breu parcialmente hidrogenado (Ind. acid. entre 3 e 10);

Ester de glicerol com breu parcialmente polimerizado (Ind. acid. entre 3 e 12);

Ester de glicerol com «Tall oil» (Ind. acid. entre 5 e 12);

Ester metílico com breu parcialmente hidrogenado (Ind. acid. entre 4 e 8);

I. refração a 20°C — 1,5170 — 1,5202;

Ester de pentaeritritol com breu parcialmente hidrogenado (Ind. acid. entre 7 e 18);

Ester de glicerol com ácido esteárico (mono e diestearato);

Gelatina comestível;

Gorduras comestíveis;

Lanolina;

Lecitina.

V — Diversos:

Amido;

Carbonato de cálcio;

Carbonato de magnésio;

Cera de abelhas;

Cera de carnaúba;

Feito a. 1960
a. 05/16 de 1960
Assessoria - SEM A.T. 15

Cera de petróleo — mistura de hidrocarbonetos sólidos de natureza parafínica, com as seguintes especificações:

Absorbância (1 cm) (método FDA, 121.1.156):

nm 280-289 — máximo 0,15;

nm 290-299 — máximo 0,12;

nm 300-359 — máximo 0,08;

nm 360-400 — máximo 0,02;

Cera de petróleo sintética (microcristalina) mistura de hidrocarbonetos sólidos de natureza parafínica obtida por polimerização de etileno, com as seguintes especificações:

P.M. entre 500 a 1.200;

Absorbâncias — idênticas às das ceras de petróleo;

Estearato de sódio e de potássio;

Fosfato de cálcio.

Parafinas sintéticas — obtidas de monóxido de carbono e hidrogênio segundo Fischer — Tropsh — com as seguintes especificações:

Conteúdo de óleo — máximo 0,5% (método AST M.D-721-56T);

Absorbância a 290 nm — máximo 0,01 em Decahidronaftaleno (método ASTM 131);

P. Congel — 93,3 — 98,8°C (método ASTM D-938-49);

Sulfato de sódio.

Poderão ser usados antioxidantes permitidos para alimentos, nos limites previstos para os mesmos, calculado sobre o peso da base gomosa.

2. Designação

O produto será designado com o nome de «goma de mascar» ou «chicle», seguido do nome do aroma que o caracteriza ou o tipo. Ex.: «goma de mascar de canela», «chicle de hortelã», «chicle de bola».

4. Características Gerais

As gomas de mascar deverão ser fabricadas com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e sujidades em geral. Os látex naturais e as resinas naturais deverão ser convenientemente purificadas. Os polímeros e as resinas sintéticas deverão ser livres de monômeros, catalizadores e emulsionantes. A parafina e a cera microcristalina deverão ser livres de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos.

5. Características Organoléticas

Aspecto: massa homogênea e elástica, podendo ser drageada;

Cor: própria;

Cheiro: aromático e característico;

Sabor: doce.

7. Características Microbiológicas

As gomas de mascar deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2 x 10² g;

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g;

Bolores e leveduras: máximo, 5 x 10²/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo das gomas de mascar ou chicle deverá constar a declaração do aroma ou tipo que o caracteriza.

NTA 79

PÓS PARA PREPARO DE ALIMENTOS

1. Definição

São produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento.

2. Designação

Os produtos serão denominados «pó» ou «mistura», seguidos da indicação de sua finalidade. Ex.: «pó para bolo», «mistura para bolo», «mistura para pizza», «pó para refresco».

3. Classificação

Os pós ou misturas serão classificados de acordo com o tipo de alimento a ser obtido:

a) mistura ou pó para bolo, biscoito ou bolacha — produto constituído por farinhas, amidos, féculas, leite, ovos, açúcar, fermento e outras substâncias permitidas;

b) mistura ou pó para flan, pudim ou mingau — produto constituído de amido ou féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias. Os pós de preparo instantâneo poderão ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes;

c) mistura ou pó para pizza, pastel e massas correlatas — produto constituído de farinhas, fermentos, sal e outras substâncias;

d) mistura ou pó para sorvete — produto constituído por mistura de açúcar, amidos ou dextrinas, espessantes, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias;

e) pós para sobremesa de gelatina — produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes;

f) pós para geléias artificiais — produto constituído por mistura de açúcar, espessantes, aromatizantes e corantes;

g) mistura ou pó para preparo de bebidas:

1 — utilizados para preparar refrescos ou refrigerantes — constituído por açúcar, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias;

2 — utilizados para complementar a alimentação — constituído por farinhas de cereais, malte, ovo, leite em pó, cacau, produtos de frutas desidratadas e outras substâncias;

3 — utilizados para preparar águas artificialmente mineralizadas — constituídos por sais minerais, atóxicos, podendo conter bicarbonato de sódio ou de potássio e acidulantes.

4. Características Gerais

Os pós para preparo de alimentos e bebidas devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Os pós para preparo de águas artificialmente mineralizadas deverão ter os sais em quantidades tais que a água preparada não apresente concentração de íons maior que a do tipo natural que se deseja imitar. Os sais minerais utilizados deverão ter pureza, de acordo com a Farmacopéia ou com o Food Chemical Codex.

5. Características Organoléticas

Aspecto: pó fino ou granulado;
Cor: de acordo com os componentes;
Cheiro: próprio;
Sabor: próprio.

7. Características Microbiológicas

Os pós para preparo de alimentos deverão obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 10^2 /g;
Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10^2 /g;
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10/g;
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2×10^2 /g;
Staphylococcus aureus: ausência em 0,01 g;
Salmonelas: ausência em 25 g;
Bolores e leveduras: máximo, 5×10^2 /g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Deverá constar do rótulo a denominação do produto de acordo com a classificação dessa Norma. Nas misturas em pó utilizadas para preparo de águas artificialmente mineralizadas, deverá constar a declaração expressa dos sais componentes da mistura. Nas misturas utilizadas para complementar a alimentação deverá, também, constar do rótulo a declaração dos ingredientes básicos do produto.

NTA 80**FERMENTOS QUÍMICOS**

Objeto: os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria.

Definição: fermento químico é o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

Designação: o produto será designado «fermento químico».

Características de Composição e Qualidade: na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais as seguintes substâncias:

Ácido Adípico;
Ácido Cítrico;
Ácido Fosfórico;
Ácido Fumárico;
Ácido Málico;
Ácido Lático;
Ácido Tartárico;
Bicarbonato de Amônio;
Bicarbonato de Potássio;

Bicarbonato de Sódio;
Carbonato de Amônio;
Carbonato de Cálcio;
Carbonato de Potássio;
Citrato de Potássio;
Citrato de Sódio;
Dihidrogeno Fosfato de Amônio;
Dihidrogeno Fosfato de Cálcio;
Dihidrogeno Fosfato de Potássio;
Dihidrogeno Fosfato de Sódio;
Dihidrogeno Pirofosfato de Cálcio;
Dihidrogeno Pirofosfato de Potássio;
Dihidrogeno Pirofosfato de Sódio;
Fosfato duplo de Alumínio e Sódio;
Gluconato de Cálcio;
Glucono delta lactona;
Hidrogeno Fosfato de Amônio;
Hidrogeno Fosfato de Cálcio;
Hidrogeno Fosfato de Potássio;
Hidrogeno Fosfato de Sódio;
Hidrogeno Tartarato de Potássio;
Hidrogeno Tartarato de Sódio;
Lactato de Cálcio;
Sulfato de Cálcio;

Substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açúcares, farinhas, amidos, féculas, enzimas e fosfato de cálcio e outras aprovadas pela CNNPA.

Características Organoléticas:

Aspecto — próprio;
Cor — própria;
Cheiro — próprio;
Sabor — próprio.

Características Físico-Químicas: os produtos expostos à venda para uso doméstico deverão atender à seguinte especificação:

Dióxido de Carbono Total: 18 g de fermento químico deverão libertar (média de 3 amostras) no mínimo 1.450 ml (mil quatrocentos e cinquenta) de dióxido de carbono, calculados a 25°C e 700 mm de Hg.

Rotulagem: no rótulo deverá constar a designação: «fermento químico», a seguinte recomendação: «conserva ao abrigo da umidade» ou «conserva em ambiente seco», ou expressões equivalentes.

Higiene: o produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100 g da amostra.

Métodos de Análise: Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Vol. 1, Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.

NTA 81**FERMENTOS BIOLÓGICOS****1. Objetivo**

Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria.

SILVA EL. DO AMARAL CURGER
Assessoria S.M.A.T.L.

2. Definição

Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados.

3. Designação

O produto será designado «fermento biológico» ou «levedura ativa».

4. Classificação

Os fermentos biológicos, de acordo com o seu teor de umidade, serão classificados em:

- fermento fresco, também denominado: «fermento prensado», «fermento verde» e «levedura prensada»;
- fermento seco, também denominado: «fermento desidratado» e «levedura seca».

Características de Composição e Qualidade:

Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias próprias para uso alimentar:

- Farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p
- Óleos e gorduras comestíveis;
- Sulfato de cálcio;
- Carbonato de cálcio;
- Sorbitol;
- Monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA.

Características Organoléticas:

- fermento fresco:
 - Aspecto — massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme;
 - Cor — creme claro, característico;
 - Cheiro — próprio;
 - Sabor — próprio.

b) fermento seco:

- Aspecto — pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis;
- Cor — do branco ao castanho claro;
- Cheiro — próprio;
- Sabor — próprio.

Características Físicas e Químicas:

a) fermento fresco:

- Umidade — máximo 75% p/p
- Cinzas — máximo 5% p/p
- Poder fermentativo (Hayduck-Nagel) — mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas.

b) fermento seco:

- Umidade — máximo 12% p/p
- Poder fermentativo (Hayduck-Nagel) — mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas.

5. Higiene

O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isento de matérias-terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.

Contaminantes Microbianos:

- Coliformes ausência em 0,1 g
- E. coli* ausência em 1 g
- Salmonelas ausência em 50 g

6. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «fermento biológico fresco» ou «fermento biológico seco» ou seus sinônimos de acordo com a classificação.

No rótulo deverá ainda constar a seguinte recomendação:

«Mantenha à temperatura inferior a 10°C» ou expressões equivalentes.

7. Método de Análise

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz — Vol. I, Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.

NTA 82

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS

1. Definição

Considera-se alimento enriquecido, todo alimento ao qual for adicionada substância nutriente, com o objeto de reforçar seu valor nutritivo, seja repondo quantitativamente, os nutrientes destruídos durante o processamento do alimento, seja suplementando-os com nutrientes em nível superior ao seu conteúdo normal.

2. Designação

Os alimentos adicionados de vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos, serão designados: enriquecido de vitaminas ou vitaminado; enriquecido de sais minerais ou simplesmente, enriquecido de minerais, enriquecido de aminoácidos (especificado), respectivamente.

4. Características Gerais

A suplementação do alimento com vitaminas e/ou sais minerais, obedecerá o critério de correlação entre o consumo médio diário recomendado de um certo alimento e a necessidade diária recomendada desses nutrientes.

Para as vitaminas e sais minerais adota-se para adultos, em estado físico normal, as Tabelas anexas. Quando o alimento, pelo seu uso variado, não puder dispor, na sua rotulagem, de indicação clara da quantidade diária a ser utilizada, esta será calculada aproximadamente com base no consumo médio diário utilizado.

Quando os alimentos enriquecidos com vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos não se destinarem a adultos em estado físico normal, as necessidades diárias desses nutrientes serão levadas em consideração com base em estudos e recomendações oficialmente aceitas. Para as vitaminas adota-se a tabela do «National Research Council», Washington, USA.

Para os alimentos não constantes da Tabela anexa, a autoridade competente estabelecerá quantidade em cada caso, na ocasião oportuna.

Os alimentos enriquecidos de vitaminas e/ou sais minerais, para que assim possam ser denominados, deverão fornecer na porção média diária ingerida, 80% no mínimo da dose diária recomendada para adultos, dos nutrientes citados. Será permitida a adição de até 100% a mais de vitaminas, exceto vitamina «D», para compensar as perdas eventuais decorrentes do tempo de armazenamento do alimento; esse excesso de adição deve ter sua necessidade comprovada e ser declarado em relatório de fórmula que acompanha o processo de registro do alimento.

É proibida a adição de vitaminas às bebidas alcoólicas.

O enriquecimento de alimentos com aminoácidos específicos deverá ser feito para corrigir a relação entre os diversos aminoácidos existentes, ou para atender as necessidades orgânicas específicas. Em casos especiais de comprovada necessidade, para atingir objetivos de saúde pública ou para tornar o alimento nutricionalmente auto-suficiente, a autoridade sanitária poderá permitir a adição de nutrientes em níveis mais elevados, de modo que o alimento tenha conteúdo superior aos da necessidade diária recomendada.

A margarina deverá conter vitamina «A» ou provitamina «A» equivalente a, no mínimo, 15.000 e no máximo, 50.000 Unidades Internacionais (U.I.) de vitamina «A», por quilo; e poderá conter de 500 a 2.000 U.I. de vitamina «D», por quilo.

Quando a aparência normal de um produto alimentício não puder sofrer pronunciada alteração de cor, é permitida a adição de provitamina «A» na quantidade mínima equivalente a 200 U.I. de vitamina «A» por 100 g e Riboflavina na quantidade mínima de 0,25 mg por 100 g.

Natureza dos Nutrientes

No enriquecimento de alimentos, nenhuma substância nociva ou inadequada deverá ser introduzida ou formada como consequência da adição das vitaminas quimicamente puras ou de concentrados vitamínicos, de sais minerais quimicamente puros, de aminoácidos, ou como consequência de um processamento com o propósito de estabilizar as vitaminas.

As vitaminas que podem ser adicionadas são:

- Vitamina «A» — retinol ou outra substância de ação vitamínica «A»; betacaroteno ou outra provitamina «A» ou mistura delas;
- Vitamina «B₁» — tianina ou outro derivado de tianina;
- Vitamina «B₂» — riboflavina ou outro derivado da riboflavina;
- Vitamina «B₃» — piridoxina;
- Vitamina «B₁₂» — cobalamina;
- Nicotinamida ou Ácido Nicotínico — niacina ou niacinamida — fator PP;
- Ácido Fólico — e derivados;
- Pantótenol e Pantotenatos de Sódio ou de Cálcio;
- Vitamina «C» — ácido ascórbico ou outro derivado com ação vitamínica «C»;
- Vitamina «D» — ergocalciferol (Vitamina «D₂») e Colecalciferol (Vitamina «D₃») ou outra substância de ação vitamínica «D»;
- Vitamina «E» — tocoferol ou outra substância de ação vitamínica «E».

Os sais minerais não nocivos que podem ser adicionados aos alimentos derivam dos seguintes elementos:

- Cálcio, sob forma de sal;
- Magnésio, sob forma de sal ou de óxido;
- Ferro, sob forma de metal livre ou de sal;
- Iodo, sob forma de sal iodeto ou iodato;
- Cobre, sob forma de sal;
- Fósforo, sob forma de sal fosfato, hipofosfito ou pirofosfato.

Será permitida a utilização de vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos em forma de pré-misturas ou soluções, que utilizem solventes, diluentes ou dispersantes inócuos.

Outras vitaminas e/ou sais minerais poderão ser adicionadas aos alimentos a juízo da autoridade sanitária, desde que solicitado e justificado pelo interessado.

7. Características Microbiológicas

Deverão ser obedecidos os padrões microbiológicos dos alimentos correspondentes.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

Os alimentos enriquecidos de vitaminas e/ou sais minerais, deverão trazer no rótulo a expressão «enriquecidos de vitaminas» ou «vitaminado» e, «enriquecido de sais minerais» ou «enriquecido de sais minerais» ou «enriquecido de minerais».

Os alimentos enriquecidos de aminoácidos específicos, deverão trazer no rótulo a expressão «enriquecido de ... (nome dos aminoácidos adicionados)».

Os alimentos deverão trazer no rótulo o teor total de vitaminas e/ou sais minerais que contém, expressando-o da seguinte maneira:

- a) para Vitamina «A», provitamina «A» e vitamina «D» — em unidades internacionais (U.I.) por 100 g ou 100 ml do alimento;
- b) para as demais vitaminas — em mg por 100 g ou 100 ml do alimento;
- c) para os elementos nutrientes dos sais minerais — em mg do elemento por 100 g ou 100 ml do alimento;
- d) para aminoácidos — em mg por 100 g ou 100 ml do alimento.

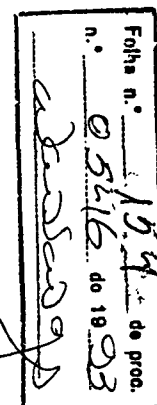
Não será permitido apregoar, para um alimento que não tenha sido adicionado de vitamina, a expressão «excelente fonte de vitamina» ou «ótima fonte de vitamina» ou, ainda, expressão equivalente ou semelhante, a menos que o alimento forneça na ração média diária, quando preparado ou utilizado como indicado no rótulo, no mínimo os seguintes teores das vitaminas citadas, isoladamente ou em conjunto:

Vitamina «A»	1.200 U.I.
Vitamina «B ₁ »	0,45 mg
Vitamina «B ₂ »	0,75 mg
Vitamina «C»	15,0 mg
Niacina ou Niacinamida	4,5 mg
Complexo «B» — uma quantidade que fornecerá, no mínimo, as seguintes quantidades de 3 das vitaminas:	
a) Vitamina «B ₁ »	0,3 mg
b) Vitamina «B ₂ »	0,3 mg
c) Vitamina «B ₃ »	0,25 mg
d) Niacina ou Niacinamida	1,5 mg
e) Ácido Pantotênico	0,5 mg

Doses Diárias de Nutrientes Recomendados (Adultos):

Vitaminas	Doses
Vitamina «A»	5.000 U.I.
Vitamina «D»	400 U.I.
Vitamina «B ₁ »	1 — 1,6 mg
Vitamina «B ₂ »	1,5 — 1,8 mg
Vitamina «B ₃ »	1,5 — mg
Vitamina «B ₁₂ »	0,001 mg
Vitamina «C»	70 — 75 mg
Nicotinamida ou Ácido Nicotínico	17 — 21 mg
Ácido Fólico	1 — 2 mg
Vitamina «E»	5,0 — mg
Ácido «D» — Pantotênico	3 — 5 mg

SILVA EL DO MARIAL CUNHA
Assessoria - SEM A.T.I.



Elementos Minerais

Cálcio	0,8	g
Cobre	0,6	mg
Ferro	10 — 15	mg
Fósforo	1 — 1,5	g
Iodo	0,1 — 0,2	mg
Magnésio	0,35	g

NTA 83

ALIMENTOS DIETÉTICOS

1. Classificam-se como «alimentos dietéticos» para os efeitos do disposto na alínea V do artigo 2º e § 4º do artigo 3º do Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969, os seguintes grupos de alimentos:

- alimentos para lactentes e crianças;
- alimentos para gestantes e nutrízes;
- alimentos para pessoas idosas;
- alimentos para pessoas que exerçam atividades exigindo esforço físico excepcional ou em condições ambientais especiais;
- alimentos pobres em sódio, contendo substituto para o sal;
- alimentos pobres em glúten;
- alimentos pobres em certos aminoácidos;
- alimentos pobres em calorias;
- alimentos ricos em calorias;
- alimentos pobres em gorduras;
- alimentos pobres em carboidratos;
- alimentos pobres em proteínas;
- alimentos ricos em proteínas;
- alimentos hipoalergênicos;
- outros alimentos para fins especiais não incluídos nos grupos acima.

2. Os alimentos dietéticos serão elaborados com produtos de origem animal e/ou vegetal próprios para o consumo e adequados à respectiva destinação, podendo ser supletivamente adicionados de vitaminas, minerais, aminoácidos e outros nutrientes requeridos consoante a finalidade do alimento, em doses não terapêuticas.

3. Os alimentos dietéticos podem ser adicionados dos aditivos indicados nos padrões específicos, respeitadas os limites e as condições de emprego neles indicados.

4. Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dietéticos serão mencionados nos padrões específicos, respeitadas as limitações e restrições neles indicados.

5. Os alimentos dietéticos devem ser:

- livres de substâncias contaminantes em quantidade que possam torná-los nocivos à saúde;
- livres de resíduos de pesticidas, observados os limites de tolerância fixados pela CNNPA, para as matérias-primas empregadas;
- livres de micotoxinas, tolerando-se um limite máximo de aflatoxina nos alimentos passíveis deste tipo de contaminação, conforme Resolução da CNNPA.

6. Os alimentos dietéticos devem ser preparados, manipulados, condicionados e conservados em boas condições sanitárias obedecidos os princípios gerais de higiene e atender aos critérios microbiológicos indicados nas resoluções específicas que lhes forem pertinentes.

7. As embalagens empregadas devem ser resistentes às condições climáticas locais, onde os alimentos devem ser mantidos e devem satisfazer os requisitos exigidos pelas provas de cessão pertinentes àqueles alimentos com os quais entrarão em contato.

8. Os rótulos dos alimentos dietéticos deverão trazer além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral, o seguinte:

- a expressão «alimento dietético» com tipos não inferiores a um terço do tipo de maior tamanho;
- indicação de sua finalidade conforme a respectiva classificação em tipo do mesmo tamanho da expressão «alimento dietético», e contígua a esta;
- declaração dos ingredientes em ordem decrescente de sua quantidade, podendo ser declarada a percentagem dos mesmos;
- informações completas relativas a cada tipo de regime, de acordo com as disposições das normas específicas.

8.1 — O valor nutritivo bem como o valor energético ou outra característica relevante do alimento dietético serão referidos por 100 g do produto, por unidade ou porção utilizada, ou ainda por unidade pré-embalada destinada ao consumidor.

8.2 — As normas específicas trarão, quando for o caso, exigências quanto à identificação da partida ou lote, data de fabricação, prazo de validade e cuidados na conservação.

8.3 — Quando o alimento dietético apresentar alguma forma de preparo, antes de ser consumido, a orientação deste preparo deve constar claramente no rótulo.

8.4 — Os aditivos intencionais deverão ser mencionados expressamente.

9. Excluem-se da classificação de «alimento dietético» aqueles adicionados de drogas possuindo efeito terapêutico ou fisiológico definido ou cuja forma de administração não seja aquela normalmente utilizada na alimentação de pessoas sãs, regidos pela Lei n. 6.360 (1), de 23 de outubro de 1976.

10. Os alimentos indicados no item I da presente Resolução deverão atender às características de composição fixadas em cada caso, pela CNNPA, para os ingredientes e nutrientes, bem como os critérios microbiológicos indicados nas resoluções específicas que forem pertinentes.

11. Até que venham a ser aprovadas as características de composição e os critérios microbiológicos adotados nos itens anteriores, serão observadas as Recomendações do Comitê do Codex Alimentarius para Alimentos Dietéticos na fase em que se encontram.

NTA 84

PRODUTOS PERECÍVEIS

1. São considerados produtos perecíveis os produtos alimentícios, alimentos «in natura», produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação.

2. Os produtos perecíveis acima definidos são classificados em duas classes:

- Produtos pré-embalados; e
- Produtos não embalados.

3. Os produtos perecíveis são considerados aptos para o consumo durante alguns dias, dependendo da sua natureza, se forem conservados em ambiente refrigerado com temperatura ao redor de 4°C, porém, não superior a 6°C ou aquecido de 65°C:

(1) Leg. Fed., 1976, pág. 716.

3.1 — Os produtos perecíveis pré-embalados são normalmente conservados em ambiente refrigerado e, dependendo de suas características, poderão permanecer aptos para o consumo em prazos que variam de alguns dias a várias semanas. Ex.: leite e cremes pasteurizados, queijos frescos, iogurtes, massas frescas e semelhantes.

3.2 — Os alimentos perecíveis não embalados exigem ou a refrigeração ou o aquecimento para a garantia da saúde do consumidor. Ex.: doces com recheios ou coberturas, «mousses», empadas, coxinhas, croquetes e outros.

4. Os produtos perecíveis pré-embalados deverão indicar no rótulo:

a) o prazo de validade ou a data máxima de consumo, apondo-se o dia e o mês;

b) a advertência: «mantenha sob refrigeração».

5. As informações obrigatórias, contidas no item 4, devem constar do painel principal do rótulo, não podendo o tamanho das letras ser inferior a 5 (cinco) milímetros.

6. A exigência da data máxima de consumo ou o prazo de validade depende da natureza do produto e deve ser estipulada pelo fabricante por ocasião do registro do produto no órgão competente do Ministério da Saúde.

7. Os produtos de confitaria, salgados, recheios, as carnes preparadas, os embutidos de carne e os pratos quentes, prontos para o consumo, devem ser conservados em ambiente de estufa de temperatura não inferior a 65°C.

8. Os produtos de confeitaria, doces que contenham recheios ou coberturas, de fácil deterioração, devem ser conservados em ambiente refrigerado de temperatura não superior a 6°C.

9. Para adaptação dos produtos perecíveis pré-embalados e das instalações necessárias dos locais de venda às determinações desta Resolução, fica fixado o prazo de 180 dias a contar da data de sua publicação no «Diário Oficial» da União.

NTA 85

COLORIFICO

1. Definição

Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (*Bixa orellana*) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

2. Designação

O produto será designado «colorífico».

4. Características Gerais

O colorífico deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma.

5. Características Organolépticas

Aspecto: pó fino;

Cor: alaranjada;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

6. Características Físicas e Químicas

Acidez em ml de solução N por 10 g, máximo	5% v/p
Substâncias voláteis a 105°C, máximo	12% p/p
Cloreto de sódio, máximo	10% p/p
Amido, máximo	78% p/p

7. Características Microbiológicas

O colorífico deverá obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g;

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. Rotulagem

No rótulo deverá constar a denominação «colorífico». Será obrigatória a declaração do teor de sal adicionado.

NTA 86

PICLES

1. Descrição

1.1 — Definição:

Picles é o produto preparado com as partes comestíveis de frutos e hortaliças, como tal definidos nestes padrões, com ou sem casca, e submetidos ou não a processo fermentativo natural.

1.1.1 — Poderão ser opcionalmente adicionados de outros ingredientes comestíveis.

1.1.2 — Os picles serão submetidos a adequado processamento tecnológico, antes ou depois de acondicionados nos respectivos recipientes, a fim de garantir satisfatória conservação.

1.2 — Classificação:

1.2.1 — Quanto ao fruto e hortaliça:

a) simples: quando preparado com uma única espécie vegetal;

b) misto: quando preparado com mais de uma espécie vegetal.

1.2.2 — Quanto ao tipo de preparação:

a) natural: preparado com frutos e hortaliças sem fermentação natural prévia;

b) fermentado: preparado com frutos e hortaliças submetidas à fermentação natural prévia.

1.2.3 — Quanto ao subtipo de preparação: os tipos anteriormente referidos podem ser distinguidos de acordo com a formulação e processamentos especiais enquadrados nas características analíticas adiante descritas:

a) fermentado aromatizado: preparado com vegetais submetidos à fermentação natural em meio aromatizado;

b) natural aromatizado: preparado com vegetais sem fermentação natural e aromatizado;

Folha n.º 196 de 1993
n.º 05216 do 1993

c) ácido: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural, com característica ácida pronunciada;

d) ácido-doce: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural, apresentando características ácido-doce;

e) doce: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural, apresentando características doce pronunciada;

f) em molho de mostarda: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural em molho de mostarda.

1.3 — Apresentação:

1.3.1 — Quanto ao formato:

Os picles poderão apresentar-se inteiros, cortados ou triturados, de tamanhos e formas regulares ou não, com ou sem casca, através de denominações que evidenciem o formato, previstas em padrões específicos.

1.3.2 — Os picles elaborados com variedades vegetais cujos tamanhos derem origem a produtos diferenciados, deverão ser apresentados através de denominações que evidenciem seus tamanhos, previstas em padrões específicos.

1.3.3 — Quanto ao tipo de variedade vegetal:

Os picles elaborados com variedades vegetais que derem origem a produtos diferenciados, deverão ser apresentados conforme o tipo de variedade, através de denominações previstas em padrões específicos.

1.4 — Designação:

1.4.1 — O picles simples será designado pela palavra «picles» seguida do nome do fruto ou hortaliça empregada. Poderão compor a designação, seguidas ou intercaladas, expressões que evidenciem o subtipo.

1.4.2 — O picles misto será designado pela expressão «picles misto» seguida do nome do fruto ou hortaliça empregada. Poderão compor a designação, seguidas ou intercaladas, expressões que evidenciem o subtipo.

1.4.3 — No caso particular do produto elaborado com duas espécies vegetais, a designação será feita pela palavra «picles», seguida dos nomes dos frutos ou hortaliças empregadas, vindo em primeiro lugar o principal componente. Deverão compor essa designação, seguidas ou intercaladas, expressões que evidenciem o subtipo.

1.4.4 — Quando a variedade vegetal diferenciar o produto, deverá ser mencionada, compondo a designação.

1.4.5 — Quando o produto apresentar alguma peculiaridade diferencial, a expressão que a caracterizar poderá ser mencionada, compondo a designação.

1.4.6 — Os formatos de apresentação deverão compor a designação.

1.4.7 — Quando o tamanho dos frutos e hortaliças diferenciar o produto, a alusão ao mesmo deverá compor a designação.

1.4.8 — Quando for utilizada uma guarnição de vegetais, esta poderá ser mencionada compondo a designação.

2. Composição e Fatores Essenciais de Qualidade

2.1 — Composição:

2.1.1 — Ingredientes obrigatórios:

a) partes comestíveis de frutos e hortaliças, inteiras ou fragmentadas, frescas, congeladas, desidratadas ou por outros meios preservadas, fixado o mínimo de 20% quando empregadas duas espécies vegetais e de 10% quando empregadas três ou mais espécies vegetais;

b) vinagre;

c) sal.

2.1.2 — Ingredientes opcionais:

a) sacarose, açúcar invertido, glicose e seus xaropes;

b) ervas aromáticas, flavorizantes naturais, especiarias e condimentos em geral;

c) guarnição composta de um ou mais vegetais, até o máximo de 3% do peso drenado do produto;

d) amido, somente quando em molho de mostarda.

2.2 — Fatores Essenciais de Qualidade:

2.2.1 — Cor: adequada ao produto, de acordo com a composição e a tecnologia de fabricação.

2.2.2 — Sabor e odor: próprios dos ingredientes, devendo haver ausência de sabores e odores estranhos.

2.2.3 — Textura: o produto deverá ser razoavelmente firme, sem partes moles ou unidades flácidas.

2.2.4 — Forma e tamanho: deverão apresentar forma caracterizada para cada tipo de produto e tamanho uniforme.

2.2.5 — Ausência de defeitos: os produtos deverão estar isentos de defeitos, tais como a presença de cascas e sementes, unidades manchadas ou descoloridas, presença de resíduos vegetais e outras impurezas, não podendo entretanto serem tolerados defeitos, em quantidades superiores aos limites estabelecidos nos padrões específicos para cada produto. Será tolerado no máximo, 0,05% p/p de impurezas minerais para todas as formas, exceto quando se apresentarem sem casca.

2.2.6 — Acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar completa proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas suas características de qualidade.

2.3 — Características Analíticas dos Subtipos de Picles:

Subtipos	Acidez total expressa em % de ácido acético (p/p)	% sal (como NaCl) (p/p)	% sólidos solúveis (excluído sal)
Fermentado aromatizado	min. 0,5	1,0 — 3,5	—
Natural aromatizado	0,5 — 1,5	1,5 — 3,5	—
Ácido	1,5 — 3,5	1,5 — 3,0	—
Ácido-doce	0,75 — 3,0	1,5 — 3,0	min. 7,0
Doce	0,75 — 3,0	1,5 — 3,0	min. 18,0
Em molho de mostarda	0,5 — 3,0	1,0 — 3,0	3,0 — 12,0

3. Aditivos Intencionais e Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação

3.1 — Aditivos Intencionais:

3.1.1 — Serão tolerados, na elaboração de picles, os aditivos intencionais constantes do Anexo I deste padrão.

3.2 — Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação:

3.2.1 — Poderão ser utilizados como coadjuvantes de fabricação as substâncias relacionadas no Anexo II e eventualmente permitidos outros, fixados nos padrões específicos para cada produto, ou quando autorizados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde.

3.2.2 — Poderão ser tolerados outros aditivos com os mesmos objetivos e conforme o caso, sua limitação e utilização deverão ser indicados nos padrões específicos para cada produto ou autorizados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

4. Aditivos Incidentais

4.1 — Dióxido de Enxofre:

Será tolerado a quantidade máxima de 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) decorrente do seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.

4.2 — Resíduos de Pesticidas:

A ocorrência de remanescentes de pesticidas só será tolerada quando, em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados, seja obedecido o limite de tolerância fixado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde, para as matérias-primas consideradas.

4.3 — Contaminantes Inorgânicos:

	Tolerância máxima (mg/kg)
Antimônio	1,00
Arsênico	0,20
Cádmio	0,20
Chumbo	0,50
Cobre	15,00
Cromo	0,10
Estanho	250,00
Mercurio	0,01
Níquel	1,00
Selênio	0,30
Zinco	25,00

4.4 — Outros Contaminantes:

Poderão, sempre que necessário, ser estabelecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde, limites residuais para outros aditivos incidentais.

5. Higiene

Os picles obedecerão aos requisitos gerais de higiene para alimentos e aos requisitos para as frutas e vegetais processados, não podendo:

5.1 — Apresentar sujidades, parasitas, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de animais ou vegetais e outras substâncias estranhas que indiquem a utilização de ingredientes em condições impróprias, manipulação defeituosa ou emprego de tecnologia de elaboração inadequada.

5.2 — Apresentar microrganismos em desenvolvimento sob condições normais de armazenamento.

5.3 — Apresentar germes patogênicos e/ou substâncias tóxicas, elaboradas por microrganismos, que possam torná-los nocivos à saúde humana.

6. Pesos e Medidas

6.1 — Os picles deverão atender à legislação específica em vigor.

7. Critérios de Enchimento

7.1 — Enchimento dos recipientes:

7.1.1 — Enchimento mínimo: os recipientes deverão estar convenientemente cheios e o produto, incluindo o meio de cobertura, não deverá ocupar menos de 90% da capacidade do mesmo. Excetuam-se os produtos processados a vácuo, cujos critérios de enchimento serão determinados nos padrões específicos, conforme seus tipos e formas de apresentação. A capacidade do recipiente é o volume de água destilada a 20°C que caiba no recipiente hermeticamente fechado, quando está completamente cheio.

8. Rotulagem

Além dos dizeres e indicações exigidos pelo Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969, e seus regulamentos, a rotulagem dos picles deverá conter as indicações a seguir:

8.1 — Designação correta dos produtos de acordo com o previsto neste padrão.

8.2 — Declaração da lista de ingredientes em ordem de proporção decrescente, com exceção da água, quando for o caso.

8.3 — Nos casos em que, eventualmente, os produtos forem classificados por sua qualidade, a mesma deverá ser obrigatoriamente declarada.

8.4 — Identificação do lote ou partida de fabricação, expressamente ou em código.

9. Amostragem e Métodos de Análises

9.1 — Serão obedecidas as técnicas de amostragem e os métodos de análise adotados e/ou recomendados pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pela Comissão Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), pelo Food Chemicals Codex, pelo Instituto Adolfo Lutz e pela Comissão do Codex Alimentarius e seus Comitês específicos, até que venham a ser aprovados métodos de amostragem e de análise, oficiais.

9.2 — A comprovação do atendimento das características de identidade e qualidade fixadas pelo presente padrão obedecerão ao paradigma abaixo indicado:

- inspeção externa e interna da embalagem;
- peso líquido total;
- peso líquido drenado;
- espaço vazio (na embalagem rígida);
- proporção de vegetais;
- acidez total, em ácido acético;
- cloretos, em cloretos de sódio;
- sólidos solúveis;
- aditivos;
- contaminantes;
- impurezas minerais;
- exame microscópico;
- exame microbiológico.

ANEXO I
Aditivos Intencionais

	Tolerância máxima mg/kg
I — Solubilizante e Dispersante:	
1. Polisorbato 80 (somente para picles em molho)	500
II — Conservadores:	
1. Ácido benzóico ou benzoato de sódio	1.000
2. Ácido sórbico e seus sais de sódio e potássio	1.000
3. Ácido p-hidroxibenzóico e seus ésteres	1.000
4. Propionato de cálcio ou de sódio	2.000
5. Quando utilizados em conjunto	1.000

SILVA R. DO AMARAL GURGEL
Assessor Técnico

folha n.º 198
de 199
0546 do 1999
1988 de 1999

ANEXO II

Coadjuvantes da Tecnologia de Fabricação

1. Ácido acético e ou láctico como ajustador do pH do produto acabado.
2. Mono e diglicerídios de óleos e gorduras comestíveis como agentes anti-espumíferos, quando necessários e em quantidades mínimas para obter resultados satisfatórios.
3. Ácido cítrico e ou ascórbico, como coadjuvantes nas operações iniciais de processamento com a finalidade de prevenir oxidações indesejáveis; quando necessário e em quantidades mínimas, para obter resultados satisfatórios.
4. Cloreto de cálcio, lactado de cálcio e gluconato de cálcio, como coadjuvantes nas operações de elaboração com a finalidade de manter as condições de textura razoáveis, na quantidade máxima de 300 mg/kg (trezentos miligramas/quilograma), expresso em cálcio.

NTA 87

ALIMENTOS INFANTIS

1. Fica fixado para os alimentos infantis, como tais considerados os alimentos para lactentes, pré-escolares e escolares (até 14 anos), os limites de tolerância para contaminantes microbianos dos anexos à presente NTA.
2. A presente NTA se aplica a:
 - a) produtos pré-embalados expostos à venda ao consumidor;
 - b) produtos pré-embalados ou a granel, objeto de comércio entre produtor e comprador (atacadista, instituição governamental ou não, distribuidor ou outro).
3. Para os efeitos da presente NTA considera-se:
 - a) lote — unidade ou conjunto de unidades da mesma natureza, tamanho, tipo e forma de apresentação;
 - b) partida — lote ou conjunto de lotes pelos quais é responsável o mesmo produtor;
 - c) unidade — quantidade de alimento ou bebida contida num recipiente;
 - d) tamanho de amostra (n) — número, recipiente ou unidade de amostra que compreende a amostra total tomada de um lote;
 - e) número de aceitação (c) — número que no plano de amostragem, indica a quantidade máxima de unidades defeituosas que pode conter a amostra e que ainda permite considerar o lote aceitável;
 - f) (m) — limite de contagem que separa os produtos de qualidade aceitável de produtos de qualidade marginal;
 - g) (M) — limite de contagem que separa produtos de qualidade marginal de produtos de qualidade inaceitável.

3.1 — Análise de Rotina:

Análise indicativa que dará à autoridade sanitária, elementos de orientação para uma ação futura.

A colheita de amostra é feita sem interdição do produto.

Esta análise, normalmente, é efetuada com amostras colhidas em estabelecimentos do comércio varejista.

3.2 — Análise com Interdição do Lote:

Esta análise será efetuada em alimento diretamente no consumo, quando ocorrer suspeita quanto à qualidade do produto.

3.3 — Análise para Verificação de Aceitabilidade do Lote ou Partida de Produção:

Esta análise será efetuada sempre quando ocorrer que o comprador exija do vendedor comprovação prévia da qualidade do produto.

4. Plano de Amostragem

4.1 — Análise de Rotina:

Serão colhidas em triplicata, unidades amostras suficientes para análise. A unidade em exame deverá ser submetida em primeiro lugar à análise microbiológica.

4.2 — A análise com Interdição de Lote ou Partida:

4.2.1 — Independente do tamanho de lote, o tamanho da amostra (n) será de 5 (cinco) unidades tomadas em triplicata.

As 5 (cinco) amostras serão examinadas individualmente para os seguintes microrganismos:

- Bactérias mesófilas (contagem total);
- Coliformes;
- *Escherichia coli*;
- Leveduras e bolores;
- *Bacillus cereus*;
- Organismos anaeróbios sulfito-redutores (*Clostridium perfringens*);
- *Staphylococcus coagulase* positivos.

4.2.2 — Independente do tamanho do lote, o tamanho da amostra (n) será de 10 (dez) unidades a serem examinadas para os seguintes microrganismos: — *Salmonelas*.

Estas 10 (dez) unidades serão constituídas da seguinte maneira:

— 5 (cinco) unidades são as mesmas que já foram tomadas em 4.2 e 5 (cinco) outras unidades serão tomadas especialmente para a determinação das salmonelas, sempre em triplicata;

— de cada uma das 10 (dez) unidades, acima indicadas, serão colhidas porções de 25 (vinte e cinco) gramas que, após serem reunidas em uma única amostra de 250 (duzentos e cinquenta) gramas, poder-se-á dar início à determinação de salmonelas.

4.2.3 — Dos produtos contidos em unidades com peso líquido superior a 5 (cinco) quilogramas, as amostras poderão ser retiradas com sonda ou outro instrumento adequado, na quantidade necessária para análise e transferidas para recipientes adequados previamente esterilizados.

5. Avaliação do resultado da análise microbiológica segundo os critérios indicados nos Anexos:

5.1 — Análise de Rotina:

I — a amostra apresenta contagem inferior nos limites estabelecidos (m) para cada classe de alimentos.

Há uma indicação de que o produto se apresenta em boas condições:

II — a amostra apresenta contagem situada entre os limites estabelecidos (m e M) para cada classe de alimentos.

Há uma indicação de que o produto apresenta condições marginais.

O resultado da análise será considerado meramente informativo, devendo nova análise do produto ser procedida de inspeção no local de produção, armazenamento, venda ou consumo;

III — a amostra apresenta contagem superior aos limites estabelecidos (M) para cada classe de alimentos.

Há uma indicação que leva à suspeição de que o produto não se encontra em boas condições. Antes de decidir-se pela rejeição do lote ou partida será procedida colheita de nova amostra, segundo plano de amostragem com interdição do lote de inspeção.

5.2 — A Análise com Interdição do Lote ou Partida:

A aceitação dos lotes acima mencionados é regida pelos Anexos à presente NTA.

ANEXO

Critérios de Aceitação de Lotes para Alimentos Submetidos à Análise Microbiológica

A) Produtos prontos ou instantâneos que serão imediatamente consumidos após adição de líquido.

Microorganismos	Tamanho da amostra (n)	Número de aceitação (c)	Contagem por grama	
			m	M
Contagem total de bactérias mesófilas (1)	5	1	5.10 ⁴	5.10 ⁵
Coliformes	5	1	10 ³	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	5	0	Ausentes em 1 g	—
Leveduras e bolores	5	1	10 ³	10 ⁴
<i>Bacillus cereus</i> (2)	5	1	10 ²	10 ³
Organismos anaeróbios:				
Sulfito redutores (<i>Clostridium perfringens</i> e outros)	—	—	—	—
Salmonelas	10	0	Ausentes em 250 g	—
<i>Staphylococcus coagulase positivos</i>	5	0	Ausentes em 1 g	—

Observações:

- (1) Exceto nos alimentos obtidos por fermentação, onde não são significativos os resultados de contagem.
- (2) Para os alimentos destinados a crianças de 0 a 1 ano de idade, os limites serão de m — 10 e M — 10⁵/g.

B) Produtos que necessitam cocção antes do consumo, respeitadas as instruções de uso.

Microorganismos	Tamanho da amostra (n)	Número de aceitação (c)	Contagem por grama	
			m	M
Contagem total de bactérias mesófilas (1)	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	1	10 ³	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	5	1	1	10
Leveduras e bolores	5	1	10 ⁴	10 ⁵
<i>Bacillus cereus</i> (2)	5	1	10 ³	10 ⁴
Organismos anaeróbios:				
Sulfito redutores (<i>Clostridium perfringens</i> e outros)	—	—	—	—
Salmonelas	10	0	Ausentes em 250 g	—
<i>Staphylococcus coagulase positivos</i>	5	1	1	10 ³

Observações:

- (1) Exceto nos alimentos obtidos por fermentação, onde não são significativos os resultados de contagem.
- (2) Para os alimentos destinados a crianças de 0 a 1 ano de idade, os limites serão de m — 10 e M — 10⁵/g.

Produtos prontos para o consumo, não enquadrados em «C».

Microorganismos	Tamanho da amostra (n)	Número de aceitação (c)	Contagem por grama	
			m	M
Contagem total de bactérias mesófilas (1)	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	1	10 ³	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	5	0	Ausentes em 1 g	—
Leveduras e bolores	5	1	10 ³	10 ⁴
<i>Bacillus cereus</i> (2)	5	1	10 ²	10 ³
Organismos anaeróbios:				
Sulfito redutores (<i>Clostridium perfringens</i> e outros)	5	1	1	10
Salmonelas	10	0	Ausentes em 250 g	—
<i>Staphylococcus coagulase positivos</i>	5	0	Ausentes em 1 g	—

Observações:

- (1) Exceto nos alimentos obtidos por fermentação, onde não são significativos os resultados de contagem.
- (2) Para os alimentos destinados a crianças de 0 a 1 ano de idade, os limites serão de m — 10 e M — 10⁵/g.
- C) Produtos prontos para o consumo, preservados por tratamento térmico, em embalagens herméticas e preparações envasadas em condições assépticas (1).

PROVA DE INCUBAÇÃO

Após 7 (sete) dias de incubação a 35°C não se deverão observar sinais de alteração das embalagens (estufamentos, vazamentos, corrosão), bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica. O produtor deverá fornecer, por ocasião do registro do produto e quando solicitado por autoridade competente, informações referentes às condições de processamento, particularmente no que se refere ao tratamento térmico.

PARA A PROVA DE INCUBAÇÃO

n	10
c	0
m	0

Contagem total de bactérias mesófilas:

PRODUTOS DE pH SUPERIOR A 4.5

n	5
c	0
M	10 ³

PRODUTOS DE pH IGUAL OU MENOR QUE 4.5

n	5
c	0
M	10 ³

No caso particular do leite esterilizado (asséptico) 0,1 g do produto não deverá conter mais que 10 germes aeróbios, não patogênicos e não produtores de toxinas, após a incubação por 7 dias a 35°C.

- (1) Recomenda-se a pesquisa de *Clostridium botulinum* nos produtos desta classe.



LEI Nº 10.085, DE 17 DE JUNHO DE 1.986
"D.O.M." , DE 18 DE JUNHO DE 1.986.

Folha n.º 161 de proc.
n.º 0546 de 1983
Wasswys

LEI Nº 10.085 , DE 17 DE Junho DE 1.986

Autoriza celebração de convênio com a Secretaria de Estado da Saúde, do Estado de São Paulo, e dá outras providências.

JÂNIO DA SILVA QUADROS, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 29 de maio de 1.986, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica o Executivo autorizado a celebrar convênio com a Secretaria de Estado da Saúde, do Estado de São Paulo, objetivando a delimitação das atribuições do controle sanitário da venda de gêneros alimentícios ao consumidor, nos termos do texto anexo, publicado pelo Presidente da Câmara e pelo Prefeito como parte integrante desta lei.

Art. 2º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 3º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário e, em especial, a Lei nº 8.358, de 6 de janeiro de 1976.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 17 de Junho de 1.986, 4339 da fundação de São Paulo.

JÂNIO DA SILVA QUADROS, PREFEITO

CLÁUDIO SALVADOR LEMBO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CARLOS ALBERTO MANHÃES BARRETO, Secretário das Finanças

CELSO TOSHITO MATSUDA, Secretário Municipal de Abastecimento

ALEX FREUA NETTO, Secretário dos Negócios Extraordinários
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 17 de Junho de 1.986.

JOÃO CARLOS FREITAS DE CAMARGO, Secretário do Governo Municipal

TEXTO ANEXO À LEI Nº 10.085 , DE 17 DE Junho DE 1986

TERMO DE CONVÊNIO

Termo de convênio celebrado entre a Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo e o Município de São Paulo, objetivando a delimitação das atribuições do controle sanitário da venda de gêneros alimentícios ao consumidor.

Aos dias do mês de do ano de 1986, a Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo, com sede à Avenida Dr. Arnaldo, nº 351, nesta capital, neste ato representada por seu Titular, Doutor João Yunes, devidamente autorizado pelo Senhor Governador do Estado, conforme despacho exarado às folhas do processo SS nº 04.281/75, doravante denominada SECRETARIA, e o Município de São Paulo, representado por seu Prefeito, Doutor Jânio da Silva Quadros, devidamente autorizado pela Lei municipal nº de de de 1986, doravante denominado PREFEITURA, celebram entre si o presente convênio, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

ORRUNDA DO PROJETO DE LEI N.º 61,86 EXECUTIVO

ASSINADO POR ANAÍAS CUNHA
Assessora SEM ATL

CLÁUSULA PRIMEIRA

OBJETO:

O objeto deste convênio é a delimitação e a especificação das atribuições de execução do controle sanitário da venda de gêneros alimentícios diretamente ao consumidor, de competência concorrente do Estado e do Município.

CLÁUSULA SEGUNDA

OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA:

A PREFEITURA incumbe, por seus órgãos competentes, o controle sanitário, sob todos os aspectos, das atividades e estabelecimentos abaixo enumerados, bem como de seus gêneros:

- 1 - hortas;
- 2 - feiras-livres e depósitos de mercadorias de feirantes;
- 3 - vendedores de gêneros alimentícios que operam nas vias, praças, logradouros públicos e demais locais abertos;
- 4 - mercados municipais;
- 5 - quitandas e frutarias;
- 6 - empórios e mercearias;
- 7 - casas de aves abatidas e ovos e casas de aves vivas;
- 8 - açougues e peixarias;
- 9 - casas de frios e laticínios;
- 10 - supermercados;
- 11 - "bombonnières", docerias e sorveterias;
- 12 - restaurantes;
- 13 - bares, cafés, lanchonetes e pastelarias;
- 14 - casas de sucos de frutas;
- 15 - padarias;
- 16 - "rotisseries" e casas de pratos congelados;
- 17 - casas de moagem e venda direta de café torrado;
- 18 - veículos de transportes de mercadorias dos estabelecimentos citados.

§ 1º - A PREFEITURA obriga-se a manter, durante a vigência deste convênio, o Decreto nº 9.193/70, que adotou, no que couber, a legislação estadual que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde.

§ 2º - A PREFEITURA adotará, no que couber, para fins deste convênio, os métodos e técnicas de laboratório do Laboratório Oficial do Governo do Estado.

§ 3º - Nos processos administrativos relativos a infrações de natureza sanitária instaurados pela Fiscalização Sanitária da PREFEITURA, as reconsiderações de despachos serão julgadas pela autoridade municipal competente, no âmbito de suas atribuições, a serem definidas em posterior regulamentação.

CLÁUSULA TERCEIRA

OBRIGAÇÕES DA SECRETARIA:

A SECRETARIA incumbe, por seus órgãos competentes, respeitada a legislação federal, a fiscalização sanitária dos estabelecimentos que produzam gêneros alimentícios não especificados na Cláusula Segunda, ou naqueles ali especificados que produzam alimentos sujeitos a registro.

Parágrafo Único - Compete à SECRETARIA e à PREFEITURA, na área de suas respectivas competências, capacitar o pessoal envolvido na execução do convênio, a fim de uniformizar e padronizar as ações fiscalizadoras.

CLÁUSULA QUARTA

OBRIGAÇÕES COMUNS:

Constituem obrigações comuns das partes convenientes:

1 - Fazer intercâmbio de informações, na forma necessária à boa execução do convênio, particularmente nos casos de acréscimo ou redução de atividades dos estabelecimentos fiscalizados que impliquem em mudança do órgão fiscalizador. As informações compreendem os produtos que devam ser registrados na Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos - DINAL, fabricados nos estabelecimentos a que se refere a Cláusula Segunda.

2 - Promover a necessária divulgação deste convênio, bem como afixar, nos estabelecimentos, placas indicadoras do órgão que, por força do convênio, seja responsável pela fiscalização.

CLÁUSULA QUINTA

CONTROLE DO CONVÊNIO:

As partes convenientes instituirão uma Comissão Mista, integrada por representantes dos órgãos normativos e executivos diretamente ligados aos objetivos do presente convênio, à qual caberá:

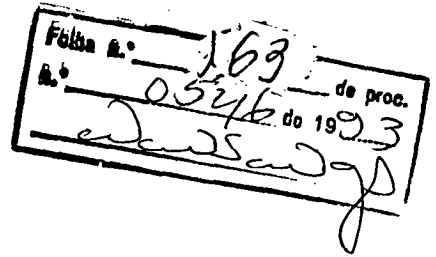
- 1 - coordenar e supervisionar a execução do convênio;
- 2 - ampliar a lista dos estabelecimentos constantes da Cláusula Segunda, de acordo com as possibilidades de absorção das atividades por parte da PREFEITURA;
- 3 - estabelecer normas de procedimento para o desenvolvimento das medidas previstas no convênio;
- 4 - resolver eventuais conflitos de atribuição e casos omissos;
- 5 - propor medidas que visem aprimorar as atividades objetivadas no convênio.

CLÁUSULA SEXTA

DESTINAÇÃO DA RECEITA:

As taxas e multas de natureza sanitária que vierem a ser cobradas reverterão em benefício da parte que

ATA DO AMARAL CUNHA
Assinatura SEM A.T.L.

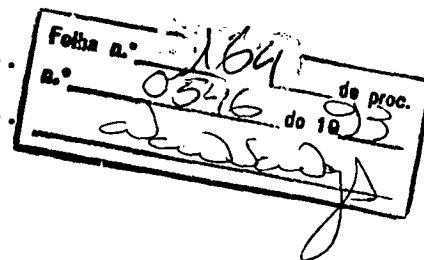


WILLY E. DO AMARAL GUNDEL
4 AUGUST 1974 SEM ATL



LEI Nº 10.153, DE 07 DE OUTUBRO DE 1.986.

"D.O.M." , DE 08 DE OUTUBRO DE 1.986.



LEI Nº 10.153, DE 07 DE OUTUBRO DE 1986

Dispõe sobre a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município de São Paulo, e dá outras providências.

JÂNIO DA SILVA QUADROS, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 25 de setembro de 1986, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Esta lei disciplina a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município de São Paulo.

Art. 2º - A fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município será exercida, no âmbito de suas atribuições, pela autoridade sanitária municipal, respeitadas a legislação federal e estadual pertinentes, visando assegurar à população o consumo de gêneros alimentícios em perfeito estado sanitário.

Art. 3º - A ação fiscalizadora será exercida sobre todos os estabelecimentos varejistas de gêneros alimentícios, especificados na Cláusula Segunda do Convênio celebrado entre a Prefeitura do Município de São Paulo e a Secretaria de Estado da Saúde, autorizado pela Lei nº 10.085, de 17 de junho de 1986.

Art. 4º - Serão considerados impróprios para o consumo público os gêneros alimentícios deteriorados, corrompidos, adulterados, falsificados, fraudados, bem como os prejudiciais ou impróprios à ingestão.

Art. 5º - Os gêneros alimentícios que se encontrarem em quaisquer das condições previstas no artigo anterior serão apreendidos e inutilizados.

Art. 6º - Os gêneros alimentícios clandestinos serão apreendidos e, quando considerados impróprios ao consumo, inutilizados.

Parágrafo único - Se considerados próprios para consumo, os gêneros alimentícios clandestinos serão encaminhados às instituições filantrópicas.

Art. 7º - Os proprietários de estabelecimentos varejistas de gêneros alimentícios que infringirem o disposto nesta lei ficarão sujeitos, sem prejuízo de outras sanções estabelecidas em legislação própria, à aplicação das seguintes penalidades:

- I - Multa;
- II - Apreensão de produto;
- III - Inutilização de produto;
- IV - Interdição do produto;
- V - Interdição parcial ou total do estabelecimento.

Art. 8º - A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

- I - Nas infrações de natureza leve: 2 (duas) Unidades de Valor Fiscal do Município - UFM;
- II - Nas infrações de natureza grave: 5 (cinco) Unidades de Valor Fiscal do Município - UFM;
- III - Nas infrações de natureza gravíssima: 10 (dez) Unidades de Valor Fiscal do Município - UFM;
- IV - Na reincidência, as multas serão sempre em dobro.

Art. 9º - O Poder Executivo, através do decreto, definirá as infrações de natureza leve, grave, e gravíssima, e editará as demais normas complementares necessárias à execução desta lei, dentro de 60 (sessenta) dias, a partir da data de sua publicação.

Art. 10 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 07 de Outubro de 1986, 4339 da fundação de São Paulo.

JÂNIO DA SILVA QUADROS, PREFEITO

MONICA HERMAN SALEM CAGGIANO, Respondendo pelo Expediente da Secretaria dos Negócios Jurídicos

CARLOS ALBERTO MANHÃES BARRETO, Secretário das Finanças

CARLOS ALBERTO PASTOR, Respondendo pelo Expediente da Secretaria Municipal de Abastecimento

ALEX FREUA NETTO, Secretário dos Negócios Extraordinários Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 07 de Outubro de 1986.

SUELLY PENHARRUBIA FAGUNDES, Secretária do Governo Municipal

SEMAB:

Dec. 28.701/90

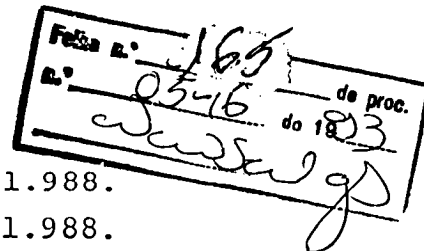
Dec. 25.544/88

Regulamento
porcial/c

ORIGEM DO PROJETO DE LEI Nº 180,86

EXECUTIVO

WILKA E. NO AMARAL GUNGER
Assessora SEM A.T.I.



DECRETO Nº 25.544, DE 14 DE MARÇO DE 1.988.
"D.O.M." , DE 15 DE MARÇO DE 1.988.

DECRETO Nº 25.544, DE 14 DE Março DE 1.988

Regulamenta a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município de São Paulo - CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL DE ALIMENTOS, e dá outras providências.

JÂNIO DA SILVA QUADROS, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, e tendo em vista o disposto na Lei nº 10.153, de 7 de outubro de 1986,

DECRETA:

Art. 1º - Este decreto disciplina a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios, no âmbito da competência municipal.

PRIMEIRA PARTE

TÍTULO I

Normas de Edificações

Art. 2º - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios deverão obedecer as normas previstas na legislação edilícia e de zoneamento urbano do Município.

TÍTULO II

Alimentos

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 3º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - Tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências dos Ministérios da Saúde e da Agricultura;

II - Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado;

IV - Obedeçam às Normas Técnicas Especiais anexas a este decreto.

Art. 4º - Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.

§ 1º - A permissão a que se refere este artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto, indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

§ 2º - O rótulo do alimento nas condições deste artigo deverá satisfazer às exigências deste decreto e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 5º - A permissão excepcional de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados pelo órgão competente.

Art. 6º - Aplica-se o disposto neste decreto e nas suas Normas Técnicas Especiais às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascarados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura".

Art. 7º - Excluem-se do disposto neste decreto e nas suas Normas Técnicas Especiais os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

SE/HAB.

DEC. 9.713/70

DEC. 25.218/87

DEC. 26.368/88.

Regulamenta os
MINI-MERCADOS

ORIENT. NORMATIVA
1-90

Decreto nº 25.545, de 14 de março de 1.988
No Art. 87 - item VI - Leia-se como segue e não como constou:
..... as DICAS todas as alterações....
Art. 88 - As Divisões de Controle de Abastecimento- DICAS
competem:

WILLIAM DE AMARAL GURGEL
4 T.U.

Art. 89 - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregadas no seu fabrico deverão obedecer às disposições deste decreto e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 90 - A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto na legislação federal pertinente e neste decreto, devendo a análise de controle ser efetuada no momento do seu desembarque no País.

Art. 10 - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

Art. 11 - Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente.

Art. 12 - Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 13 - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no seu fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos, e que atendam às Normas Técnicas Especiais anexas a este decreto.

Parágrafo único - A autoridade sanitária poderá interditar temporariamente ou definitivamente os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste decreto.

Art. 14 - O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

CAPÍTULO II

Definições

Art. 15 - Para efeito deste decreto, considera-se:

I - Alimento - toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso, ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - Matéria-prima alimentar - toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - Alimento "in natura" - todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV - Alimento enriquecido - todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutritiva, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - Alimento dietético - todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI - Alimento de fantasia ou artificial - todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - Alimento sucedâneo - todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII - Alimento irradiado - todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecendo às normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX - Ingrediente - todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento "in natura") que entra na elaboração de um produto alimentício;

X - Aditivo intencional - toda substância ou mistura de substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, conferir ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI - Aditivo incidental - toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento "in natura", e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII - Produto alimentício - todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII - Coadjuvante da tecnologia de fabricação - a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inutilizadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV - Padrão de identidade e qualidade - o

estabelecido pelo órgão competente disposto sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de acondicionamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV - Rótulo - qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que a acompanha o continente;

XVI - Embalagem - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII - Propaganda - a difusão, por quaisquer meios de indicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, "in natura", ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII - Órgão competente - o órgão municipal técnico específico, bem como os congêneres federais e estaduais;

XIX - Laboratório oficial - o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Abastecimento, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;

XX - Autoridade fiscalizadora competente - o funcionário legalmente autorizado do órgão municipal competente ou dos demais órgãos competentes federais e estaduais;

XXI - Análise de controle - aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade de com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXII - Análise prévia - a análise que precede o registro;

XXIII - Análise fiscal - a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste decreto;

XXIV - Estabelecimento - o local onde se fabrica, produz, manipula, beneficia, acondiciona, conserva, transporta, armazena, deposita para venda, distribui ou vende alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

CAPÍTULO III

Registro e Controle

Art. 16 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado nos órgãos competentes.

Art. 17 - Estão igualmente obrigados a registro nos órgãos competentes:

I - Os aditivos intencionais;

II - As embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

III - Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Parágrafo único - Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Art. 18 - Em conformidade com disposições dos órgãos competentes, ficam dispensados da obrigatoriedade de registro:

I - As matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura", salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelos órgãos competentes;

II - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes

da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Os produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 19 - Na análise de controle de alimentos devidamente registrados pelo órgão competente, deverão ser observadas as normas estabelecidas para análise fiscal.

§ 1º - O laudo da análise de controle será remetido aos órgãos competentes para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento.

§ 2º - Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será tal fato comunicado aos órgãos competentes para fins de cancelamento do registro anteriormente concedido e sua apreensão em todo o território nacional.

§ 3º - No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis e sendo o alimento considerado próprio para consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á à nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades, ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

WILLIAM A. GUANALUCCI
Advogado
SOM A.T.L.

CAPÍTULO IV

Rotulagem

Art. 20 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições dos órgãos competentes e demais normas que regem o assunto.

Parágrafo único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

Art. 21 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado nos órgãos competentes no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;

II - Nome e/ou marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Sede da fábrica ou local de produção;

V - Número de registro do alimento nos órgãos competentes;

VI - Indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, data de validade, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - O peso ou volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentação.

§ 1º - Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idiomas estrangeiros, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º - Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º - Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 22 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 23 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art. 24 - Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com objetivo de reforçar ou reconstruir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente, e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Art. 25 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizantes ...", seguido do código correspondente.

Art. 26 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ...", seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Art. 27 - As indicações exigidas pelos artigos 21, 22, 23 e 24 deste decreto, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Art. 28 - O disposto nos artigos 21, 22, 23 e 24 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

§ 1º - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 2º - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado.

Art. 29 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo único - A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 30 - As declarações substantivas da qualidade de um alimento não poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade, ou de Norma Técnica Especial.

Art. 31 - Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores às que realmente possuam.

Art. 32 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas nos dispositivos emanados pelos órgãos competentes e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 33 - Os alimentos industrializados, quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, deverão ser acompanhados de indicação ao consumidor da qualidade, natureza e tipo do alimento, bem como dos aditivos empregados.

CAPÍTULO V

Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 34 - Haverá para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade, aprovado pelos órgãos competentes, dispondo sobre:

I - Denominação, definição e composição compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - Aditivos intencionais que podem ser empregados abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

§ 1º - Os requisitos de higiene abrangem também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade de poderão ser revistos pelos órgãos competentes por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3º - Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distinguí-los do alimento padronizado correspondente.

CAPÍTULO VI

Fiscalização de Alimentos

Seção I

Normas Gerais

Art. 35 - A ação fiscalizadora será exercida pela autoridade municipal no âmbito de suas atribuições.

Art. 36 - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrica, produz, beneficia, manipula, acondiciona, conserva, deposita, armazena, transporta, distribui, vende ou consome alimentos.

Art. 37 - No fabrico, produção, beneficiação, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 38 - No acondicionamento dos gêneros alimentícios, é vedado o uso de papéis e embalagens servidas, ou que contenham corantes, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

Art. 39 - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo único - Excetuam-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Art. 40 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 41 - Os proprietários e os empregados dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a portar Carteira de Saúde, exigida a renovação semestral do exame médico.

§ 1º - A obrigatoriedade da apresentação da carteira referida neste artigo estende-se a todos que, mesmo não sendo empregados do estabelecimento, estejam vinculados, de qualquer forma, ao processo de comercialização nele desenvolvido.

§ 2º - Se durante a realização da inspeção sanitária, a fiscalização encontrar pessoas suspeitas de portarem moléstias infecto-contagiosas, parasitárias, repugnantes, ou outras que possam constituir fonte de contaminação dos alimentos, serão as mesmas intimadas a se submeter a exames médicos, ficando, nesse período, suspensas de suas atividades.

§ 3º - A Carteira de Saúde de que trata este artigo, deverá ser obtida através de órgãos oficialmente reconhecidos, ou de Médicos do Trabalho do próprio estabelecimento, quando este o possuir.

Art. 42 - Os equipamentos, utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais, ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 43 - Os gêneros expostos à venda deverão estar protegidos contra poeiras, insetos e outros animais, mediante dispositivos adequados a cada produto; equipamentos frigoríficos, vitrines ou envólucros que comprovem a procedência do produto.

§ 1º - Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos "in natura", produtos semipreparados ou preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitem de condições especiais de temperatura para a sua conservação, deverão permanecer em unidades ou equipamentos próprios e em temperatura adequada.

§ 2º - Excluem-se da exigência do disposto neste artigo os alimentos "in natura" que, pelas suas características, não de enquadrem no § 1º, a critério da autoridade sanitária.

§ 3º - As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo, serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas.

Art. 44 - Não será permitida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não podem ser objeto desse tipo de comércio, a critério da autoridade sanitária.

Art. 45 - A venda ambulante e em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada, levando-se em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 46 - A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, devidamente protegidos.

Parágrafo único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 47 - A critério da autoridade sanitária, levando-se em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em equipamentos especiais, devidamente vistoriados pela autoridade competente e obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 48 - É proibida a venda ambulante de carnes de grandes, médios e pequenos animais, inclusive de aves, vísceras e tripas.

§ 1º - Excetua-se do disposto no "caput" deste artigo os vendedores ambulantes devidamente autorizados pela legislação específica.

§ 2º - As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo, portanto, consideradas clandestinas, serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas.

Art. 49 - Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária, que a seu critério, poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias, bem como proceder à inspeção e colheita de amostras.

Seção II

Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Art. 50 - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou quando necessário, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 51 - A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único - Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 52 - A colheita de amostra para análise fiscal será feita mediante lavratura de termo de colheita de amostra e esta deverá ser em quantidade de representativa do estoque existente, dividida em 3 (três) invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade; e conservados adequadamente de modo a assegurar suas características originais.

§ 1º - Das amostras colhidas, uma será enviada ao laboratório oficial para a análise fiscal; outra ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento; e a terceira permanecerá no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra na forma prevista neste decreto e em suas Normas Técnicas Especiais, será o mesmo apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de 2 (duas) testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Art. 53 - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento da amostra.

Parágrafo único - No caso de alimentos perecíveis e quando a infração arguida não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para o fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

Art. 54 - Da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 55 - O laudo analítico será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, à instrução do processo, e ao arquivo do laboratório oficial.

Art. 56 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas.

§ 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º - Decorrido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

Seção III

Interdição de Alimentos

Art. 57 - Quando resultar provado em análise fiscal ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Art. 58 - Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único - O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

Art. 59 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 60 - A interdição do produto e/ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual, o produto, ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

§ 1º - Toda interdição de estabelecimento será acompanhada de uma intimação ao proprietário, onde constarão as providências necessárias para a consequente desinterdição, pela autoridade, no prazo máximo previsto no termo.

§ 2º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

NOTA E DO AMARAL CUNHA
Assinatura SEM A.T.I.



§ 3º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 56 deste decreto, mantendo a interdição até decisão final, observado o prazo máximo estipulado no "caput" deste artigo.

§ 4º - No caso de alimentos perecíveis em que a infração arguida não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação da análise condenatória, poderá estender-se até 10 (dez) dias.

Art. 61 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Seção IV

Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art. 62 - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade sanitária lavrará o Auto de Multa e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por 2 (duas) testemunhas, devidamente qualificadas.

§ 2º - Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo, neste caso, ser feita a colheita de amostra do produto para análise fiscal.

§ 3º - Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

§ 4º - Quando, a critério de autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, ou inconveniente, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-la para consumo humano.

Art. 63 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

Seção V

Perícia de Contraprova

Art. 64 - A perícia de contraprova a que se refere o artigo 56 deste decreto será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

§ 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que deve ter habilitação legal, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia.

Art. 65 - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Art. 66 - Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 67 - Da perícia de contraprova, será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formalizados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art. 68 - A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Art. 69 - No caso de partida do grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova colheita de amostra, aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1º - Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário mínimo vigente no Estado.

§ 2º - Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, constatados e liberada a partida que indicar índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Art. 70 - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração, sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o, determinando o arquivamento do processo.

Seção VI

Disposições Finais

Art. 71 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação, em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 72 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1º - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2º - Se a análise fiscal concluir tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais, públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 73 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art. 74 - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de Unidade Federativa diversa será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao da Unidade Federativa interessada.

CAPÍTULO VII

Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 75 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir:

- 1 - Alvará de funcionamento;
- 11 - Caderneta de controle sanitário.

§ 1º - O alvará de funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste decreto e de suas Normas Técnicas Especiais, notadamente as de ordem higiênico-sanitárias.

§ 2º - Para cada supermercado, ou congêneres, a repartição competente fornecerá um único alvará de funcionamento e, para os mercados, um alvará para cada box, excetuando-se aqueles localizados em próprios municipais.

§ 3º - A caderneta de controle sanitário, renovável anualmente, conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

§ 4º - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão portar comprovante de procedência do produto transportado e possuir certificado de vistoria, o qual será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

Art. 76 - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios, sempre que solicitado, deverão exibir ao agente fiscalizador a documentação do estabelecimento, referida no artigo 75, bem como os comprovantes de procedência das mercadorias comercializadas.

§ 1º - A documentação a que se refere este artigo deverá permanecer no estabelecimento.

§ 2º - Em caso de mercadoria cuja procedência não esteja devidamente indentificada, deverá o agente fiscalizador observar o disposto no artigo 72 e seus parágrafos.

§ 3º - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios poderão, quando fiscalizados, solicitar que o agente fiscalizador se identifique, exibindo a respectiva credencial.

Art. 77 - Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão, obrigatoriamente, colocar placa identificadora do órgão fiscalizador competente, em local visível ao público consumidor.

Art. 78 - Aos comerciantes e às distribuidoras de gêneros alimentícios é proibido proceder à sua triagem, transferência ou venda nas vias e logradouros públicos, ou em locais não autorizados.

Art. 79 - Nos estabelecimentos comerciais somente será permitida a venda de gêneros alimentícios da espécie para a qual foram licenciados, sendo proibido o exercício de atividades não inerentes ao seu ramo de comércio.

FILED 2-00 AMARAL CURCUL
Assinatura SEM A.T.L.

Parágrafo único - É vedado, nos estabelecimentos comerciais não licenciados para esse fim, comercializar gêneros alimentícios que tenham sofrido cocção, assadura, fritura, preparo ou transformação, exceto os produtos industrializados, que, por sua vez, não poderão ser consumidos no local.

Art. 80 - As quitandas e casas de frutas, as casas de venda de aves e ovos, os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de frutas, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres serão constituídos, no mínimo, por seção de venda.

Art. 81 - Os cafés, casas de sucos, lanchonetes, bares e botecoquins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de que trata este artigo que mantenham serviços de lanches deverão possuir também copa-quente.

Art. 82 - Os restaurantes e similares terão cozinha, copa e, se necessário, depósito de gêneros alimentícios e seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Nos restaurantes que receberem alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderá ser dispensada a existência de cozinha, a critério da autoridade sanitária.

Art. 83 - As pastelarias e estabelecimentos congêneres terão cozinha, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Se no mesmo estabelecimento houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza de cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima, bem como local apropriado para depósito do bagaço.

Art. 84 - As docerias, "buffets", rotisseries, casas de produtos congelados e estabelecimentos congêneres terão:

- I - Sala de manipulação;
- II - Depósito de matéria-prima;
- III - Seção de venda com consumação e/ou seção de expedição;
- IV - Cozinha.

Parágrafo único - Os estabelecimentos que recebam alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderão ser dispensados da exigência de possuir cozinha e depósito de matéria-prima, a critério da autoridade sanitária.

Art. 85 - As padarias e estabelecimentos congêneres terão:

- I - Recebimento e depósito de farinha;
- II - Recebimento e depósito de matéria-prima;
- III - Panificação, compreendendo manipulação, área de forno e câmara de fermentação;
- IV - Confeitaria, manipulação;
- V - Acondicionamento e embalagem de produtos;
- VI - Depósito de produtos acabados e expedição e/ou venda;
- VII - Vestiários e instalações sanitárias;
- VIII - Depósito de material de limpeza, de consertos e outros afins;
- IX - Administração e serviços;
- X - Cozinha e/ou copa-quente.

Parágrafo único - As salas de embalagem, depósito de combustível e cozinha serão exigidas, a critério da autoridade sanitária, levando em conta a natureza do estabelecimento.

Art. 86 - Os supermercados, mercados e congêneres, além de observar o disposto no artigo 29, de verão, quanto aos seus locais de venda, obedecerão às exigências técnicas previstas neste decreto, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 87 - Nos estabelecimentos que por força de sua atividade exijam cozinha, esta, além das especificações a serem observadas, conforme disposto no artigo 29, deverá ter:

I - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo ser este feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;

II - Água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização de louças, talheres e demais utensílios de uso;

III - Pias, cujos despejos passarão obrigatoriamente por uma caixa de gordura.

Art. 88 - Os estabelecimentos que necessitem de copas-quente obedecerão às mesmas exigências contidas no artigo anterior, respeitadas as devidas dimensões.

Art. 89 - As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

- I - Piso revestido de material cerâmico ou equivalente;
- II - Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente a frequentes lavagens, até a altura de 2,00 m, no mínimo, e, daí para cima, pintadas em cores claras com tinta lavável;
- III - Portos;
- IV - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- V - Portas com mola;
- VI - Aberturas teladas.

Art. 90 - As salas de secagem obedecerão às mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manutenção, no ambiente, de características físicas constantes; neste caso, os vitros poderão ser fixos, dispensadas as telas.

Art. 91 - As salas de acondicionamento, nas condições referidas neste artigo, terão aparência e caminhoado ao depósito municipal, e as mercadorias serão inutilizadas.

Art. 92 - Os estabelecimentos que tenham fornos a carvão e lenha deverão ter depósito de combustível e este não terá acesso ao local de manipulação.

Art. 93 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, manter equipamentos, mobiliários, instalações, objetos, substâncias químicas, aditivos, condicionantes ou qualquer coisa com o objetivo de alterar, transformar, preparar, temperar, fraudar ou adulterar alimentos.

Parágrafo único - O material encontrado nas condições referidas neste artigo será apreendido e encaminhado ao depósito municipal, e as mercadorias serão inutilizadas.

Art. 94 - Nos locais devidamente licenciados, em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Parágrafo único - As mercadorias encontradas nas condições referidas no "caput" deste artigo serão inutilizadas.

Art. 95 - É proibida a fabricação de alimentos cuja industrialização seja específica das indústrias ou de estabelecimentos varejistas autorizados para esse fim.

Art. 96 - Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando nele existir local apropriado, separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

Art. 97 - É obrigatória a existência de equipamentos de refrigeração e/ou de congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

§ 1º - As mercadorias deverão ser distribuídas em unidades frigoríficas apropriadas e ser dispostas de maneira a permitir a perfeita circulação de ar, ficando, portanto, proibida a superlotação dessas unidades.

§ 2º - A critério da autoridade sanitária competente, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transportes.

Art. 98 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, vendam ou fabriquem produtos alimentícios é proibido:

- I - Fumar;
- II - Varrer a seco ou usar areia, serragem ou outros afins;
- III - Usar papel picado no piso, para qualquer finalidade;
- IV - Destinar água servida para a via pública;
- V - Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais;
- VI - Manter móveis, semoventes, veículos, equipamentos ou objetos estranhos no seu interior;

VII - Manter fogareiro, fogão ou outro equipamento com a finalidade de cozinhar no seu interior, quando não estiver licenciado para esse fim;

VIII - Proceder a lavagem e higienização de maquinários, equipamentos e estrados em via pública;

IX - Utilizar substâncias ou defensivos, para fins de higienização, exceto aquelas devidamente aprovadas pelo órgão oficial competente;

X - Adaptar jiras, sótãos ou mezaninos, exceto os submetidos à apreciação do órgão municipal competente;

XI - Manter, guardar ou depositar mercadorias portencontentas a terceiros;

XII - Comercializar gêneros alimentícios durante o período de reformas ou reparos necessários à conservação do prédio ou instalações;

XIII - O uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines, incluindo vegetais;

XIV - Manter plantas, excetuando-se nos salões de venda ou de consumação, quando forem utilizadas como elemento de decoração e/ou de ornamentação e, desde que distantes dos alimentos expostos à venda.

Art. 99 - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios deverão ser utilizados recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Parágrafo único - É proibido o recolhimento, nas unidades frigoríficas, de ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, exceto os hermeticamente acondicionados em recipientes resistentes e laváveis.

Art. 100 - Serão obrigatório rigoroso acesso em todos os compartimentos dos estabelecimentos de gêneros alimentícios.

Parágrafo único - Os compartimentos sanitários deverão estar em perfeito funcionamento e obrigatoriamente dispor de lavatório com água corrente, papel higiênico, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente, bacias sanitárias providas de tampo e recipientes para lixo.

WILSON DO AMARAL GUNDEL
Assessor 3641 A.T.I.

Art. 101 - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, o pessoal vinculado, sob qualquer forma, ao processo da comercialização, deverá se apresentar devida e adequadamente uniformizado, exigindo-se aseo individual compatível com os princípios de higiene.

Art. 102 - Os responsáveis pelos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a manter limpos e higienizados os equipamentos, instrumentos de trabalho, recipientes e continentes, os quais deverão ser de material adequado, de forma a não contaminar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

§ 19 - Os equipamentos, instrumentos, recipientes ou continentes que não assegurem perfeita higienização, a critério da autoridade sanitária, deverão ser reformados, substituídos ou inutilizados.

§ 29 - Para os fins previstos neste artigo, deverão ser observadas as Normas Técnicas da Associação Brasileira.

Art. 103 - Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão estar equipados com armários adequados para guarda de roupas, instrumentos de trabalho e materiais de higienização, específicos para cada fim.

Art. 104 - A exposição para a venda de aves, pescados, carnes e vísceras de espécies destinadas à alimentação humana somente será permitida se os referidos produtos estiverem devidamente protegidos em unidades frigoríficas.

Parágrafo único - A comercialização dos produtos referidos neste artigo em feiras-livres obedecerá ao regulamentado em legislação específica.

Art. 105 - O leite e seus derivados, excetuando-se aqueles que dispensem refrigeração, deverão ser mantidos em unidades frigoríficas.

Art. 106 - Os açougues, entrepostos de carnes, casas de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado, observado o disposto no artigo 29, deverão ter:
I - Piso do pavimento e as paredes, pilares e colunas, até altura de 2,00 metros, no mínimo, revestidas de material durável, liso, impermeável e resistente a frequentes lavagens;

II - Forro;

III - A pintura, revestimento de paredes e forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;

IV - Pia com água corrente;

V - Iluminação artificial, quando necessária, de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto.

Art. 107 - Os açougues são destinados à venda de carnes, vísceras e miúdos frescos, resfriados ou congelados, não sendo permitido seu preparo ou manipulação para qualquer fim.

Parágrafo único - Será, entretanto, facultado aos açougues:

I - A venda de subprodutos de origem animal conservados, preparados ou enlatados, desde que convenientemente identificados como procedentes de fábricas licenciadas e registradas;

II - A venda de carne fresca moída, desde que a moagem seja, obrigatoriamente, feita na presença do comprador e a seu exclusivo pedido, por meio de máquinas elétricas;

III - A venda de carne fresca moída, efetuada em estabelecimento cujas condições sejam semi-industriais e caracterizadas por:

a) Piso do pavimento e as paredes, pilares ou colunas até a altura de 2,00 metros, no mínimo, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a frequentes lavagens;

b) Forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;

c) Portas com mola;

d) Aberturas teladas;

e) Área de sala de desossa não inferior a 20,00 m², com dimensão mínima de 4,00 metros;

f) Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;

g) Pia com água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para a higienização de utensílios de uso e ralos para escoamento de águas da lavagem;

IV - A venda de pescado, industrializado e congelado procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação.

Art. 108 - Nos empórios e mercearias fica autorizada a venda a varejo de carnes provenientes de grandes, médios e pequenos animais domésticos próprios para a alimentação humana, vísceras e aves abatidas.

§ 19 - Para exercer este comércio, os estabelecimentos deverão obedecer ao disposto no artigo 107, bem como ao que segue:

I - Os produtos "in natura" referidos no "caput" deste artigo deverão ser conservados em unidades frigoríficas adequadas e independentes, não podendo ser expostos fora das mesmas;

II - Nos estabelecimentos que receberem carne sem prévia desossa, será obrigatória a instalação de uma sala para esse fim, dotada de equipamentos necessários, bem como atender ao disposto no artigo 107.

§ 29 - Os estabelecimentos referidos neste artigo ficam também autorizados a vender carnes empacotadas, congeladas e resfriadas, e alimentos supergelados, acondicionados em embalagens próprias e inspecionadas nos estabelecimentos de origem, desde que disponham de equipamentos de conservação e exposição adequados.

Art. 109 - Os estabelecimentos que comercializarem carnes deverão dispor de ganchos no compartimento destinado à desossa.

§ 19 - As unidades frigoríficas referidas neste artigo deverão ser mantidas em perfeito estado de conservação e limpeza.

§ 29 - Após a operação da desossa, a cadaveria deverá ser armazenada nas unidades frigoríficas.

Art. 110 - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, os miúdos e vísceras deverão permanecer nas unidades frigoríficas apropriadas e em continentes de material inoxidável, plástico rígido ou preloado, ou outros materiais que atendam às exigências da moderna tecnologia.

§ 19 - As unidades frigoríficas ou continentes referidos neste artigo deverão ser mantidos rigorosamente limpos e higienizados e em perfeito estado de conservação.

§ 29 - O seccionamento ou fracionamento de miúdos e vísceras somente será permitido quando solicitado pelo comprador e na presença deste, salvo nos estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III, do artigo 107.

Art. 111 - Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, é proibida a comercialização de carnes destinadas à indústria para aproveitamento condicional.

Art. 112 - Nenhum açougue poderá funcionar em dependência de outro de produtos de carne e outros estabelecimentos comerciais.

Art. 113 - Nas casas de venda de aves vivas e ovos não é permitida a matança ou preparo de aves ou outros animais.

Art. 114 - Nos estabelecimentos de comércio de aves abatidas não é permitida a existência de aves vivas.

Parágrafo único - Nos estabelecimentos referidos neste artigo é proibida a manipulação ou tempero de carne para qualquer fim.

Art. 115 - Nas peixarias é vedado o preparo ou fabrico de conservas de peixes, a venda de pescado em filés ou em pedaços, sendo, entretanto, facultada a subdivisão, desde que na presença do comprador e a seu pedido.

Parágrafo único - A proibição referida neste artigo não se aplica quando se tratar de filés semi-industrializados, desde que constem da embalagem a procedência e a data da industrialização, e aos processados em estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III, do artigo 107.

Art. 116 - Aos estabelecimentos de gêneros alimentícios é proibido substituir uma espécie por outra, com a finalidade de fraudar o público consumidor, bem como vender congeladas por resfriadas ou frescas, ou utilizar quaisquer meios com tal finalidade.

Art. 117 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, comercializar animais vivos de qualquer espécie.

Parágrafo único - Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os estabelecimentos licenciados anteriormente à vigência deste decreto, que, todavia, terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias para o seu enquadramento.

Art. 118 - É vedado, aos comerciantes de gêneros alimentícios, mantê-los em depósitos domiciliares.

Parágrafo único - Será, entretanto, facultada a guarda dos gêneros alimentícios em depósitos devidamente vistoriados e licenciados.

Art. 119 - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, comercializar quelônios, anfíbios, répteis, alcas, plantas marítimas, animais aquáticos, mamíferos de água doce e salgada, bem como animais exóticos, abatidos ou vivos, exceto aqueles previstos em legislação própria, desde que procedentes de estabelecimentos legalmente autorizados para esse tipo de comércio.

Parágrafo único - As espécies referidas neste artigo somente poderão ser vendidas em estabelecimentos devidamente autorizados para esse ramo de comércio.

Art. 120 - É proibido nos estabelecimentos de gêneros alimentícios o preparo ou comercialização de alimentos destinados à alimentação animal, à exceção dos devidamente embalados, rotulados e procedentes de estabelecimentos devidamente autorizados.

Art. 121 - Fica permitido aos estabelecimentos que comercializam alimentos utilizar equipamentos com peculiaridades denominadas de "equipamentos de soleira de portas", tais como "churros", "frango assado", "doces e guloseimas", "churrasco grego", "massas semi-preparadas", "esfiha", e outras atividades análogas e afins, desde que satisfaçam às seguintes exigências:

I - A comercialização de alimentos na forma deste artigo somente será permitida quando a abertura dos dispositivos apropriados esteja sempre voltada em sentido oposto ao da via ou logradouro público;

II - Os equipamentos utilizados para o acondicionamento dos alimentos deverão manter a temperatura adequada à sua boa conservação;

III - Quando, para o exercício dessa atividade, for instalado qualquer dispositivo para assar, cozer ou fritar alimentos que exijam manipulação prévia, também serão exigidas as seguintes condições para o local de manipulação ou preparo:

1) área mínima de 4,00 m², desde que não haja outro compartimento de manipulação, que satisfaça o seguinte:

a) pé direito mínimo de 2,50 metros de altura

ANEXO DO ANEXO CIRCULAR
Associação SEM A.T.L.

Luz;

b) largura mínima de 2,00 metros;
c) piso e paredes, até a altura de 2,00 metros, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a lavagens;
d) pia com água corrente;
e) compartimento, equipamento ou dispositivo para guarda do produto pré-manipulado ou a manipulação, e a ele se afaz-lo conservar e em condições higiênicas.

SEGUNDA PARTE

TÍTULO ÚNICO

Repressões às infrações de

Natureza Sanitária

CAPÍTULO I

Competência

Art. 122 - Caberá à Secretaria Municipal de Abastecimento, no âmbito de suas atribuições, a fiscalização quanto ao disposto neste decreto, competindo-lhe a autuação, a imposição de penalidades, observadas as peculiaridades de cada caso, referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

Parágrafo Único - As autoridades fiscalizadoras mencionadas neste artigo terão livre ingresso em todos os locais, a qualquer dia e hora, quando no exercício de suas atribuições.

Art. 123 - As infrações à legislação edilícia de parcelamento, uso e ocupação do solo, serão fiscalizadas e aplicadas pela repartição fiscalizadora competente.

CAPÍTULO II

Infrações e Penalidades

Art. 124 - Considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto neste decreto, nas normas legais e regulamentares da legislação federal e estadual e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 125 - Responde pela infração quem, de qualquer modo, cometer ou concorrer para sua prática ou dela se beneficiar.

Art. 126 - As infrações de natureza sanitária serão punidas, alternativa ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções civil e penal cabíveis, com penalidades de:

- I - Multa;
- II - Apreensão de produto;
- III - Inutilização do produto;
- IV - Interdição de produto;
- V - Interdição parcial ou total do estabelecimento.

Art. 127 - As infrações de natureza sanitária classificam-se em leves, graves e gravíssimas.

§ 1º - São infrações de natureza leve, dentre outras:

- a) falta de uniforme;
- b) fumar durante o exercício da atividade;
- c) varrer o estabelecimento a seco, ou usar areia, serragem ou outros afins;
- d) usar papel picado no piso;
- e) destinar água servida para a via pública;
- f) permitir a entrada ou permanência de aves ou animais domésticos no estabelecimento;
- g) manter móveis, somoventes, veículos, equipamentos ou objetos estranhos à natureza das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento;
- h) proceder a lavagem e higienização de maquinários, equipamentos e estrados em via pública;
- i) uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines;
- j) falta de placa indicativa do órgão fiscalizador;

l) proceder à triagem, carga e descarga ou venda de gêneros alimentícios nas vias e logradouros públicos, quando não autorizados.

m) manter, nas unidades frigoríficas, ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, sem que estejam hermeticamente acondicionados;

n) ausência ou insuficiência de recipientes apropriados para a coleta de lixo;

o) mau funcionamento de instalação sanitária e/ou ausência de papel higiênico, sabão, toalhas descartáveis ou secador de ar quente, tampo de bacias sanitárias e outros indispensáveis;

p) manter as dependências do estabelecimento em más condições de conservação.

§ 2º - São infrações de natureza grave, dentre outras:

a) más condições higiênicas em dependências do estabelecimento, inclusive sanitários, ou em veículos transportadores de gêneros alimentícios;

b) falta de higiene, limpeza ou má conservação de: equipamentos, instrumentos de trabalho, utensílios e recipientes destinados ao fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte e consumo de alimentos;

c) exposição de alimentos sem proteção e/ou fora dos equipamentos próprios à sua conservação;

d) superlotação de câmaras/unidades frigoríficas ou veículos transportadores;

e) funcionamento de equipamentos em desacordo com as normas de conservação de alimentos ou em desacordo com as normas de utilização de utensílios e recipientes ou em desacordo com as condições preconizadas pelas Normas Técnicas de Fabricação;
f) Emprego de material de revestimento em paredes e forros e/ou materiais que alterem as características organolépticas naturais do produto;
g) falta de carteira de saúde ou de sua renovação;

h) filetar pescado ou moer carne sem refrigeração, em estabelecimentos não autorizados;

i) comercialização, preparo, fabrico ou manipulação de gêneros alimentícios em desacordo com a atividade para a qual foi licenciado;

j) falta de caderneta de controle sanitário ou de laudo de vistoria de veículo;

l) falta de asseio pessoal;

m) depositar carvão ou lenha no local de manipulação;

n) armazenar cana, bagaço, etc. na área de consumo;

o) utilizar papéis ou embalagens servidas, ou que contenham corantes, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde;

p) manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos ou substâncias estranhas, que possam resultar em contaminação ou corromper suas características;

q) manter artigos de limpeza fora de seção adequada;

r) preparo de alimentos destinados a animais;

s) comercializar alimentos destinados a animais indevidamente rotulados e sem procedência;

t) ausência de proteção e/ou de telas contra insetos, roedores, pássaros e outros animais daninhos ou constatação da presença dos mesmos;

u) falta de instalação sanitária para ambos os sexos ou de outras dependências específicas em estabelecimentos que por suas características próprias assim o exijam;

v) comercializar gêneros alimentícios durante a realização de serviços de reparo ou reforma de estabelecimento;

x) utilizar água em desacordo com as especificações técnicas para a higienização, preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento ou conservação de gêneros alimentícios;

z) adoção de práticas e procedimentos inadequados ao preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento, conservação, armazenamento ou exposição de alimentos.

§ 1º - São infrações de natureza grave, dentre outras:

a) venda ou exposição de alimentos impróprios para o consumo ou fora do prazo de validade;

b) venda ou exposição de alimentos de origem clandestina ou sem comprovante de inspeção ou procedência da mercadoria;

c) venda ou exposição de alimento interdito ou em estabelecimento interdito;

d) proceder à matança clandestina;

e) venda ou exposição de alimento alterado, adulterado ou fraudado;

f) utilizar, em estabelecimentos, equipamentos, utensílios ou em alimentos, substâncias ou defensivos não autorizados;

g) funcionamento de açougue, avícola ou similar, conjugado com estabelecimento de fabrico ou abate;

h) comercializar aves abatidas em locais destinados à venda de aves vivas;

i) manter nas dependências do estabelecimento maquinários, objetos, substâncias químicas, aditivos, materiais, condimentos, invólucros, que possam servir para adulterar, transformar, alterar, fraudar ou falsificar gêneros alimentícios;

j) comercializar animais exóticos sem autorização do IBDF, sejam eles vivos ou abatidos;

l) comercializar animais vivos em estabelecimentos de gêneros alimentícios;

m) descato à ordem administrativa emanada por autoridade sanitária no exercício de suas funções.

Art. 128 - Para a classificação de infrações não previstas no artigo anterior, a Administração se valerá de parecer conclusivo proferido por Comissão Técnica especialmente designada para esse fim, que considerará a gravidade do fato a ser enquadramento.

CAPÍTULO III

Procedimento Administrativo das Infrações

de Natureza Sanitária

Art. 129 - O procedimento administrativo relativo a infrações de natureza sanitária terá início com a lavratura do Auto de Infração e do correspondente Auto de Multa.

§ 1º - Nos casos em que a infração exigir a pronta ação da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 2º - Quando, apesar da lavratura do Auto de Infração e do respectivo Auto de Multa, subsistir, ainda, para o infrator obrigação a cumprir, será ele intimado a fazê-lo no prazo que vier a ser estabelecido no próprio Termo de Intimação.

RECEBUELA
A 00
Assinatura - SEM. A.T.L.

SEÇÃO I

Auto de Infração

Art. 130 - Verificada qualquer infração n este decreto, será lavrado o respectivo Auto de Infração.

Art. 131 - O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao autuado e contera:

- I - O nome do infrator, especificação de seu ramo de atividade e endereço;
- II - O ato ou fato constitutivo da infração e o local, hora e a data respectivos;
- III - A disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV - A indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade, que fica sujeito o infrator;

V - O prazo legal para defesa ou impugnação do Auto de Infração;

VI - A assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo destes dados;

VII - A assinatura do autuado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 2 (duas) testemunhas;

Art. 132 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO II

Termo de Intimação

Art. 133 - As irregularidades constatadas serão objeto de intimação aos responsáveis, que deverão saná-las no prazo estabelecido no próprio termo, levando-se em consideração o tipo da irregularidade a ser sanada.

Art. 134 - O Termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao intimado e contera:

I - A identificação do estabelecimento, constando o nome do infrator, seu ramo de atividade e endereço;

II - O número, série e data do Auto de Infração respectivo;

III - O ato ou fato constitutivo da irregularidade constatada;

IV - O dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - A providência exigida;

VI - O prazo concedido para sanar a irregularidade;

VII - A assinatura da autoridade que intimou, seu número de registro e carimbo discriminativo destes dados;

VIII - A assinatura do intimado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade intimadora e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art. 135 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Termos de Intimação, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO III

Auto de Multa

Art. 136 - A inobservância a qualquer dispositivo deste decreto, cujo cumprimento estiver cometido a Secretaria Municipal de Abastecimento, ensejará a lavratura do competente Auto de Multa.

Art. 137 - O Auto de Multa, a ser lavrado em 3 (três) vias, contera:

- I - O nome do infrator;
- II - O local, dia e hora da infração;
- III - O fato constitutivo da infração;
- IV - O preceito legal violado;
- V - O valor da multa;
- VI - A assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo destes dados;
- VII - A assinatura do infrator ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 2 (duas) testemunhas;
- VIII - A repartição onde a multa deverá ser paga;

IX - O prazo para pagamento da multa ou apresentação de defesa.

Art. 138 - A lavratura do Auto de Multa far-se-á simultaneamente com notificação do infrator, para, no prazo de 15 (quinze) dias corridos, pagar ou apresentar defesa, sob pena de confirmação da penalidade imposta e de sua subsequente inscrição como dívida ativa.

Art. 139 - A notificação de que trata o artigo anterior será dirigida, pessoalmente, ao responsável ou seu representante legal, podendo efetivar-se, outrossim, por via postal, com aviso de recebimento, no endereço do estabelecimento.

Parágrafo único - A defesa deverá ser apresentada na Administração Regional da circunscrição territorial a que pertence o estabelecimento, mediante protocolo.

Art. 140 - Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto de Multa ser assinado "a rós" na presença de 2 (duas) testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 141 - A publicação das multas e autuações não elide a das demais autuações ou infrações, e a publicidade caberá, inclusive, a responsabilidade do infrator, pelos crimes previstos no artigo 130 do Código Penal.

Art. 142 - As multas e autuações não sempre em dobro e até que seja sanada a irregularidade as mesmas serão renováveis a cada 30 (trinta) dias.

Art. 143 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Multa, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO IV

Interdição Parcial ou Total do Estabelecimento

Art. 144 - Como medida cautelar, poderá a Secretaria Municipal de Abastecimento interditar parcial ou totalmente os estabelecimentos.

Art. 145 - A interdição total ou parcial do estabelecimento somente será levantada, a requerimento do interessado, após vitória que comprove estar sanada a irregularidade ensejadora da medida.

Art. 146 - A interdição total ou parcial do estabelecimento poderá ser efetuada com o apoio da Guarda Civil Metropolitana da Secretaria Municipal de Defesa Social, com o objetivo de garantir aos servidores a segurança necessária ao pleno exercício do poder de polícia administrativa.

Art. 147 - O procedimento administrativo referente a interdição parcial ou total do estabelecimento será objeto de normatização própria, a ser baixada pela Secretaria Municipal de Abastecimento, através de Portaria.

SEÇÃO V

Recursos

Art. 148 - Do despacho decisório que desacolher a defesa, a ser publicado no Diário Oficial do Município, caberão sucessivamente:

I - Pedido de reconsideração à própria autoridade que o prolatou, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação;

II - Recurso ao Secretário Municipal de Abastecimento, mediante depósito prévio do valor da multa discutida, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação do ato que não acolher o pedido de reconsideração.

Parágrafo único - O pedido de reconsideração e o recurso deverão ser apresentados, mediante protocolo, na Administração Regional competente.

Art. 149 - Na contagem dos prazos para apresentação da defesa, reconsideração ou interposição de recurso, será excluído o dia da notificação ou da publicação e incluído o do vencimento.

Parágrafo único - Em qualquer hipótese, os prazos somente começam a correr a partir de 1º (primeiro) dia útil após a notificação ou publicação referidas.

TERCEIRA PARTE

TÍTULO ÚNICO

Art. 150 - Fazem parte integrante deste decreto as Normas Técnicas Especiais (NTE) em anexo, cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva, no âmbito de atribuição da Secretaria Municipal de Abastecimento.

§ 1º - Os padrões toxicológicos, microbiológicos, fisiológicos, microscópicos, físico-químicos e outros, bem como os de rotulagem, deverão obedecer às especificações ou normas próprias de alimentos e bebidas estabelecidas pela legislação federal vigente.

§ 2º - As condições de uso de aditivos intencionais e a tolerância máxima de aditivos intencionais e incidentais em alimentos e bebidas obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNA) ou da Câmara Técnica de Alimentos (CTA) do Ministério da Saúde.

Art. 151 - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, e, em especial, o Decreto nº 8.713, de 11 de março de 1.970, e os itens 1.2.4 e 1.2.5 do Decreto nº 25.218, de 21 de dezembro de 1.987.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 14 de Março de 1.988, 435º da fundação de São Paulo.

JÂNIO DA SILVA QUADROS, PREFEITO

CLÁUDIO LEMBO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CARLOS ALBERTO MANHÃES BARRETO, Secretário das Finanças

CELSO TOSHITO MATSUDA, Secretário Municipal de Abastecimento

LUIZ FARO, Secretário Municipal de Defesa Social

ALEX FREUA NETTO, Secretário dos Negócios Extraordinários

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 14 de Março de 1.988.

FRANCISCO BATISTA, Secretário do Governo Municipal

ARILKA DE DO AMARAL CURCUL
Assessora - SEM A.T.L.

NTA 1

NORMAS GERAIS DE HIGIENE PARA ASSEGURAR CONDIÇÕES DE PUREZA NECESSÁRIAS AOS ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

1. OBJETO

A presente Norma estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

2. DEFINIÇÕES

As normas gerais de que trata esta NTA abrangem os alimentos em geral, incluindo a matéria-prima alimentar e o alimento in natura conforme definições do capítulo I, artigo 1º, do Decreto-lei nº 906, de 21 de outubro de 1969.

3. REQUISITOS PARA MATÉRIA-PRIMA E ALIMENTO IN NATURA

3.1 Higiene Ambiental nas Áreas de Cultivo e Produção de Matéria-Prima e de Alimento "in natura".

Para assegurar higiene ambiental, nas áreas de cultivo e produção de matéria-prima e alimento in natura, deverão ser:

3.1.1 Dar destino adequado aos dejetos humanos e animais, devendo-se aplicar medidas especiais para evitar a contaminação da matéria-prima alimentar ou alimento in natura, especialmente daqueles que possam ser consumidos crus, a fim de evitar riscos à saúde pública.

3.1.2 Utilizar, na irrigação ou roça, água que não ofereça risco à saúde através do alimento.

3.1.3 Combater as doenças e pragas, de animais e de vegetais empregando produtos químicos, biológicos ou físicos, aprovados pelo órgão oficial competente; a ação deverá ser levada a efeito sob direta supervisão de pessoal consciente dos perigos e riscos nela envolvidos, inclusive com os perigos relacionados a resíduos tóxicos.

3.2 Condições Sanitárias para Obtenção, Produção e Armazenagem de Matéria-Prima e Alimento "in natura".

Para atender às condições sanitárias satisfatórias na obtenção, produção e armazenagem da matéria-prima alimentar e alimento in natura, serão observadas as seguintes diretrizes:

3.2.1 O equipamento e utensílios destinados a entrar em contato com a matéria-prima alimentar ou alimento in natura não deverão oferecer risco à saúde, sobretudo os destinados a uso repetido; estes deverão ser do material e formato apropriados, a fim de apresentarem facilidade de limpeza, devendo, ainda, ser mantidos limpos para não constituírem fonte de contaminação para o produto alimentar.

3.2.2 Os produtos imprimeáveis deverão ser separados da maneira mais eficiente durante as fases de colheita e produção, dando-se aos mesmos destinação tal que não constituam fonte de contaminação para o alimento, para a água de abastecimento ou para outras colheitas.

3.2.3 Deverão ser tomadas medidas para proteger a matéria-prima de contaminação por animais, insetos, aves e por elementos químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação e a armazenagem. A natureza do produto e os métodos de colheita indicarão o tipo e o grau de proteção requeridos.

3.3 Transportes

3.3.1 Os meios de transporte da safra colhida ou da matéria-prima da área de produção, local da colheita ou armazenagem, deverão ser adequados aos fins a que se destinam e deverão ser de material e construção tais que permitam completa limpeza e possam ser mantidos limpos de modo que não constituam fonte de contaminação para o produto.

3.3.2 As práticas de manipulação adotadas deverão evitar a contaminação da matéria-prima e o alimento in natura. Especial cuidado deverá ser tomado no transporte de produtos facilmente perecíveis para evitar sua alteração. Neste caso deverão ser observados os preceitos pertinentes ao emprego de refrigeração e do gelo.

3.3.3 Equipamento especial, tal como o de refrigeração, deverá ser utilizado se a natureza do produto ou as distâncias a serem percorridas o indicarem. Neste caso, deverão ser observados os preceitos pertinentes ao emprego de refrigeração e do gelo. O gelo utilizado em contato com o produto alimentar, deverá ser fabricado com água potável.

4. REQUISITOS PARA A CONSTRUÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS COM PRÁTICAS OPERACIONAIS

4.1 Projeto de Construção e Planta

4.1.1 Localização, área e orientação sanitária. A construção de edifícios, destinados a operar com alimento, será precedida de aprovação de projeto de construção e das instalações, pela autoridade competente, observadas as seguintes diretrizes, além das previstas nas leis vigentes;

a) As edificações e áreas circundantes deverão ser projetadas de modo que possam ser mantidas livres de odores estranhos, pó, fumaça e de outros poluentes; deverão ser de dimensões suficientes para atender o objetivo visando, sem excesso de equipamento ou de pessoal; de sólida construção e serem mantidas em boas condições de conservação; deverão ser construídas de tal modo que evitem a penetração e permanência de insetos, pássaros ou outros animais domésticos e deverão permitir fácil e adequada limpeza;

b) Deverá ser previsto o tratamento dos afluentes e dos poluentes atmosféricos e do solo, inclusive quando o projeto for para fim de ampliação.

4.1.2. Condições de Controle Sanitário

a) Os locais de recebimento ou de armazenagem de matéria-prima e alimentos in natura serão separados dos destinados à preparação ou ao acondicionamento do produto acabado;

b) Os recintos e compartimentos destinados à armazenagem, fabricação ou manipulação de produtos comestíveis deverão ser separados e distintos daqueles reservados a material não comestível.

O local de manipulação de alimentos não poderá ter comunicação direta com moradia;

c) Deverão dispor de abundante suprimento de água fria e adequado suprimento de água quente onde for necessária. A água deverá ser potável e de padrão não inferior ao fixado pelo Decreto nº 79.567, de 9.3.77;

d) O sistema de canalização de eliminação de rejeitos (inclusive o sistema de esgoto) deverá ser adequadamente dimensionado a fim de suportar a carga máxima pré-estimada, com encanamentos que não apresentem vazamentos e providos de sifões e registros apropriados, de modo que não haja possibilidade de contaminação e poluição da água potável;

e) As áreas de produção deverão ser bem iluminadas; as lâmpadas, quando suspensas sobre os locais onde se encontrar o alimento em qualquer fase de preparação, deverão estar devidamente protegidas para evitar a contaminação dos alimentos no caso de se quebrarem;

f) As áreas de produção deverão ser bem ventiladas, especialmente as dos locais com equipamentos que produzam excesso de calor, vapor ou aerossóis contaminantes, a fim de evitar a condensação de vapor d'água e a proliferação de mofo nas partes altas e que poderão cair sobre o alimento;

g) Deverão dispor de dependências com latrinas e misturários em número suficiente, com portas providas de molas para serem mantidas fechadas e sempre limpas, bem iluminadas e ventiladas. Não deverão ter comunicação direta com o local em que se manipulem alimentos, devendo existir entre ambos os locais, um

VILLA DE SÃO ANASTÁSIO
ASSINADO - SEM. A.T.A.

tecâmaras com abertura para o exterior e, contíguas, lavatórios com advertência escrita para o usuário lavar as mãos após o uso da latrina ou do micetório;

h) É obrigatória a existência de lavatórios próximos aos locais de trabalho para que os empregados possam lavar as mãos, com sabão ou detergentes, e secá-las sempre que a natureza do trabalho o exija. Os métodos para secar as mãos deverão ser aceitos pelo órgão sanitário competente;

i) O gelo destinado a entrar em contato com o alimento deverá ser fabricado com água potável e deverá ser manipulado, armazenado e usado de tal maneira que seja protegido contra contaminação;

j) Deverá dispor de suprimento auxiliar de água não potável para operações que não envolvam contato direto com o alimento, equipamento ou utensílio. Neste caso a água deverá ser conduzida por encanamento separado, identificando, preferentemente, através de cor preestabelecida, não devendo ter interconexão ou retroalimentação com um encanamento de água potável.

4.2 Equipamentos e Utensílios

4.2.1 O material destinado a entrar em contato com o alimento deverá apresentar superfícies apropriadas, isentas de cavidades, fendas e farras, não tóxico, não afetado pelos produtos alimentares; capaz de resistir ao repetido processo normal de limpeza; e não absorvente; exceto em casos especiais nos quais haja necessidade do emprego de madeira ou de outro material, de acordo com a exigência do processo de fabricação.

4.2.2 Os equipamentos fixos ou móveis e os utensílios serão construídos e instalados de modo a prevenir risco à saúde e permitir a fácil e completa limpeza.

4.2.3 Os equipamentos e utensílios destinados ao uso de produtos não comestíveis ou contaminantes, deverão ser facilmente identificados não podendo ser usados em operações com produtos comestíveis.

4.3 Requisitos de Higiene nas Operações:

4.3.1 Sem prejuízo de requisitos adicionais e específicos de higiene que possam ser estabelecidos para determinados produtos, as operações de produção, manipulação, armazenagem e distribuição de alimentos deverão atender aos seguintes requisitos mínimos de higiene:

a) Manter o edifício, suas dependências e instalações, equipamentos e utensílios em bom estado de conservação e em boas condições de higiene;

b) Remover, frequentemente, o lixo dos locais de trabalho e dispor de recipientes apropriados para o mesmo;

c) Os detergentes e desinfetantes empregados deverão ser apropriados ao fim a que se destinam e não poderão ser usados de modo que não acarretem perigo à saúde pública;

d) Deverão ser tomadas medidas eficientes para evitar a penetração no prédio e o abrigo, nas suas dependências de insetos, roedores, pássaros ou outros animais daninhos;

e) Deverá ser evitada a presença de cães, gatos ou outros animais domésticos nos locais onde o alimento seja manipulado ou armazenado;

f) Deverão ser armazenados, separadamente em local ou armário fechado, os raticidas, fumigantes, inseticidas ou outros produtos tóxicos, que só deverão ser manejados por pessoas especialmente treinadas para esse fim. Tais produtos só deverão ser aplicados por ou sob a direta supervisão de pessoas que estejam suficientemente esclarecidas a respeito dos perigos que o uso dos mesmos representa, inclusive o do risco de contaminar o alimento;

g) Deverá ser tomada precaução para evitar a contaminação do produto alimentar ou dos ingredientes por qualquer substância estranha;

h) Somente poderá trabalhar na área de manipulação de alimento, pessoal considerado sadio, através do exame de saúde;

i) Os empregados dos estabelecimentos deverão ser avisados para obrigatoriedade de comunicar à gerência o aparecimento de qualquer ferimento, ferida, chaga, úlcera ou lesão da pele de outra natureza, bem como outros tipos de doenças, principalmente as do aparelho respiratório e as do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia;

.. j) A gerência do estabelecimento deverá assegurar ao local de produção e armazenamento ao ser empregado qualquer empregado suspeito de portador de enfermidade que possa ser transmitida por alimentos.

1) Todo pessoal que trabalha diretamente com alimentos deverá manter, obrigatoriamente, rigorosa higiene pessoal. É exclusiva o gorro, deverá ser apropriado ao tipo de trabalho que executa e mantido sempre limpo;

m) As mãos deverão ser lavadas tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências do trabalho em execução;

n) Deverá ser proibido comer, cuspir, mancar, goa ou fumar, e fumar nos locais em que se manipulam alimentos;

o) As luvas para o manuseio de alimento, quando houver indicação, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso.

4.4 Processos Operacionais e Requisitos de Produção

4.4.1 Manuseio da matéria-prima

a) A matéria-prima armazenada deverá ser mantida sob condições tais que a protejam contra contaminação e poluição;

b) A matéria-prima alimentar não poderá ser utilizada se apresentar contaminantes ou matérias estranhas que possam ser removidas em nível aceitável pelos processos normais;

c) A água utilizada para o transporte das matérias-primas, inclusive a água do mar empregada no transporte do pescado e outros produtos marinhos, não deverá apresentar qualquer risco para a saúde e deverá atender aos requisitos sanitários mínimos fixados pelo órgão governamental competente.

4.4.2 Inspeção e qualificação

Antes do processamento ou em fase conveniente do mesmo, a matéria-prima deverá ser obrigatoriamente examinada, classificada ou selecionada, para serem removidas as impróprias.

4.4.3 Lavagem da matéria-prima

A matéria-prima deverá ser lavada, quando necessário, para remover sujidades. A água usada não poderá ser reciclada a não ser que seja submetida a tratamento adequado para não oferecer risco à saúde pública.

4.4.4 Preparação e processamento

As operações de preparo que levam à obtenção do produto e as operações de embalagem devem ser programadas de tal forma que haja um fluxo ordenado de produção, de maneira a evitar contaminação, deterioração, decomposição ou desenvolvimento de microorganismos patogênicos.

4.4.5 Embalagem do produto final

a) Material - Os materiais de embalagem devem ser armazenados e utilizados em condições higiênicas satisfatórias, não podendo, em nenhum caso, interferir com as características próprias do alimento ou torná-lo inadequado para a alimentação humana;

b) Acondicionamento - O acondicionamento deve ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

4.4.6 Preservação do produto final

Os métodos de preservação e de controle necessários deverão ser rigorosos, de modo a proteger o produto final contra a contaminação e outros riscos à saúde pública, bem como contra a deterioração.

4.4.7 Armazenagem e transporte do produto final

O produto acabado deverá ser armazenado e transportado sob condições tais que evitem contaminação ou desenvolvimento de microorganismos patogênicos ou outras alterações indesejáveis e protejam de deterioração o produto alimentar ou o seu conteúdo.

4.5 Programa de Controle Sanitário

É desejável que cada organização, em seu próprio interesse, destaque um empregado para supervisionar a higiene do estabelecimento e que tenha, sob sua ordem, auxiliares bem treinados no manejo de equipamentos de limpeza e dos métodos de desmontagem dos mesmos, e que estejam conscientes do significado da contaminação e dos riscos que ela representa. As áreas críticas, o equipamento e os materiais deverão merecer atenção especial como parte do programa de higienização permanente.

VILA A NO ANA...
10-00000000 - 9581 A

3.4.1 Quando se tratar de alimento a ser consumido após reconstituição, mediante adição de líquido, os ingredientes deverão ser indicados na ordem decrescente da proporção no alimento reconstituído, devendo a relação ser encabeçada pela indicação: "Ingredientes após reconstituição".

3.4.2 Na relação dos ingredientes deverá ser expressada a designação, isto é, a indicação específica, exceto quando os mesmos pertencerem às categorias abaixo relacionadas:

- a) Gorduras animais;
- b) Óleos animais;
- c) Gorduras vegetais;
- d) Óleos vegetais;
- e) Condimentos;
- f) Especiarias.

3.4.3 A água adicionada será declarada na relação de ingredientes sempre que essa indicação resultar em melhor compreensão para o consumidor sobre a composição do alimento, exceto quando a água dele fizer parte, tal como salmoura, xarope, molho e outros.

4. DISPOSIÇÕES DAS INFORMAÇÕES NOS PAINÉIS DOS RÓTULOS:

4.1. No painel frontal

- a) Nome, marca e conteúdo líquido dos alimentos, respeitadas as disposições legais vigentes;
- b) Designação do alimento indicando sua natureza, classe ou tipo, em letras de tamanho não inferior a um quinto (1/5) do da letra de maior tamanho utilizado para indicar a marca;
- c) Outras declarações exigidas pela legislação vigente, respeitadas as disposições específicas fixadas para "alimentos irradiados", "alimentos dietéticos" e "alimentos enriquecidos".

4.2. No painel frontal ou nos painéis laterais

- a) Nome e endereço do fabricante, acondicionador, revendedor, distribuidor, importador, exportador ou, opcionalmente, do vendedor do alimento, conforme o caso;
- b) A relação dos ingredientes e aditivos intencionalmente;
- c) O nome do País de origem, a julgo da autoridade fiscal competente;
- d) Outras indicações exigidas no respectivo padrão de identidade e qualidade e nos dispositivos legais vigentes.

4.3. Nos painéis secundários - outras indicações exigidas, bem como indicações opcionais, dispostas entre outros, em tipos de letras de tamanho inferior aos das empregadas no painel principal.

5. DISTRIBUIÇÃO DAS INFORMAÇÕES NO RÓTULO EM FUNÇÃO DO FORMATO DO CONTÊINTE

5.1. Contêinte de formato cilíndrico ou cônico - as informações deverão ser harmoniosamente distribuídas no painel principal ou pela área total do recipiente, excluída a face inferior que constitui o painel secundário.

5.2. Contêinte de formato retangular vertical - as informações relativas à designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na face do maior área, podendo as demais informações obrigatórias figurarem nas faces laterais e na face superior. A face inferior constitui o painel secundário.

5.3. Contêinte de formato retangular baixo - as informações relacionadas à designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na face superior, podendo as demais informações obrigatórias figurarem na face superior e/ou nas faces laterais. A face inferior constitui o painel secundário.

5.4. Contêinte de formato esférico ou ovóide - as informações relacionadas com a designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na área correspondente à metade superior do envase, podendo as demais informações obrigatórias figurarem na metade inferior, convenienciado que o envase tenha sido cortado ao meio por uma linha horizontal imaginária.

5.5. Garrafas ou vasilhames em forma de garrafa ou de copo - as informações relativas à marca do produto e a estampa das no corpo do vasilhame imediatamente voltadas para o consumidor, podendo as informações relativas à designação, natureza, tipo e outras indicações obrigatórias figurarem na rótula ou na base do contêinte.

6. REQUISITOS ADICIONAIS OU OUTROS, PARA O RÓTULO DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS

6.1. Esta resolução não exclui a adoção de requisitos suplementares relacionados no desenho do rótulo, tipos de letras e declarações opcionais, previstos nos respectivos padrões de identidade e qualidade ou em normas específicas que poderão vir a ser aprovadas.

7. ROTULAGEM OPCIONAL

O emprego, na rotulagem, de direções, abreviações, notas ou outras informações relativas à certificação de qualidade do alimento, somente será permitida quando expedida por órgão federal competente.

NTA 3

CARNES

1. DEFINIÇÃO

Denomina-se "carne de açougue" a parte muscular comestível dos mamíferos e aves, com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.

2. CLASSIFICAÇÃO

I - Por espécie:

- a) Carne de bovino - compreendendo a de novilho, a de touro, a de vaca, podendo todas serem expostas à venda com designação genérica de carne de vaca e de vitela quando se referir a bovino novo;
- b) Carne de suíno - compreendendo a de porco (suíno adulto) e a de leitão (suíno novo);
- c) Carne de ovino - compreendendo a de carneiro (ovino adulto) e a de cordeiro (ovino novo);
- d) Carne de caprino - compreendendo especialmente a de cabrito;
- e) Carne de galináceas - compreendendo a de galinha, de frango, de peru, de pato, de guinó, de marrecos e de faisão.

II - Por categoria:

Carne de bovino:

- 1ª Categoria - alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, filé do lombo, filé de costela, fraldinha;
- 2ª Categoria - braço;
- 3ª Categoria - acém, pescoço, músculo, capa de filé, ponta de agulha, peito;

Carne de suíno:

- 1ª Categoria - lombó, costela;
- 2ª Categoria - pernil;
- 3ª Categoria - braço;

4ª Categoria - entrecosto, pescoço;

Carne de ovino e caprino:

- 1ª Categoria - costela, perna;
- 2ª Categoria - braço;
- 3ª Categoria - peito, pescoço.

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As carnes expostas à venda devem apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino, quando moída, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de apócrifos.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

VILLA M. LO AMARAL GUNDES
Assessor - SEMA/ATL

Aspecto - próprio de cada espécie, não amolecidas e nem pegajosas.

Cor - própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

NTA 4

CONSERVAS DE ORIGEM ANIMAL

1. DEFINIÇÃO

Conserva de origem animal é o produto preparado com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus, ou cozidos, depois de submetidos a processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

Cada espécie de conserva de origem animal terá sua designação própria.

3. CLASSIFICAÇÃO

As conservas de origem animal segundo o processo ou técnica de fabricação empregada, condimentação, forma, tamanho e sistema de acondicionamento ou envolvimento, serão classificadas em:

a) Conservas de carnes propriamente ditas - são os produtos preparados em carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, curados ou não, salgados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados. Incluem-se nesta classe: charque, carne de sol, pertences para feijoadas e toucinho ou bacon;

b) Carnes preparadas embutidas - são os produtos preparados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, curados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados, tendo como envoltório natural, tripa, bexiga ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado;

c) Carnes preparadas envasadas - são os produtos preparados com carnes ou com outros tecidos animais comestíveis, cozidos, curados ou não, defumados ou não, condimentados e conservados em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As conservas de origem animal, deverão ser preparadas a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Poderão ser de carne do bovino, suíno, ovino, caprino, eqüino, outros e de miúdos (coração, fígado, língua, etc.). As carnes destinadas ao fabrico ou preparo das conservas animais, deverão ser processadas por meios mecânicos, restringindo-se ao mínimo as manipulações. As conservas de origem animal poderão conter sal, condimentos, óleos e gorduras comestíveis, vinagre, álcool, aguardente, amido, azeite e leite. Não deverão conter: pônevroses, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores, a não ser em casos especiais. Serão consideradas próprias para o consumo, as conservas cujas carnes se apresentem amolecidas, pegajosas, com desenvolvimento do gás, pardas, verdeadas, com cheiro e sabor impróprios, alcalinas ou com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não deverão se apresentar rançosas. As conservas poderão ser defumadas e as madeiras empregadas na defumação, não deverão ser resinosas, mas sim secas e duras. Nas conservas de origem animal, não será tolerada a adição de qualquer corante orgânico artificial, mesmo para colorir externamente. Não será permitido na fabricação de conservas de carnes o uso geral o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais caninos e felinos. Não deverão ser empregadas salmouras turvas, alcalinas, com cheiro amoniacal e fermentadas. Será permitida a recuperação de salmouras por fervura e filtração para subsequente reaproveitamento.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio

Cor - próprias

Cheiro - próprio

Sabor - próprio

NTA 5

CARNES PREPARADAS EMBUTIDAS

1. DEFINIÇÃO

Carnes preparadas embutidas ou embutidos são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório natural tripa, bexiga ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto embutido será designado pelo seu nome, regulado da classe a que corresponde, ou tipo, ou espécie animal de que provém, podendo ser seguido ainda de complementações elucidativas quanto às características peculiares. Ex.: "Lingüça defumada", "Salsicha tipo Viena", "Pasta de fígado".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os embutidos serão classificados:

I - Segundo o seu processo de fabricação, em:

- a) Frescos;
- b) Cozidos;
- c) Defumados;
- d) Secos;

II - Segundo a sua composição, em:

- a) - Simples
- b) - Mistos

III - Segundo as suas características, em:

a) Chouriço - é o produto preparado com mistura de carnes bovina e suína, trituradas ou picadas, fortemente condimentadas, com certa porção de sangue, embutido em tripas de bovino, cozido e defumado. O chouriço poderá conter pedaços de tecidos animais comestíveis tais como: coração, fígado, língua. Será tolerada a adição de até 5% de amido;

b) Lingüça - é o produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos, embutido em tripa fina de bovino, ovino, caprino ou vitela, defumado ou não, conservado pela salga. As lingüças poderão ser de carne suína, bovina ou mista de duas. A carne usada deverá ser cortada em pedaços cujos tamanhos variam de acordo com o tipo. Será permitido o emprego de carne bovina de segunda qualidade. A lingüça poderá ser defumada, curada ou não. De acordo com o processo de preparação, a lingüça poderá ser:

A) Lingüça fresca - é a lingüça que corresponde à definição;

B) Lingüça dessecada - é a lingüça parcialmente desidratada por processo tecnológico adequado;

A lingüça segundo o estilo de preparação e condimentação, poderá classificar-se ainda em tipos: Ex.: "tipo caldereta", "tipo napolitana", "tipo portuguesa".

c) Morcela - é o produto preparado exclusivamente com sangue de suínos e bovinos, adicionado de toucinho, moído ou não e condimentos, embutido em tripas de grossura média de bovino, ou tripa grossa de suíno, ou em estômago de suíno. Será tolerado adicionar até 5% de amido. A morcela depois de embutida deverá ser totalmente cozida;

d) Mortadela - é o produto constituído da mistura de carne de bovino, suíno, ovino, isoladas ou misturadas, convenientemente trituradas, adicionadas de condimentos e outras substâncias alimentares, embutido em bexiga de bovino, suíno, ovino, ou em plásticos apropriados, cozido e defumado. Poderá apresentar no máximo 10% de cuba de toucinho e no máximo 25% de unidade. A mortadela de acordo com as suas características, será classificada em:

A) Primeira qualidade - deverá ser preparada com carnes de primeira categoria, sem gordura bovina, isenta de cartilagem e aponevroses;

B) Segunda qualidade - deverá ser preparada com carnes de 2ª categoria, tolerando-se pequena quantidade de cartilagem e aponevroses;

ANEXO 2 - DO MANUAL CURRÍCULO
ANEXO 3 - SEM. A.T.L.

e) Pa... o produto elaborado com mistura de carnes bo-
vina e suína, e de gordura suína, fortemente condimentadas, em-
butido em tripas médias ou finas de bovino, e convenientemente
defumado;

f) Patê ou Pasta - é o produto preparado com carne, figa-
do, língua ou presunto, isolados ou misturados, cozidos, condi-
mentados e reduzidos a consistência pastosa. O patê poderá ser
preparado com carnes de bovino ou suíno e de presunto. Ao patê
podem ser adicionados gorduras, leite, ovos, amido, trufas, e
outras substâncias comestíveis. O patê de "foie gras" deverá ser
preparado exclusivamente com fígado de ganso ou pato. O patê po-
derá conter no máximo 62% p/p de umidade e 10% p/p de amido ou
fécula;

g) Rolado ou queijo de porco - é o produto preparado com
mistura de carnes da cabeça, orelha, focinho, bochecha de suí-
nos e outras porções gelatinosas da cabeça e pele, fortemente
condimentado, embutido em estômago de suínos ou em tripas gros-
sas de suínos e bovinos, ou em plásticos apropriados, convenien-
temente cozido e preparado, podendo ser defumado, porém, obriga-
tariamente cozido em água e em seguida prensado ou não. O rola-
do ou queijo de porco deverá ser cozido até perfeito amolecimen-
to e gelatinização dos tecidos cartilaginosos empregados;

h) Salame - é o produto constituído da mistura de carnes
bovina e suína cruas, convenientemente condimentado, embutido em
tripas finas de bovino, ovino, caprino ou vitela, e em seguida,
conforme o tipo, submetido a defumação ou cozimento e dessecado
a frio. As carnes usadas no preparo do salame devem ser cortadas
em pedações ou trituradas. Será permitida a adição de toucin-
ho na proporção de 5 a 10%. Será permitido o emprego de carne
de terceira de bovino, tal como: acém, peito, pencaço. O salame
segundo o estilo de preparo e condimentação poderá ser classifi-
cado em tipos. Ex.: "tipo milanês", "tipo genovês";

i) Salsicha - é o produto preparado com carnes, toucinho
e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido
em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em
plásticos apropriados, cozido e ligeiramente defumado ou não. Se-
rá tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha
poderá conter no máximo 2% de amido com exceção de certos tipos
tal como tipo Oxford, que contém em sua composição farinha de
roca. Seja - permitida de 7% em base seca e 22% em base hi-
dratada. A salsicha de acordo com o processo de preparação, po-
derá ser classificada em tipos. Ex.: "salsicha tipo Frankfurt",
"salsicha tipo Viena", "salsicha tipo Oxford", "salsicha tipo
cocktail";

j) Salsichão - é o produto preparado com carnes, touci-
no e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, em-
butidos em tripas grossas, estômago de bovino ou em plástico apro-
priado, cozido, e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada o
emprego de fígado, coração e rins. Será tolerada a adição de pe-
quena quantidade de água. O salsichão poderá conter no máximo
2% de amido. Poderão também ser adicionados pimentão em pó, ce-
nouros e outros vegetais próprios para este fim.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os embutidos deverão ser preparados de carne e outros te-
cidos animais em perfeito estado de conservação. Segundo o tipo
de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar na sua composi-
ção, tendões, cartilagens ou aponevroses, porém, a proporção não
poderá ser preponderante ao exame microscópico. O toucinho em-
pregado no preparo de determinados embutidos, não poderá ser
substituído por gordura bovina. O sangue utilizado deverá
ser colhido isoladamente de cada animal em recipiente separado,
sendo rejeitado o sangue procedente de animais considerados im-
próprios para o consumo pela inspeção sanitária. Não é permiti-
do o uso de sangue com fibrina e a defibrinação não poderá ser
feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de
qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula
aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos in-
feriores. Os embutidos mistos não poderão conter menos de 30%
de uma das espécies componentes. Não será permitido na fabrica-
ção dos embutidos o emprego de carnes e gorduras provenientes
de animais eqüinos, caninos e felinos. O chourico, a lingui-
ça, a morcela, a salsicha e o patê, depois de embutidos deverão
ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não
deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líqui-
do, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios
de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em

bons con- de higiene. As tripas e membranas de animais em-
pregados como envoltório deverão estar rigorosamente limpas e
sofrer lavagem imediatamente antes de serem usadas. Será permiti-
do dar um banho de parafina para na membrana que envolve os embuti-
dos. Será permitida com a mesma finalidade, o emprego de resinas
e polímeros desde que não prejudiquem o produto. Os embutidos
não deverão estar perfurados por parasitas. Os embutidos
podem ser envasados a quente ou a frio, e deverão ser submetidos ao
teste de esterilidade indicado na Norma para carnes preparadas
envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de coran-
tes artificiais.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - característico de cada espécie;

Cor - própria, sem manchas pardacentas ou averdadas;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 6

CARNES PREPARADAS ENVASADAS

1. DEFINIÇÃO

As carnes preparadas envasadas são produtos preparados
com carnes, ou outros tecidos animais comestíveis, cozidos, cu-
rados ou não, defumados ou não, condimentados e conservados em re-
cipientes hermeticamente fechados e esterilizados tecnologicamente.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome da classe a que per-
tence, seguido de complementações elucidativas.

3. CLASSIFICAÇÃO

As carnes preparadas envasadas são classificadas em:

a) Carne cozida envasada - é o produto constituído de
carne de bovino, suíno ou ovino, desossada, curada, condimenta-
da, fragmentada parcialmente, podendo ser cozida ou assada. De-
verá ser preparada pelo cozimento total ou parcial, fragmentada
e adicionada dos agentes de cura necessários. Poderá ser envasa-
da em caldo gelatinoso ou em gordura de porco.

Deverá apresentar as seguintes características organolé-
ticas:

Aspecto - bloco de consistência firme

Cor - rosada

Cheiro - próprio

Sabor - próprio;

b) Ensaopado envasado - é o produto obtido pelo cozimento
de carnes, adicionado ou não de vegetais, condimentado e envasa-
do juntamente com o próprio caldo. A carne poderá ser em pedaços
solados ou em mistura com vegetais (batata, cenoura, ervilha,
etc.).

Os vegetais não deverão apresentar defeitos. Os galiná-
ceos poderão ser utilizados com ou sem ossos. O caldo do ensaopa-
do poderá ser engrossado com farinhas. Deverá conter no mínimo
40% de carne;

c) Feijoadada - é o produto obtido pelo cozimento de fei-
jão preto adicionado de charque, carne salgada de suíno, carne
bovina, linguiça, paio, outros pertencentes para feijoadada e con-
dimentos. Deverá conter no mínimo, 20% de peso do conteúdo to-
tal de carne e de outros pertencentes para feijoadada;

d) Língua envasada - é o produto envasado obtido pelo co-
zimento de língua bovina ou suína, convenientemente condimen-
ta, e adicionada de caldo gelatinoso. A língua a envasar não de-
verá apresentar qualquer lesão, ainda que cicatrizada. Deverá
ser previamente lavada e raspada a quente e removida a sua capa
da epitelial bem como, tecidos vizinhos de sua inserção (carti-
lagens, glândulas). A língua poderá ser previamente curada ou
defumada.

WILSON M. DE MORAES
Assessor SEMATE

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As conservas de carne deverão ser preparadas de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Deverão ser de carnes ou de outros tecidos animais comestíveis. As carnes destinadas ao fabrico ou preparo das conservas deverão estar em perfeito estado de conservação e, sempre que possível, processadas por meios mecânicos. As conservas de carne poderão conter: sal, condimentos, óleos e gorduras comestíveis, amido, açúcares, leite, vegetais, gelatina comestível ou agar-agar. O caldo gelificante deverá ser em quantidade estritamente necessária para manter a aderência da porção carnea. Não deverão conter apovimentos, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores. As conservas de carne deverão ser manipuladas em boas condições de higiene. Todos os envasados deverão ser submetidos a um teste de esterilidade no mínimo por 10 (dez) dias, em autoclave a 35°C antes de sua liberação, podendo este período ser ampliado se for necessário. A embalagem deverá ser de material que resista à alteração por ação do produto. As latas usadas como embalagem não deverão apresentar falhas de estanheração, estar isentas de ferrugem ou outros defeitos. Não se apresentarão bolhas e a perfuração não deve ocorrer desprendimento de gases nem projeção de líquidos. A pressão interior das latas deverá ser no mínimo de 300 mm de Hg. O espaço livre das latas não deverá exceder 10% da altura das mesmas. As características organoléticas e a composição do produto não deverão ser alteradas pelo material da embalagem.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio
Cor - própria
Sabor - próprio
Cheiro - próprio

NTA 7

AFIAMBRAÇOS

1. DEFINIÇÃO

Afiambros são produtos elaborados com carnes bovinas ou/ou suínas, trituradas convenientemente, podendo ser adicionadas gorduras, condimentos, queijos em cubos, sendo processados por cozimento em água ou assados em forno.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "afiambro", "fimbrio" ou "pão de carne", podendo ser seguido de outra denominação que especifique ou ressalte características peculiares.

3. CLASSIFICAÇÃO

Os afiambros serão classificados, de acordo com a espécie animal da carne empregada, em:

- a) Afiambro de bovino - produto preparado com recortes de carnes de bovino;
- b) Afiambro de suíno - produto preparado com recortes de suíno;
- c) Afiambro misto - produto preparado com recortes de carnes de bovinos e suínos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O afiambro deverá ser preparado de carne bovina, suína ou de suas misturas, em bom estado de conservação, em mistura com outros ingredientes que lhes conferam as características próprias da classe a que pertença. Não deve apresentar superfície pegajosa, úmida, exsudando líquido, nem exalar odores anormais.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio
Cor - própria
Cheiro - próprio
Sabor - próprio

NTA 8

PRESUNTO

1. DEFINIÇÃO

Presunto é o produto preparado com pernil, com ou sem osso, ou carnes de outras partes do suíno, curado e seco em salmoura, condimentado ou não, defumado ou não, cru ou cozido.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "presunto", seguido da classificação, da especificação do tipo ou de qualquer expressão que caracterize sua peculiaridade. Ex.: "presunto cru, tipo Italiano", "presunto branco, tipo Paris", "presunto Dinamarquês".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os presuntos serão classificados, de acordo com o processo de preparação, em:

- a) Presunto cru - o presunto cru, segundo o estilo de sua preparação, classifica-se ainda em tipos. Ex.: "tipo Italiano", "tipo alemão" (Hamburgo, Westfalia), "tipo Francês" (com osso), "tipo Inglês" (York);
- b) Presunto cozido - o presunto cozido, segundo o estilo de sua preparação, classifica-se também em tipos. Ex.: tipo francês ("presunto branco, tipo Paris"), "presunto tipo Reims", tipo alemão ("presunto tipo Berlim, enrolado"), tipo Dinamarquês.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O presunto deverá ser preparado de pernis ou carnes de outras partes de suínos sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. O presunto cru deverá ser dessecado de forma a permitir condições favoráveis à sua conservação, e o cozido deverá ser submetido à cocção com a adição ou não de condimentos e, também convenientemente conservado. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos. Será considerado impróprio para consumo o presunto cuja carne se apresentar avermelhada, pegajosa, pardo-avermelhada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina, ou com outras indicações que denunciem má conservação. As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas. O presunto deverá ser manipulado em boas condições de higiene.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio
Cor - rosada internamente
Cheiro - próprio
Sabor - próprio

NTA 9

PESCADO

1. DEFINIÇÃO

Pescado é todo animal que vive normalmente, em água doce ou salgada, e que sirva para alimentação. Pescado fresco é aquele que não sofreu qualquer processo de conservação, exceto pelo resfriamento, e que mantém seus caracteres organoléticos essencialmente inalterados.

2. DESIGNAÇÃO

O pescado será designado pela espécie animal a que pertence ou pelo seu nome comum. Ex.: marlinha, latão, camarão, caride, polvo, lula, marisco.

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitos. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Poderá ser feita a evisceração de certos pescados, para seu consumo como pescado fresco. O pescado congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas. Os peixes frescos deverão se apresentar íntegros e com as seguintes características: olhos

ANEXO DO ANEXO 1.1
ANEXO - SEM A.T.I.

transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas úmidas, não apresentando cheiro estranho; ventre roliço ou em quilha, não deixando sinal de dedo, quando comprimido; escamas brilhantes aderentes e firmes; nadadeiras perfeitas; carne firme, consistente, elástica, branca ou ligeiramente rósea. O camarão fresco, refrigerado ou congelado, deverá ter corpo curvo, não deixando escapar facilmente as pernas e o cefalotorax (cabeça) e no de carapaga transparente, deverá aparecer a coloração dos músculos. O eremóforo deverá ainda apresentar ausência de qualquer pigmentação rósea estranha à espécie; músculos consistentes, olhos de cor negra e bem destacados e carapaga aderente ao corpo, libertando-se sem aderências musculares, quando forçada. A lagosta e os lagostinos frescos, deverão ter corpo em curvatura natural, rígido, não deixando escapar facilmente as pernas; coloração própria à espécie, apresentando na face inferior dos músculos tonalidade branco-neutrocinzenta e músculos consistentes. Os siris, emuções, jol, guaiamun e outros do mesmo tipo, frescos, deverão apresentar coloração característica à espécie sem qualquer pigmentação estranha, especialmente na face inferior do corpo; pinças e pernas relativamente resistentes à separação do corpo, mantendo-se mais ou menos rígidas. Os moluscos e bivalvos devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção do grande quantidade de água incolor e límpida nas conchas. A carne deverá estar bem aderente à concha; deve ser úmida, de cor cinzenta clara nas ostras e amareladas nos mexilhões e mariscos. O aspecto é esponjoso, gelatinoso e blástico, com cheiro próprio. O polvo, a lula e o calamar frescos, deverão ter pele lisa e úmida, olhos transparentes, carne consistente e elástica, ausência de pigmentação estranha à espécie, especialmente a de tonalidade vermelhada.

NTA 10

CONSERVA DE PESCADO

1. DEFINIÇÃO

Conserva de pescado é o produto preparado com pescado limpo, cru, cozido ou curado, adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos físicos e químicos apropriados a cada espécie.

2. DESIGNAÇÃO

As conservas de pescado serão designadas pela espécie de pescado a que pertencem e o modo de apresentação. Ex.: "Bardinha ao molho de tomate", "Camarão seco salgado".

3. CLASSIFICAÇÃO

As conservas de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração serão classificadas em:

I - Pescado em conserva - é o produto elaborado com pescado inteiro, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, compreendendo, de acordo com o modo de preparação os seguintes:

a) Ao natural - o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fresca, adicionada ou não de substâncias aromáticas;

b) Pescado em azeite ou em óleo comestível - o produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas;

c) Pescado em escabeche - o produto que tenha por líquido de cobertura principal, o vinagre adicionado ou não de substâncias aromáticas;

d) Pescado em vinho branco - produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas;

e) Pescado em molho - produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso;

f) Pasta de pescado - produto elaborado com pescado inteiro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

II - Caldo de pescado - é o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado, compreendendo os seguintes tipos principais:

a) Sopa de pescado - caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas;

b) Geléia de pescado - caldo de pescado adicionado de gelatina comestível;

c) Extrato de pescado - caldo de pescado concentrado até consistência pastosa.

III - Ovas de pescado - é o produto elaborado com ovas de pescado convenientemente aproveitadas para elaboração de conservas tipo "caviar".

IV - Pescado curado - é o produto elaborado com pescado inteiro tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais:

a) Pescado salgado - produto obtido pelo tratamento do pescado inteiro, pela salga a seco ou por salmoura;

b) Pescado prensado - produto obtido pela prensagem do pescado inteiro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio);

c) Pescado defumado - produto obtido pela defumação do pescado inteiro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio);

d) Pescado dessecado - produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado inteiro, compreendendo os seguintes tipos:

1 - Pescado salgado seco - produto obtido pela dessecação do pescado inteiro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio);

2 - Pescado seco - produto obtido pela dessecação profunda do pescado inteiro;

3 - Pescado desidratado - produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado inteiro.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As conservas de pescado deverão ser preparadas com pescado submetido a prévia inspeção sanitária. Deverá ser evitada ao máximo a exposição do pescado ao sol, e o destino do preparo do produto de pescado deverá ser mantido refrigerado em temperatura não superior a -2°C (menor do que grau centígrado). As conservas de pescado deverão ser preparadas com pescado fresco, limpo e eviscerado. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. Quando for empregado o tomate, não poderá ser utilizado colorífico. Nas pastas de pescado, será tolerada a adição de, no máximo 10% de molho de 10% de sal. As conservas de pescado não deverão ter cheiro rancioso ou rançoso. O pescado preparado com sal poderá apresentar coloração superficial. O camarão seco salgado poderá ter cabeça, cabeça e cauda. Os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos a observação no mínimo por 15 (quinze) dias a 35°C após o acondicionamento em recipientes hermeticamente fechados. As conservas de pescado em geral deverão ser manipuladas em boas condições de higiene.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio

Cor - própria

Cheiro - próprio

Sabor - próprio

NTA 11

QUEIJOS

ANEXO 1 - BO ANARAL CURTIV
Assessoria - SEM A.T.I.

1. DEFINIÇÃO

Queijo é o produto fresco ou maturado obtido pela separação do soro após a coagulação natural ou artificial do leite integral, leite parcial ou totalmente desengordurado, por processos tecnológicos adequados, enriquecido ou não de creme de leite e de outras substâncias permitidas. Incluem-se as receitas na presente Norma.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "queijo" seguido pelo nome que indique a variedade e a classe. Ex.: "queijo Gruyère-extra", "queijo Minas frescal".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os queijos, de acordo com as suas características, serão classificados em três categorias, tendo por base: porcentagem de gordura no extrato seco total, qualidade e consistência.

I - Quanto à porcentagem de gordura no extrato seco total, os queijos poderão ser:

- a) Gordo - com 40% de lipídios no mínimo
- b) Meio gordo - com 25% de lipídios no mínimo
- c) Magro - com 15% de lipídios no mínimo
- d) Desnatado - com menos de 15% de lipídios;

II - Quanto à qualidade, os queijos poderão ser:

- a) Extra
- b) De 1ª qualidade
- c) De 2ª qualidade

Para servir de base à classificação dos queijos quanto à qualidade, será usada uma escala de pontos. O mínimo exigido, para cada classe, será o seguinte:

- a) Extra: 90 pontos
- b) 1ª qualidade: 85 pontos
- c) 2ª qualidade: 80 pontos

Os pontos serão dados de acordo com o seguinte critério:
Paladar: compreendendo sabor e aroma, máximo 60 pontos
Consistência: compreendendo dureza e untura, máximo 20

pontos

Textura: compreendendo olhadura e granulação, máximo 15 pontos

Cor: máximo, 10 pontos

Apresentação: compreendendo formato, embalagem e acabamento, máximo 5 pontos.

III - Quanto à consistência e para efeito de padronização dos queijos, ficará estabelecida a seguinte nomenclatura:

- a) Queijos moles - Minas frescal, queijo fundido, ricota fresca, requeijão, Roquefort, Gorgonzola, Limburgo, Camembert e outros;
- b) Queijos semiduros - Prato, Edam ou Reino, Gouda, Emmentaler, Gruyère, Mussarela e outros;
- c) Queijos duros - Parmesão, Provolone, Caciocavallo e outros.

Os queijos moles e semiduros poderão ser: frescos, quando não sofreram o processo de cura; e maturados, quando submetidos ao processo de cura por processo tecnológico adequado a cada tipo.

- a) Queijos moles:

Queijo Camembert - é o produto obtido de leite integral ou levemente desnatado, não prensado, maturado pelo espaço mínimo de 4 semanas, desenvolvendo-se em sua superfície, *Didym lactis* e *Penicillium camembert*.

O produto deverá apresentar, preferivelmente, formato cilíndrico, com 11 cm de diâmetro e 3 cm de altura, aproximadamente, e faces planas. A crosta fina poderá ser levemente rugosa e seca. A consistência da massa deverá ser macia e a textura homogênea. Encontram-se, entretanto, certos tipos de Camembert muito macios; alguns deles, ao serem cortados são internamente quase líquidos, com cheiro e sabor bem fortes. Estes poderão ter mais unidade que os demais.

Características organoléticas:

Aspecto - massa macia, com crosta fina e levemente rugosa.

an.

Cor - da crosta fina: marfim ou branca; acinzentada ou esverdeada, devido às formações fúngicas de *Penicillium camembert* e *Didym lactis*; certos tipos de crosta reticulada de um limbo pegajoso amarelo-alaranjado; cor da massa e amarela ou clara.

Cheiro - próprio

Sabor - mais ou menos picante e forte, dependendo do tipo.

Queijo fundido - é o produto obtido da fusão em condições apropriadas da massa do queijo, adicionados ou não de condimentos. Poderá ser apresentado sob formatos e pesos variados. Não deverá apresentar crosta.

Características organoléticas:

Aspecto - compacto fechado, sem grânulos, homogêneo, mole e untuoso ao tacto.

Cor - amarelo-folha, podendo ser rósea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (lembrando os condimentos utilizados).

Queijo Gorgonzola - é o produto preparado com leite de vaca, cru ou pasteurizado de massa crua, não prensada, maturado pelo espaço mínimo de 3 meses, apresentando formação verde-azulada devido ao desenvolvimento de *Penicillium*, com exceção dos produzidos com o *P. glaucum* variedade incolor.

O produto deverá ter massa de consistência mole, esfarelante, com untura manteigosa. A textura deverá ser fechada ou com poucos buracos mecânicos ou com alguns em cabeça de alfinete, e a crosta fina, úmida, meio pegajosa. O formato do queijo, de preferência, deverá ser cilíndrico, com faces planas e ângulos vivos.

Características organoléticas:

Aspecto - massa mole, esfarelante, untuosa.

Cor - branco-creme, apresentando as características formações verde-azuladas ou não.

Cheiro - próprio.

Sabor - levemente salgado e picante.

Queijo Limburgo - é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, geralmente de massa crua, não prensado, devidamente maturado, variando a maturação de um mês e meio a dois.

O queijo Limburgo deverá apresentar, de preferência, formato de paralelepípedo, com peso variando de 250 a 300 g. Sua crosta deverá ser fina, lisa e úmida; a consistência deverá ser pastosa, tendendo a mole e de untura manteigosa; a textura deverá ser fechada ou com alguns olhos mecânicos.

Características organoléticas:

Aspecto - massa, tendendo a mole.

Cor - branco-creme ou amarelo-claro, podendo apresentar leve tonalidade rósea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (tipicamente picante).

Queijo de Minas frescal - é o produto obtido de leite pasteurizado, integral ou parcialmente desnatado, comprimido, pressionado levemente ou não, e geralmente de massa crua, devidamente maturado, variando a maturação.

O queijo de Minas frescal deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de 4 a 7 cm de altura, tamanho médio com peso variando de 500 a 1.500 g aproximadamente, com bordos retos e faces planas, formando ângulo vivo. A crosta deverá ser mal formada. A consistência deverá ser macia de untura manteigosa. A textura deverá apresentar buracos mecânicos, pequenos, com ou sem olhaduras em cabeça de alfinete, pouco numerosas.

Características organoléticas:

Aspecto - massa mole.

Cor - branco ou branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (levemente ácido).

Requeijão - é o produto obtido da fusão da mistura de creme com massa de coalhada desnatada e lavada, de leite integral ou desnatado, cru ou pasteurizado.

O produto será designado de preferência "requeijão", "requeijão de creme" seguido do nome fantasia ou comercial. Ex.: "requeijão catupiry". Maior proporção de creme, dará requeijão mais cremoso, mole (requeijão de creme) e menor proporção de creme dará

ANEXO 1 - DO AMARAL CURTI
Assessor - SEM A.T.1

requeijão mais duro (Requeijão comum).

Características organoléticas:

Aspecto - massa mole ou pastosa.

Cor - branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (entre adocicado e ligeiramente ácido e levemente salgado).

Ricota fresca - é o produto obtido da albumina do soro de queijo, adicionado de leite (integral, parcial ou totalmente desnatado), até 20% do seu volume, por processos tecnológicos adequados.

O produto deverá apresentar crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; consistência mole, tendente a friável, às vezes desbordada, textura fuchada ou com alguns olhos mecânicos. O formato deverá ser, de preferência, cilíndrico alto, pesando mais ou menos de 500 a 1.000 g. Deverá ser dado ao consumo, no máximo até o terceiro dia após a fabricação. Quando a ricota for elaborada com leite desnatado, tal circunstância deverá constar da rotulagem.

Queijo Roquefort - é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, e maturado pelo espaço mínimo de três meses, apresentando as características formações verde-azuladas devidas ao desenvolvimento no interior da massa do *Penicillium roqueforti*. Esse queijo é também conhecido com as designações "Tipo azul-argentino" ou "Blue-cheese". O produto deverá ter massa de consistência mole, esfarelante, com textura manteigosa, de textura fechada sem olhadura, ou com poucos buracos mecânicos ou ainda, alguns, em cabeça de alfinete. A crosta deverá ser fina, úmida, meio pegajosa. O formato do queijo será, de preferência, cilíndrico de faces planas e bordos retos, formando ângulos vivos.

Características organoléticas:

Aspecto - massa mole esfarelante.

Cor - branco-creme, apresentando as características formações ramificadas, no interior da pasta, de cor verde-azulada, bem distribuídas.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (tendente a amoniacal, gosto "sui generis" ligeiramente adocicado, picante e salgado).

b) Queijos semiduros:

Queijo Edam ou Helvo - é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado, no mínimo por dois meses.

A consistência do produto deverá ser semidura, pouco elástica, de untura macia; a textura deverá ser aberta, apresentando olhos arredondados ou ovalados, de contorno nítido, fundo raso e brilhante, ou às vezes olhos mecânicos, quando a massa é moída para enformar.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarela-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

Queijo Emmental ou Suíço - é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de quatro meses. O queijo deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de faces planas e bordos ligeiramente convexos. Seu peso poderá variar de 60 a 120 Kg. A crosta deverá ser firme, grossa, lisa, preferentemente untada de óleo comestível. A consistência deverá ser semidura, elástica de untura manteigosa. A textura deverá ser aberta, bem formada, com os olhos redondos ou ovais de 10 a 15 mm de diâmetro. Será tolerada a adição de corante natural, em quantidade mínima para coloração amarelo-clara.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarelo-clara.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, levemente picante).

Queijo Gouda - é o produto preparado com leite pasteurizado, ou não, de massa semicozida, prensado e maturado no mínimo, por 20 dias. O produto deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico, baixo, com faces planas e ângulos arredondados ou formato de esfera comprimida. As faces comprimidas são paralelas ou planas. Sua crosta deverá ser bem formada e lisa. A consistência deverá ser semidura, elástica, de untura semimanteigosa. A textura deverá ser semi-aberta, com poucos olhos ovais ou arredondados, tolerando-se alguns em cabeça de alfinete ou mecânicos. A crosta poderá ser ou não revestida de parafina ou outra substância aderente. Será tolerado colorir a crosta de amarelo ou vermelho, com corantes naturais ou artificiais permitidos.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarela ou amarelada, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, tendente a picante e adocicado).

Queijo Gruyère - é o produto elaborado com leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado, maturado, no mínimo quatro meses. O queijo deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de faces planas e bordos ligeiramente convexos na parte central, formando ângulos vivos. Seu peso poderá variar de 20 a 45 Kg. A crosta deverá ser firme, grossa, lisa, preferivelmente untada de óleo comestível. A consistência deverá ser semidura, elástica, de untura semimanteigosa. A textura deverá ser aberta, apresentando olhaduras características, com olhos redondos ou ovalados, medindo, aproximadamente, de 5 a 10 mm de diâmetro.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarelo-clara, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (agradável, suave, tendendo ao picante).

Mussarela - é o produto elaborado com leite de vaca, de cabra, de ovelha, de búfala ou com qualquer combinação de dois ou mais destes leites, de massa filada, não prensado e exposto ao consumo até 5 dias depois da fabricação.

O produto elaborado unicamente com leite de vaca, será designado "mussarela", seguido da classe a que pertence. Quando for elaborado com leite que não seja o de vaca, ou com a mistura de dois ou mais leites, o produto deverá trazer, também, o nome dos leites empregados. Ex.: "Mussarela do leite de búfala, 1ª Qualidade". O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico-chato, com peso variável de 15 a 30g, ou então, formato de paralelepípedo, com peso variável de 500 a 2.000 g. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando pouco ou nenhuma fermentação.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, levemente salgado).

Queijo Prato e suas variedades - é o produto preparado com leite integral pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado, no mínimo, vinte dias. As variedades Lanche, Cobocó e Esférico ou Bola, cabem nesta definição apresentando as mesmas características com variação somente no formato. O produto será designado "Queijo Prato" seguido da variedade e da classe. Ex.: "Queijo prato, Cobocó, 1ª Qualidade". O queijo prato deverá, de preferência, apresentar formato cilíndrico baixo de 8 a 10 cm de altura por 25 a 28 cm de diâmetro, faces planas e bordos arredondados; é permitido, também, formato cilíndrico, baixo, em diâmetro menor (Cobocó), paralelepípedo, pequeno ou grande (Lanche) e esférico (Bola ou Esférico). Seu peso poderá variar de 2.000 a 6.000 g no padrão e nas variedades Cobocó, Lanche e Esférico ou Bola de 1.000 a 4.000 g. Sua crosta deverá ser lisa, fina, bem formada e, preferivelmente, revestida de parafina. A textura deverá apresentar olhos redondos ou ovais, regularmente distribuídos, pouco numerosos, bem formados. A consistência poderá ser macia e compacta. Será tolerada a coloração da crosta, de preferência, de amarelo com corantes permitidos.

TILIA & DO AMARAL CURC.
KOROWA - SEM A.T.I.

Características organolépticas:

Aspecto - pasta semidura, elástica, tendente a macia de untura mantelgosa.

Cor - amarelo-palha, tolerando-se a tonalidade ligeira - monte rósea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, não picante e, quando tiver maturação prolongada, deverá ter sabor mais pronunciado).

a) Queijos duros:

Cacciocavallo - é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado de vaca, ovelha ou cabra, ou com a mistura de dois ou dos três, enformado ou não, às vezes prensado e maturado pelo espaço mínimo de dois a três meses.

O produto elaborado unicamente com leite de vaca, será designado "Cacciocavallo", seguida da classe a que pertence. Quando o produto for elaborado com leite que não seja o de vaca, ou com a mistura de dois ou dos três, o queijo deverá trazer, na embalagem, os nomes dos leites empregados. Ex.: "Cacciocavallo, de leite de ovelha e cabra, 1ª Qualidade". O produto poderá apresentar, de preferência, formato de paralelepípedo pequeno ou grande, com textura fibrosa e crosta lisa, de preferência, revestida de parafina. A textura poderá ser fechada ou com alguns olhinhos pequenos.

Características organolépticas:

Aspecto - massa fibrosa, dura ou semidura.

Cor - branco-cremo, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (levemente picante).

Queijo Parmosão - é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e maturado, no mínimo, 6 meses. O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico, faces e bordos rotos, formando ângulo vivo, em tamanho pequeno, médio e grande; pesando de 6.000 a 6.500 g no tamanho médio, e 10.000 a 40.000 g no tamanho grande, aproximadamente. A crosta deverá ser firme, lisa, não pegajosa, untada com óleo ou verniz próprio, ou com substância adesiva de preferência de cor preta. A consistência deverá ser dura, macia, de untura seca, própria para rolar. A textura deverá ser compacta com poucos olhos mecânicos pequenos, e alguns em formato de cabeça de alfinete, superfície de fratura granulosa, de grânulos pequenos e homogêneos. Será tolerado o uso de corante natural permitido e em quantidades mínimas, necessárias para a coloração mais ou menos clara.

Características organolépticas:

Aspecto - massa dura.

Cor - amarelo-palha, homogênea, podendo tender ao esverdeado, no de prolongada maturação.

Cheiro - próprio, picante, forte.

Sabor - próprio (picante, forte).

Queijo Provolone - é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado, de pasta filada, enformado ou não, prensado ou não e devidamente maturado pelo espaço mínimo de dois meses. O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico, alongado ou esférico. Sua crosta deverá ser lisa, firme, resistente, destacável, parafinada, encorada ou oleada, com as características ranhuras do barbante. A consistência deverá ser semidura, pouco elástica, quebradiça, de untura às vezes meio seca, outrossim tendente a mantelgosa. A textura deverá ser compacta ou apresentar poucos olhos em formato de cabeça de alfinete. O queijo provolone poderá ser defumado ou não, devendo tal circunstância ser declarada no rótulo.

Características organolépticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - marfim ou creme, homogênea.

Cheiro - próprio

Sabor - próprio (picante, suave, tolerando-se o picante forte).

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O leite empregado na elaboração do queijo deverá ter características normais, ser fresco e tratado, integralmente, refrigerado, e padronizado secundariamente para cada tipo de queijo. Será permitido adicionar ao leite, objeto de cálcio, na proporção máxima de 0,02%, calculado em sal úmido, sobre o peso do leite. A solução de cloreto de sódio empregada e as demais soluções dos sais deverão ser esterilizadas. Será tolerada a adição de corantes naturais permitidos nos tipos já consagrados. O produto, tanto na massa quanto na crosta, deverá ser isento de impurezas. Será permitido adicionar, no revestimento de certos queijos, corantes naturais e artificiais permitidos. Os queijos elaborados com fungos deverão ser conservados em geladeira, logo após o término da maturação.

NTA 12

HORTALIÇAS

1. DEFINIÇÃO

Hortalica é a planta herbácea, da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento, na sua forma natural.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legume, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e raízes; tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

3. CLASSIFICAÇÃO

I - As hortalicas, de acordo com a parte da planta que foi utilizada como alimento, serão classificadas em:

- a) Verdura
- b) Legume
- c) Raízes, tubérculos e rizomas

II - As hortalicas, de acordo com as suas características, serão classificadas em:

- a) Extra - Esta classe deverá ser constituída por hortalicas de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortalicas desta classe. Deverá haver uniformidade na coloração, tamanho e conformação;
- b) Primeira - Esta classe deverá ser constituída por hortalicas de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. As hortalicas deverão apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não serão permitidos danos nas hortalicas, que alterem sua conformação e sua aparência, contudo serão tolerados ligeiros defeitos ou manchas. Não serão permitidas rachaduras, cortes e perfurações;
- c) Segunda - Esta classe deverá ser constituída por hortalicas que não foram classificadas nas classes anteriores. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração desde que não afetem seriamente as suas características. Não, também, tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As hortalicas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares e do vento forte;
- b) Ser colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas no consumo em perfeito estado de desenvolvimento, do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade;
- c) Estar livre da maior parte possível da terra aderente;
- d) Estar isentas de umidade externa anormal, odor, aspecto e sabor estranhos;
- e) Estar livre de resíduos de fertilizantes;
- f) Corresponder às indicações de qualidade constantes do rótulo, quando embuladas.

NTA 13

VERDURAS

1. DEFINIÇÃO

Verdura é a parte geralmente verde das hortalicas, utilizadas como alimento no seu estado natural.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex.: "alface", "chicória", "almeirão".

Folha nº 158
de proc. 1903

VILA E DO AMARAL CUNHA
Assessor SEM A.T.I.

3. CLASSIFICAÇÃO

As variedades de acordo com suas características, serão classificadas em:

a) Extra - esta classe deverá ser constituída por variedades de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas variedades que alterem a sua conformação e a sua aparência;

b) Primeira - esta classe deverá ser constituída por variedades de boa qualidade, que não foram classificadas na classe anterior, desde que conservem as suas características. Serão tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração, e ligeiros danos de origem física ou mecânica desde que não apresentem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência;

c) Segunda - esta classe deverá ser constituída por variedades de boa qualidade, com todas as características da espécie, verdes, turgescentes, firmes e intactas. Serão tolerados defeitos no desenvolvimento, coloração, tamanho e outros de origem física ou mecânica, desde que não afetem seriamente suas características.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As variedades próprias para o consumo deverão dar proveito de espécies vegetais genuínos e não satisfazer as seguintes condições:

- Ser frescas, colhidas pela madureza e obrigadas dos raios solares;
- Apresentar grau de evolução completo do tamanho, urgência e ser próprias da espécie e variedade;
- Estar livres de enfermidades e insetos;
- Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Estar livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;
- Estar isentas de unidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Estar livres de resíduos de fertilizantes.

NTA 14

LEGUMES

1. DEFINIÇÃO

Legume é o fruto ou o semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizadas como alimento.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente por seu nome comum. Ex.: "berinjela", "chuchu", "abacurinha".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os legumes, de acordo com as suas características, serão classificados em:

a) Extra - esta classe deverá ser constituída por legumes de ótima qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência.

b) Primeira - esta classe deverá ser constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características. Serão tolerados ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causam defeitos graves nos legumes.

c) Segunda - esta classe deverá ser constituída por legumes que não foram classificados nas classes anteriores. Serão tolerados defeitos na cor, tamanho e conformação dos legumes, desde que conservem as suas características.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os legumes próprios para o consumo deverão ser produzidos de espécies vegetais genuínos e não satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Ser colhidos ao atingir o grau normal de evolução, do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento de aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie;
- Estar livres de enfermidades;
- Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Não estar sujas de terra;
- Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- Estar isentas de unidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Estar livres de resíduos de fertilizantes.

NTA 15

RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS

1. DEFINIÇÃO

Raiz, tubérculo e rizoma é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Ex.: "batata", "batatinha", "rizoma (araruta)", "raiz (cimarrão)".

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente por seu nome comum. Ex.: "mandioca", "batata inglesa", "mandu", "camoteira", etc.

3. CLASSIFICAÇÃO

As raízes, tubérculos e rizomas, de acordo com as suas características, serão classificados em:

a) Extra - esta classe deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas, de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes;

b) Primeira - esta classe deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas, de boa qualidade, compactos e firmes.

As raízes, tubérculos e rizomas deverão apresentar suficiente velocidade de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência;

c) Segunda - esta classe deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas de boa qualidade, compactos e firmes, mas que não foram classificados nas classes anteriores. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor, e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não afetem seriamente as suas características;

d) Terceira - esta classe deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas que não foram classificados nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não será exigida uniformidade no tamanho, cor e aspecto. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe poderão ser de tamanho pequeno. A polpa deverá ser intacta. Serão toleradas manchas e defeitos na casca. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe serão utilizados para industrialização.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo deverão proceder de espécies vegetais genuínos e não satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Ser de colheita recente, feita pela manhã. A embalagem será ao sul ou protegida dos raios solares, com o caso, e lugares secos, ventilados e limpos;
- Ser suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Estar livres de enfermidades;
- Estar livres da maior parte possível da terra aderente à casca;
- Estar isentas de unidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Estar livres de resíduos de fertilizantes;
- Não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;
- Não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de devidamente cozidos, de acordo com o fim a que se destinarem.

NTA 16

COQUELHOS COMESTÍVEIS OU CHAMPIGON

1. DEFINIÇÃO

Os cogumelos comestíveis são fungos pertencentes às classes dos ascomicetos e dos basidiomicetos. A espécie cultivada mais comum é o *Agaricus campestris* (basidiomiceto).

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente "cogumelo".

3. CLASSIFICAÇÃO

a) Extra-cogumelos inteiros, firmes, bem formados, vêm fechados, tamanho uniforme, sem manchas ou marcas de parasitos. Quando lavados não devem apresentar odores estranhos (branqueamentos);

b) Comum - cogumelos inteiros, firmes, sendo toleradas algumas manchas, tamanho e formato diversos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os cogumelos comestíveis serão constituídos por cogumelos não inteiramente desenvolvidos (botões) cortados pela base (não arrancados), sãos, consistentes, isentos de manchas ou de marcas de parasitos e, isentos da maior parte de matéria terrosa. Não poderão conter detritos do substrato usado para a cultura. Não poderão apresentar-se fermentados e quando lavados não deverão apresentar odores estranhos. Será tolerado o tratamento dos cogumelos com solução de hipoclorito de sódio com agente branqueador. O resíduo máximo de 80, tolerado será de 50 p.p.m.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto - botão (plác), globular, irregular, com haste grossa.

Cor - conforme a variedade: branco, creme ou marrom.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

NTA 17

FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta, destinado ao consumo, "in natura".

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente por seu nome comum. Ex.: "banana", "laranja", "pêssego".

3. CLASSIFICAÇÃO

As frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em:

a) Extra - esta classe deverá ser constituída por frutas de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. O pedúnculo e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca;

b) Primeira - esta classe deverá ser constituída por frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no pedúnculo, desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado;

c) Segunda - esta classe deverá ser constituída por frutas de boa qualidade mas que não foram classificadas nas classes anteriores. As frutas poderão apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência. As fru-

tas não poderão ser de muito peso e muito tamanho, podendo estar danificadas, sendo, porém, tolerados defeitos ligeiros ou manchas. A polpa deverá estar intacta e firme. Serão permitidas rachaduras nas frutas contendo rachaduras e rachaduras (trincas);

d) Terceira - esta classe deverá ser constituída por frutas de boa qualidade, mas que não foram classificadas nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não será exigida a uniformidade no tamanho, cor, grau de maturação e conformação. As frutas poderão ser de tamanho pequeno. Serão permitidas rachaduras abertas, contudo serão toleradas as rachaduras cicatrizadas, defeitos e manchas na casca.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas próprias para o consumo deverão ser produzidas de espécies vegetais genuínos e não satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Ser frescas;
- Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, e transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo imediato e imediato;
- Não sofrer danos decorrentes de qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão estar intactos e firmes;
- Não conter substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- Estar isentas de unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- Estar livres de resíduos de fertilizantes.

NTA 18

FRUTAS CRISTALIZADAS E GLACÊS

1. DEFINIÇÃO

1.1 Definição

"Fruta cristalizada ou glacêa" - é o produto preparado com frutas, atendendo na definição destas padrões, nas quais se substitui parte da água da sua constituição por açúcar, por meio de tecnologia adequada, recorrendo-se ao uso em sua casca de açúcar.

1.1.1 Entende-se por "fruta", para efeito desta padrão, todas as partes comestíveis de vegetais reconhecidas como próprias para a obtenção do produto final.

1.2 Classificação

As "frutas cristalizadas ou glacêas" classificam-se em:

a) Simples: quando preparadas com uma única espécie de fruta;

b) Mistas: quando preparadas com duas ou mais espécies de frutas.

1.3 Apresentação

1.3.1 Cristalizadas: quando recoberta ou não com uma camada de cristais de açúcar.

1.3.2 Glacêas: quando recoberta com uma camada super-saturada contínua de açúcar.

1.4 Designação

1.4.1 Os produtos elaborados com uma única espécie de fruta serão designados pelo nome da fruta que lhes deu origem, sob o guia da palavra "cristalizada" ou "glacêa", conforme a forma de apresentação.

1.4.2 Os produtos elaborados com duas ou mais espécies de frutas serão designados pelo nome genérico "frutas cristalizadas mistas" ou "frutas glacêas mistas".

1.4.3 A designação do produto poderá incluir no vir a ser parte da expressão que caracterize o seu formato de apresentação ou uma peculiaridade do mesmo.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1 Composição

2.1.1 Ingredientes obrigatórios:

a) Partes comestíveis de frutas, inteiras ou em pedaços, frescas, congeladas, desidratadas, em conserva ou por outros meios preservadas.

b) Açúcar.

2.1.2 Ingredientes opcionais:

a) Açúcar invertido, lactose, frutose, glicose e outros adoçantes.

b) Especiarias, suco de limão, nanas e extratos naturais, quando usados como aditivos.

2.1.3 Teor de unidades:

inferior a 25%.

2.2 Fatores essenciais de qualidade.

2.2.1 Cor: deverá estar de acordo com as espécies ou variedades de frutas empregadas e com a tecnologia de fabricação utilizada.

2.2.2 Sabor e odor: características dos ingredientes utilizados, devendo o produto apresentar-se livre de sabores e odores estranhos.

2.2.3 Forma e tamanho: deverá apresentar forma e tamanho uniformes.

2.2.4 Ausência de defeitos: o produto não deverá apresentar defeitos decorrentes da utilização de frutas maduras, de maturação excessiva ou de deterioração das frutas que apresentem comprometimento, ruptura de casca ou das que apresentem outras alterações.

2.2.5 Acidificação: o produto deverá ser acidificado de modo a assegurar sua completa proteção, não devendo o material empacado interferir desfavoravelmente nas suas características de qualidade.

NTA 19

FRUTAS SECAS OU DESSECADAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta seca é o produto obtido pela remoção da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por métodos higiênicos adequados.

ATA DO ANARAL (C.R.)
ANARAL - SEM A.I.

MTA 22

OLIO DE FRUTAS

2. DESCRIPTION

2. DESIGNACIÓN

2. CLASSIFICAÇÃO

a) Buss integral

e) Saco de limão - líquido obtido de limão citrus limon

GELÉIA DE FRUTAS

NTA 20

2. DESIGNATION

2. CLASSIFICATION

1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 26

2. DESTINAÇÃO

O produto será designado por "Doce" seguido do nome da fruta e da expressão "em calda". Ex.: "Doce de goiaba em calda".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto será preparado com frutas não, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, e de detritos animais ou vegetais. O produto não poderá ser colorido ou aromatizado artificialmente. Poderá ser adicionado de glicose e açúcar invertido. O espaço livre das recipientes não deverá exceder de 10 por cento da altura das mesmas. A pressão de interior das recipientes não deverá ser superior a 300 mm de Hg.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - Frutas inteiras ou em pedaços
Cor - própria da fruta de origem
Cheiro - próprio
Sabor - doce, próprio

NTA 25

DOCE DE PASTA

1. DEFINIÇÃO

1.1 Definição

"Doce em Pasta" é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais e/ou frutas, com ou sem adição de água, sal, adoçante de pH e outras ingredientes e aditivos permitidos por estes poderão até uma emulsão apropriada, sendo, finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação.

1.1.1 Os doces em pasta poderão apresentar eventualidade de pedaços de vegetais.

1.1.2 Entende-se como "vegetais", para efeito desta Norma, todas as frutas, tubérculos e outras partes comestíveis reconhecidas como apropriadas para elaboração de doce em pasta.

1.1.3 Entende-se como "partes comestíveis de vegetais", para efeito desta Norma, aquelas provenientes de vegetais frescos, congelados, desidratados, em conserva, ou por outros meios preservadores no seu estado natural ou desintegrado por processos tecnológicos adequados.

1.2 Classificação

Os doces em pasta classificam-se em:

1.2.1 Quanto ao vegetal empregado:

a) Simples - quando preparado com uma única espécie vegetal.

b) Misto - quando preparado com a mistura de mais de uma espécie vegetal.

1.2.2 Quanto à consistência:

a) Cremosa - quando a pasta é homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência, nem possibilidade de corte;

b) En bloc - quando a pasta é homogênea e de consistência mole que possibilite o corte.

1.3 Designação

Os doces em pasta serão designados:

1.3.1 Pela palavra "doce" seguido do nome da espécie vegetal ou das espécies vegetais empregadas, quando se tratar, respectivamente, de "doce em pasta simples" ou "doce em pasta mista".

1.3.2 Pela aplicação de sufixo "ada" ao nome da fruta, quando se tratar de "doce em massa" elaborado com uma única espécie de fruta.

1.3.3 Pela indicação "doce em massa" seguida do nome das frutas empregadas no seu elaboração, facultando a adoção do nome das respectivas frutas, quando empregadas mais de uma espécie de fruta.

1.3.4 Pela palavra "doce" seguida do nome da espécie vegetal empregada e da palavra "cremosa", quando se tratar de doce em pasta de consistência cremosa.

1.3.5 Pela palavra "mole" seguida do nome das espécies vegetais empregadas, quando se tratar da adoção de qualidade, na mesma embalagem, de diferentes classes de doce em pasta.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1 Composição

2.1.1 Ingredientes obrigatórios

a) Partes comestíveis de vegetais conforme definidas.

1.1.3 b) Isoladamente ou em combinação adequada: açúcar, açúcar invertido e seus xaropes e glicose.

2.1.2 Ingredientes opcionais:

a) Suco de frutas;
b) Mel de abelha;
c) Árvore e especiarias ou seus princípios ativos, em quantidades suficientes para uma boa elaboração do produto.

2.1.3 O doce em pasta deverá ser elaborado a partir de 10 na mistura contendo não menos que 50 partes das ingredientes vegetais para cada 10 partes de peso dos açúcares utilizados.

2.1.4 As proporções fixadas por estes padrões não dependem do teor normal de sólidos solúveis das frutas empregadas "in natura".

2.1.5 A proporção mínima de cada ingrediente vegetal será de 20% sobre o total das ingredientes vegetais quando puras, além disso de um vegetal na composição do produto.

2.1.6 Exceções eventuais, devido às características físicas para uma boa elaboração tendo em vista determinadas tipo de vegetal utilizado, serão tratadas particularmente e deverão constar dos padrões específicos para os produtos correspondentes.

2.1.7 O teor de sólidos solúveis do produto final não será inferior a 55% para os cremosos e 50% para os en bloc em massa.

2.2 Fatores Essenciais de Qualidade

2.2.1 Cor - o doce deverá ser próprio das produções, com forma ingredientes e a tecnologia de elaboração.

2.2.2 Sabor e Cheiro - próprios das ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos à sua composição.

2.2.3 Consistência - apropriada para cada tipo de produto.

2.2.4 Ausência de defeitos - o produto deverá estar praticamente isento de defeitos, tais como: matérias estranhas, inclusive, fragmentos vegetais não comestíveis ou outros, apresentando, conforme o tipo de produto.

2.2.5 Acondicionamento - o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

3. HIGIENE

Os doces em pasta obedecerão aos requisitos gerais de higiene e aos requisitos específicos de higiene fixados para os vegetais e as frutas processadas, não podendo:

3.1 Apresentar sujidades, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos orgânicos e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequada.

NTA 25

COCO RALADO

1. DEFINIÇÃO

Coco ralado é o produto obtido da endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Coco Ralado" seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com as suas características e coco ralado poderá ser:

a) Coco ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado com qualquer adição e que conserve parte dos componentes de endosperma do fruto; contém de 35 a 60% de lipídios;

b) Coco ralado puro, de alto teor de gordura - o coco ralado com qualquer adição e que conserve parte dos componentes de endosperma do fruto; contém acima de 60% de gordura total;

c) Coco ralado adoçado - o coco ralado adicionado de açúcar (sacarose) e que conserve parte dos componentes de endosperma do fruto; poderá conter, no máximo, 30% de sacarose total.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O coco ralado deverá ser elaborado com endosperma proveniente de frutos jovens e maduros. Não poderá apresentar cheiro ou sabor rançoso.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

	Coco ralado puro	Coco ralado adoçado
Aspecto.....	Fragmentos soltos	Grânulos recobertos de açúcar
Cor.....	Branco	Branco
Cheiro.....	Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso
Sabor.....	Próprio, não rançoso	Próprio, doce, não rançoso

NTA 30

LEITE DE COCO

1. DEFINIÇÃO

Leite de coco é a emulsão aquosa extraída da endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*) por processos mecânicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Leite de Coco", seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com suas características próprias e composição, o leite de coco poderá ser classificado em:

a) Leite de coco natural - quando corresponder à definição;

b) Leite de coco adoçado - quando tiver sido adicionado de açúcar;

c) Leite de coco concentrado - quando tiver sido parcialmente desidratado;

d) Leite de coco em pó ou leite de coco desidratado - quando tiver sido quase totalmente desidratado, até forma seca.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O leite de coco deverá ser preparado com endosperma proveniente de frutos jovens e maduros. Deverá estar isento de matérias estranhas à sua composição exceto as previstas nesta Norma.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

	Natural	Adoçado	Concentrado	Pó
Aspecto.....	Emulsão espessa	Líquido espesso, translúcido, podendo haver uma película de coqueiro	Líquido espesso, translúcido, podendo haver uma película de coqueiro	Pó muito fino
Cor.....	Branco-leitoso	Branco-leitoso	Branco-leitoso	Branco
Cheiro.....	Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso
Sabor.....	Próprio, não rançoso	Próprio, doce, não rançoso	Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso

NTA 35

HORTALICAS EM CONSERVA

1. DEFINIÇÃO

"Hortaliça em Conserva" é o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças, como tal definidas nesta Norma, emvasculadas praticamente cruas, refrigeradas ou previamente cozidas ou não em líquido de cobertura apropriado, emvasculadas e submetidas a processos tecnológicos antes ou depois do fecho das hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua deterioração.

1.1.1 Entende-se por "Hortaliça", para efeito desta Norma, tubérculos, raízes, rizomas, bulbos, talos, brotos, folhas, inflorescências, pedúnculos, frutos, sementes e epicarpos.

comestíveis cultivados, reconhecidos como apropriados para a elaboração de conserva.

1.1.2 Classificação - As hortaliças em conserva serão classificadas em:

a) Simples - quando preparadas com uma única espécie vegetal.

b) Misto - quando preparadas com duas ou mais espécies vegetais.

c) Misto - quando preparadas com duas ou mais espécies vegetais.

1.2 Apresentação

As hortaliças em conserva não apresentadas:

1.2.1 Quanto à forma de acondicionamento:

a) Com líquido de cobertura;

b) Sem líquido de cobertura, quando líquido não exceder a 20% do peso das vegetais que compõem a hortaliça em conserva.

1.3.2 Quanto ao tipo de variedades

Quanto ao tipo de variedades utilizadas devem originar produtos diferenciados, as hortaliças em conserva deverão ser apresentadas conforme os respectivos tipos.

1.3.3 Quanto à forma de apresentação

As hortaliças em conserva deverão ser apresentadas, de acordo com a forma das vegetais que compõem a hortaliça, tanto no tamanho, de tamanho e formas regulares ou não, de acordo com o caso, com ou sem sementes, através de denominação específica que evidencie o respectivo formato.

1.3.4 Quanto ao tamanho

As hortaliças em conserva deverão ser apresentadas, quanto ao tamanho, sempre que o mesmo der origem a produtos diferenciados, através de denominação que evidencie as respectivas dimensões.

1.4 Designação

As hortaliças em conserva serão designadas:

1.4.1 Pela nome do vegetal empregado, quando elaboradas com uma única espécie vegetal, seguido ou precedido da palavra "conserva" ou seguido do nome da respectiva líquido de cobertura.

1.4.2 Pelos nomes das vegetais empregadas, quando elaboradas com duas espécies vegetais, seguidos ou precedidos da palavra "conserva" ou seguidos do nome do líquido de cobertura, devendo ser empregado em primeiro lugar o nome do componente principal de maior quantidade, tais como "Arroz com Cenoura em Conserva", "Batata com Cenoura em Conserva", "Tomate com Conserva".

1.4.3 Pelas expressões "Misturadas", "Jardineira", "Salada", ou "Seleto" seguidas da indicação das hortaliças empregadas, quando elaboradas com três ou mais espécies vegetais.

1.4.4 Pela expressão "sem líquido de cobertura", seguida opcionalmente da designação "Solid Pack" precedida das denominações indicadas no 1.4.1, 1.4.2 e 1.4.3, quando elaboradas com líquido de cobertura.

1.4.5 Caso a variedade vegetal diferencie o produto, esta diferenciação deverá ser mencionada acompanhando o conteúdo da designação.

1.4.6 Caso o produto apresente alguma peculiaridade que o diferencie, esta poderá ser mencionada, acompanhando o conteúdo da designação, tais como "Aspargos Verdes em Conserva", "Tomate Pelado em Conserva".

1.4.7 A forma de apresentação e o tamanho das hortaliças empregadas, deverão acompanhar o conteúdo da designação do produto, sempre que as mesmas dêem origem a produtos diferenciados ou sejam objeto de classificação específica.

1.4.8 Designações opcionais tais como "Hortaliça em Conserva", "Hortaliça em Natural em Conserva" e "Hortaliça em Conserva", serão permitidas exclusivamente em conserva elaboradas com hortaliças que não tenham sido desidratadas.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1 Composição

2.1.1 Ingredientes obrigatórios

Partes comestíveis de hortaliças inteiras ou fragmentadas, frescas, congeladas, desidratadas ou por outros meios preservadas.

2.1.2 Ingredientes opcionais:

a) Água, sal, sacarose;

b) Açúcar invertido, glicose e seus xaropes, exceto para conservas de coqueiro;

c) Hortaliça, óleo e gorduras comestíveis, animais e vegetais, esterilizados e mínimo de 2% (p/p) para a maioria, no teor e conteúdo total do produto acabado;

d) Vinagre e vinhos, listados este último de forma a que o teor alcoólico do produto acabado não ultrapasse de 1,2% G.L.;

e) Caldas, molhos ou sucos de vegetais comestíveis com o ingrediente obrigatório;

f) Matérias-primas naturais aromáticas - (especiarias e condimentos em geral);

g) Quercina composta de uma ou mais das hortaliças (alface, cebola, pedaços de pimentão vermelho ou verde, ou misturas das mesmas) até um máximo de 10% (p/p) do peso drenado das ingredientes obrigatórias;

h) Proteína vegetal hidrolizada;

i) Extrato de levedura multivitaminizada.

2.2 Fatores essenciais de qualidade

As hortaliças em conserva deverão apresentar:

2.2.1 Cor apropriada ao produto, de acordo com a sua posição e a tecnologia de elaboração.

2.2.2 Sabor e odor próprios das ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos.

2.2.3 Texturas apropriadas para cada tipo de produto.

2.2.4 Uniformidade: existência de razoável uniformidade de tamanho e formato, características para cada tipo de produto.

2.2.5 Ausência de defeitos: ausência de defeitos tais como: manchas, pontos (os produtos devem ser apresentados com as mesmas), unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros, respeitadas as tolerâncias fixadas para cada tipo de produto.

2.2.6 pH: O pH deverá ser adequado à composição e ao tipo de produto originando-se pH máximo de 4,3 exclusivamente para as conservas de leite, pimentão e alface.

Assinatura - SEMATEL

2.7.7. Acidentalmente, o produto deverá ser acondicionado de 1/4, a assegurar a sua proteção, não devendo o material empacado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

NTA 32

EXTRATO DE TOMATE

1. DEFINIÇÃO

Extrato de tomate é o produto resultante da concentração do suco de frutos maduros e sementes de tomateiro *Solanum lycopersicon* L. por processo tecnológico adequado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Extrato de Tomate", podendo também ser denominado "Molho de Tomate" ou "Concentrado de Tomate".

3. CLASSIFICAÇÃO

O extrato de tomate de acordo com a sua concentração será classificado em:

- a) Puro de tomate;
- b) Simples concentrado;
- c) Duplo concentrado;
- d) Triplo concentrado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pulo e sementes. Será tolerada adição de 1% de açúcar e de 5% de sal de cozinha de sódio. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

- Aspecto - massa mole;
Cor - vermelha;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 33

CEREAIS E DERIVADOS

1. DEFINIÇÃO

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome do cereal ou de derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex.: "Arroz extra longo", "Arroz inflado".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os derivados de cereais serão classificados em:

- a) Cereais inflados (inclusive pipocas) - quando obtidos por processos adequados, mediante o qual rompe-se o endosperma e os grãos se inflam. Poderão conter ou ser recobertos de outras substâncias comestíveis;
- b) Cereais laminados, esmagados ou rolados - quando obtidos de grãos com ou sem tegumentos, a laminador por processo adequado;
- c) Cereais em flocos ou flocos de cereais - quando obtidos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, açúcar, sal e outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados;
- d) Cereais pré-cozidos ou cereais instantâneos - quando obtidos de cereais, com ou sem tegumento, pré-cozidos e secos por processo adequado, podendo ser apresentados de diversas maneiras, tais como: inteiros, laminados, em flocos ou sob forma de farinha.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polvilhados e laminados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que a adição de peso não exceda de 0,5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não poderão ter mais de 1% de umidade.

NTA 34

FARINHAS

1. DEFINIÇÃO

Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetal, podendo sofrer previamente processos tecnológicos com adequação.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Farinha", seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: "Farinha de Mandioca", "Farinha de Arroz", "Farinha de Banana".

3. CLASSIFICAÇÃO

As farinhas serão classificadas de acordo com as suas características, em:

- a) Farinha simples - produto obtido da moagem ou moagem de grãos, ramos, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal;
- b) Farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Entre as farinhas mais usadas, incluem-se:

- a) Farinha de alfarroba - produto obtido pela moagem do grão de alfarroba (*Ceratonia siliqua* L.), previamente descascado;
- b) Farinha de mandioca - produto obtido pela moagem do grão de mandioca (*Manihot utilissima* L.), desengermado das cascas parietais e desengermado;
- c) Farinha de arroz - produto obtido pela moagem do arroz (*Oryza sativa* L.), beneficiado;
- d) Farinha de aveia - produto obtido pela moagem da casca de aveia (*Avena sativa* L.), beneficiado;

a) Farinha de centeio - produto obtido pela moagem do grão de centeio (*Triticum spelta* L.), beneficiado;

f) Farinha de frutas - produto obtido pela pulverização de frutas previamente dessecadas;

g) Farinha de glúten - produto obtido da farinha de trigo (*Triticum vulgare* L.), privada de quase toda a sua casca;

h) Farinha integral - produto obtido pela moagem do feno do porte comestível dos grãos, ramos, frutos ou tubérculos integrais;

i) Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torção do grão de mandioca (*Manihot utilissima* L.), previamente dessecado, lavado e isento do radical alamar. O produto submetido à nova torção será denominado "Farinha de mandioca torrada";

j) Farinha de milho - produto obtido pela ligeira torção do grão de milho (*Zea mays* L.), desengermado ou não, previamente macerado, secado e penetrado;

k) Farinha de rapa de mandioca - produto obtido da rapa de mandioca dessecada, fragmentada, dessecada (rapa), e em seguida moída e penetrada;

l) Fubá de milho ou fubá - produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays* L.), desengermado ou não.

NTA 35

FARINHA DE TRIGO

1. DEFINIÇÃO

A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, acrívia, do grão de trigo *Triticum vulgare* L., beneficiado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado, simplesmente, por "Farinha de Trigo".

3. CLASSIFICAÇÃO

A farinha de trigo será classificada de acordo com as suas características, em:

a) Farinha integral - produto obtido a partir do cereal limpo com uma extração máxima de 95% e com teor máximo de cinzas de 1,750 %;

b) Farinha especial ou de primeira - produto obtido a partir do cereal limpo, desengermado, com uma extração máxima de 90% e com teor máximo de cinzas de 0,850 %;

c) Farinha comum - produto obtido a partir do cereal limpo, desengermado, com uma extração máxima de 75% e com extração de 58%, após a separação dos 20% correspondentes à farinha de primeira. O teor máximo de cinzas é de 0,850 %.

A farinha de trigo comum, por determinação do Governo Federal, para fins de panificação, pode ser adicionada de farinhas de outras origens;

d) Sêmola - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desengermado, compreendendo partículas que passam pela peneira n. 20 e sejam retidas pela peneira n. 40;

e) Amolinha - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desengermado, compreendendo partículas que passam pela peneira n. 40 e sejam retidas pela peneira n. 60.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Os termos sêmola e amolinha podem ser usados para outras grãos vegetais, desde que constar da denominação do produto, o vegetal de origem. As sêmolas e amolinhas, quando empacadas por muito tempo, podem dar origem a certa quantidade de farinha.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto	Exterior ou de 1ª	Comum	Integral
Forma	Não fina	Não fina	Não
De	Branca ou ligeiramente amarelada	Limpa, com cinza amarelada	Marrão escuro
Odor	Próprio	Próprio	Próprio
Sabor	Próprio	Próprio	Próprio

NTA 36

FARINHA DESNATURALIZADA DE SOJA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, EXTRATO DE SOJA E PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL

1 - FARINHA DESNATURALIZADA DE SOJA

1.1. DEFINIÇÃO

Farinha desnaturalizada de Soja é o produto obtido a partir dos grãos de soja convenientemente processados até a obtenção da farinha desnaturalizada.

1.1.1. O produto é utilizado como fonte de proteína para outros alimentos.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos, reducidos a farinha por processo técnico adequado.

2.1.2. Ingredientes opcionais: não são admitidos.

2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor: bege;

2.2.2. Sabor: próprio;

2.2.3. Odor: próprio;

2.2.4. Aspecto: pó;

II - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

1. DEFINIÇÃO

Proteína Texturizada de Soja é o produto protéico obtido de integridade estrutural e textura identificável, de modo a que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por flocagem e extrusão térmica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias primas: proteínas isoladas de soja, proteínas concentradas de soja e farinha desnaturalizada de soja.

1.1.1. A proteína Texturizada de Soja é utilizada como ingrediente de alimentos como fonte protéica e como "estruturante" de produtos de carne.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente processados por técnica adequada.

2.1.2. Ingredientes opcionais: não são admitidos.

2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor: própria;

2.2.2. Sabor: próprio ou sem sabor;

2.2.3. Odor: próprio;

2.2.4. Aspecto: grânulos, cubos, pó de granulação de versos e outras;

III - PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA

1. DEFINIÇÃO

Proteína Concentrada de Soja é o produto protéico, com teor elevado por processo tecnológico adequado a partir da farinha de soja.

1.1.1. A Proteína Concentrada de Soja constitui fonte de proteína utilizada como ingrediente na elaboração de alimentos.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios

Farinha de soja preparada por processo tecnológico adequado.

2.1.2. Ingredientes opcionais

Não são admitidos.

2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor: própria;

2.2.2. Sabor: próprio ou sem sabor;

2.2.3. Odor: próprio;

2.2.4. Aspecto: pó fino;

IV - PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA

1. DEFINIÇÃO

1.1. A Proteína Isolada de Soja é a fração protéica da soja obtida por processo tecnológico adequado.

1.1.1. A proteína isolada de soja é utilizada como fonte de consistência para produtos derivados de carne, tais como embutidos e patês, e como fonte protéica.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente processados por técnica adequada.

2.1.2. Ingredientes opcionais

Não são admitidos.

2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor: própria;

2.2.2. Sabor: próprio;

2.2.3. Odor: próprio;

2.2.4. Aspecto: pó fino;

V - EXTRATO DE SOJA

1. DEFINIÇÃO

O Extrato de Soja é o produto obtido a partir da emulsão aquosa resultante da hidratação dos grãos de soja, convenientemente limpos, seguida de processamento tecnológico adequado e liofilização ou não de ingredientes opcionais permitidos, podendo ser submetido à desidratação, total ou parcial.

1.1.1. O Extrato de Soja em pó ou na forma de emulsão é usado como fonte de proteínas e pode ser usado como aditivo ou como ingrediente para a elaboração de alimentos.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja submetidos a processo tecnológico adequado.

2.1.2. Ingredientes opcionais:

Gorduras ou óleos;

Açúcares, derivatos ou amidos;

Amidões;

Sais minerais;

Vitaminas;

Outros promotores comestíveis autorizados.

2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor: própria;

2.2.2. Sabor: próprio;

2.2.3. Odor: próprio;

2.2.4. Aspecto: líquido ou pó

VI - PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL

1. DEFINIÇÃO

Proteína hidrolisada vegetal é o produto obtido a partir de fontes proteicas vegetais, tais como: milho, amendoim, soja, trigo, incluindo ou incluindo, por hidrólise, total ou parcial, com ácido clorídrico e subsequente neutralização com hidróxido de sódio ou carbonato de sódio.

1.1.1. A proteína hidrolisada de vegetal é utilizada como ingrediente de alimentos e se destina a liberar aminoácidos.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente processados por técnica adequada.

2.1.2. Ingredientes opcionais:

Glutamato monossódico - máximo: 20,0% (base seca)

Gorduras vegetais - máximo: 07,0%

2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor: própria;

2.2.2. Sabor: próprio;

2.2.3. Odor: próprio;

2.2.4. Aspecto: líquido, pasta ou pó.

NTA 37 - NO ANEXO CUMPRIR

NTA 37

AMIDOS E FÉCULAS

1. DEFINIÇÃO

Amido é o produto amiláceo extraído das partes subterráneas ou aéreas das plantas (sementes, etc.). Fécula é o produto amiláceo extraído das partes subterráneas comestíveis das plantas (tubérculos, raízes e rizomas).

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Amido" ou "Fécula", seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: "Amido de Milho", "Fécula de Batata".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os amidos e féculas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria tóxica e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor no consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem.

Entre os amidos, féculas e derivados mais usuais, incluem-se:

a) Amido de arroz - produto amiláceo extraído do arroz (*Oryza sativa* L.);

b) Amido de milho - produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays* L.);

c) Araruta - produto amiláceo extraído das raízes de diversas espécies do gênero *Xanthosoma* (*Xanthosoma arundinacea* H. noni *bilis*, etc.);

d) Fécula de batata - produto amiláceo extraído da batata (*Solanum tuberosum* L.);

e) Polvilho ou fécula de mandioca - produto amiláceo extraído da mandioca (*Manihot utilissima*). O polvilho de acordo com a teor de amido, será classificado em polvilho doce ou polvilho azedo;

f) Sagu - produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras (*Metrocylon spp.*). Quando preparado a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada e será designado pela palavra "sagu" seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra "sagu";

g) Tapioca - produto obtido sob a forma granulada a partir da fécula de mandioca submetida a processo tecnológico adequado.

NTA 38

MALTE E DERIVADOS

1. DEFINIÇÃO

Malte é o produto resultante da germinação e posterior dessecação do grão de cevada (*Hordeum vulgare*) ou de outros cereais.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente "Malte" quando obtido da cevada; quando obtido de outro cereal, será designado pela palavra "Malte" seguida do nome do cereal de origem. Ex.: "Malte de Milho".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O malte deverá ser preparado com grãos de cevada são e limpos, isentos de matéria tóxica, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal.

Características de alguns produtos derivados de malte:

a) Extrato de malte - produto de consistência cremosa obtido unicamente do malte de cevada e submetido a tratamento adequado como: sacaração, extração e concentração;

b) Extrato seco de malte - produto sólido, em pó, obtido pela evaporação da água do extrato de malte;

c) Malte em pó - produto obtido pela pulverização do grão de cevada maltado e dessecação;

d) Farinha de malte - produto obtido pela pulverização do grão de cevada maltado desprovido da maior parte de sua casca;

e) Malte torrado - produto obtido pela torração do grão de cevada maltado seco e verde;

f) Malte caramelizado - produto obtido pela torração do grão de cevada maltado seco e verde e submetido a parcial caramelização e caramelização;

g) Farinha de cereal maltado - produto obtido pela moagem do cereal maltado desprovido da maior parte de sua casca.

NTA 39

CACAU

1. DEFINIÇÃO

Cacau é a semente do arbusto *Theobroma cacao* (e suas variedades) liberada por fermentação do invólucro, dessecação e torção.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Cacau" seguido de sua apresentação.

3. CLASSIFICAÇÃO

a) Massa ou pasta de cacau - produto obtido pela moagem do cacau e posterior tratamento mecânico para obtenção de massa homogênea;

b) Cacau em pó - produto obtido pela moagem da massa de cacau parcialmente desengordurada;

c) Cacau em pó parcialmente desengordurado - produto obtido pela moagem da massa de cacau submetido a uma extração de gordura;

d) Cacau solúvel - produto obtido pela moagem da massa de cacau em pó com substâncias alcalinas;

e) Mistura à base de cacau para bebês - produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar (mascavo, maltado, etc.) e outros ingredientes alimentícios, tais como: produtos lácteos, farinha de cereais e ovos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O cacau deverá ser fabricado com matérias-primas são e limpas, isentas de matéria tóxica, parasitos e detritos vegetais ou animais e em perfeito estado de conservação. No preparo do cacau solúvel, poderão entrar, como adjuvantes de tecnologia, hidratos de carbono de amido, polissacarídeos, amido ou glicose na proporção máxima de 4,0%, expressos em carbonato de potássio anidro.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

Aspecto - produto homogêneo;

Cor - marrom;

Cheiro - característico;

Sabor - próprio.

NTA 40

CHOCOLATE

1. DEFINIÇÃO

Chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será denominado "Chocolate" seguido de sua apresentação, podendo ser acrescentado o nome da forma de embalagem comercial. Ex.: "Chocolate em Pó", "Chocolate em Tablete", "Chocolate com Amendoim".

3. CLASSIFICAÇÃO

O chocolate, de acordo com a sua composição, será classificado em:

a) Chocolate em pó - produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar;

b) Chocolate em pó parcialmente desengordurado e chocolate em pó solúvel - produto obtido pela mistura de cacau em pó parcialmente desengordurado ou cacau solúvel, com açúcar;

c) Chocolate ao leite - produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em pó, evaporado ou condensado;

d) Chocolate fantasia ou composto - produto preparado com mistura, em proporções variáveis, de chocolate adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, tais como: amêndoas, nozes, especiarias, etc., e outras substâncias alimentícias, que caracterizam o produto; sua denominação estará de acordo com os ingredientes com que foi preparado;

e) Chocolate "fondant" e chocolate tipo suíço - produto contendo no mínimo 30% de gordura de cacau, e que possui a forma pontada de fusão;

f) Chocolate recheado moldado - produto contendo um recheio de substâncias comestíveis, completamente recoberto de chocolate. O recheio deve diferir nitidamente da cobertura, na sua composição. No mínimo 40% do peso total do produto, deve consistir de chocolate. O produto deverá ser denominado chocolate com recheio, seguido da denominação do recheio. Ex.: "Chocolate com recheio de geleia de fruta";

g) Chocolate amargo - produto preparado com cacau, pouco açúcar, adicionado ou não de leite;

h) Chocolate cobertura - produto preparado com menor teor de cacau e maior proporção de manteiga de cacau, empregado no revestimento de bombons e outros produtos de confeitaria.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria tóxica, de parasitos, detritos vegetais ou animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau corrigido de acordo com o tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarina, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou leite de leite. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau. Os chocolates não poderão ser adicionados de unidades e flutuações estranhas.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

Aspecto - massa ou pó homogêneo (exceto no tipo fantasia);

Cor - própria do tipo;

Cheiro - característico;

Sabor - doce, próprio.

NTA 41

CHÁ

1. DEFINIÇÃO

Chá é o produto constituído pelas folhas e brotos de várias espécies do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras).

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Chá", seguido da classificação. Ex.: "Chá Verde Imperial", "Chá Preto Congo".

3. CLASSIFICAÇÃO

Incluem-se neste item, segundo o processo de preparação, entre outros, as seguintes classificações:

I - Chá verde - produto não fermentado, submetido à oxidação;

a) Chá Hyson - formado pelas folhas e brotos de primeira e segunda colheita, de tamanho uniforme, torcidos e enrolados longitudinalmente em espiral;

b) Chá Twin Hyson - formado pelas folhas inferiores e brotos de Hyson, enrolados transversalmente e longitudinalmente;

c) Chá pólvora (gunpowder) - formado por folhas enroladas em três ou quatro pedregos, transversalmente, e enroladas em forma de pequenas esferas de 1 a 3 mm de diâmetro;

d) Chá pérola ou imperial - formado por folhas enroladas em primeira e segunda colheita, e depois na segunda colheita, enroladas, como a anterior, sob a forma de pequenas esferas de 3 a 5 mm de diâmetro.

II - Chá preto - produto fermentado, submetido à oxidação;

a) Smockong - folhas delgadas, grandes, procedentes da primeira e segunda colheita;

b) Fungo *Trichothema* - qualidade intermediária;

c) Chá;

d) Chá de Orange Peel; e) Chá de Orange Peel; f) Chá de Orange Peel; g) Chá de Orange Peel; h) Chá de Orange Peel; i) Chá de Orange Peel; j) Chá de Orange Peel; k) Chá de Orange Peel; l) Chá de Orange Peel; m) Chá de Orange Peel; n) Chá de Orange Peel; o) Chá de Orange Peel; p) Chá de Orange Peel; q) Chá de Orange Peel; r) Chá de Orange Peel; s) Chá de Orange Peel; t) Chá de Orange Peel; u) Chá de Orange Peel; v) Chá de Orange Peel; w) Chá de Orange Peel; x) Chá de Orange Peel; y) Chá de Orange Peel; z) Chá de Orange Peel; aa) Chá de Orange Peel; ab) Chá de Orange Peel; ac) Chá de Orange Peel; ad) Chá de Orange Peel; ae) Chá de Orange Peel; af) Chá de Orange Peel; ag) Chá de Orange Peel; ah) Chá de Orange Peel; ai) Chá de Orange Peel; aj) Chá de Orange Peel; ak) Chá de Orange Peel; al) Chá de Orange Peel; am) Chá de Orange Peel; an) Chá de Orange Peel; ao) Chá de Orange Peel; ap) Chá de Orange Peel; aq) Chá de Orange Peel; ar) Chá de Orange Peel; as) Chá de Orange Peel; at) Chá de Orange Peel; au) Chá de Orange Peel; av) Chá de Orange Peel; aw) Chá de Orange Peel; ax) Chá de Orange Peel; ay) Chá de Orange Peel; az) Chá de Orange Peel; ba) Chá de Orange Peel; bb) Chá de Orange Peel; bc) Chá de Orange Peel; bd) Chá de Orange Peel; be) Chá de Orange Peel; bf) Chá de Orange Peel; bg) Chá de Orange Peel; bh) Chá de Orange Peel; bi) Chá de Orange Peel; bj) Chá de Orange Peel; bk) Chá de Orange Peel; bl) Chá de Orange Peel; bm) Chá de Orange Peel; bn) Chá de Orange Peel; bo) Chá de Orange Peel; bp) Chá de Orange Peel; bq) Chá de Orange Peel; br) Chá de Orange Peel; bs) Chá de Orange Peel; bt) Chá de Orange Peel; bu) Chá de Orange Peel; bv) Chá de Orange Peel; bw) Chá de Orange Peel; bx) Chá de Orange Peel; by) Chá de Orange Peel; bz) Chá de Orange Peel; ca) Chá de Orange Peel; cb) Chá de Orange Peel; cc) Chá de Orange Peel; cd) Chá de Orange Peel; ce) Chá de Orange Peel; cf) Chá de Orange Peel; cg) Chá de Orange Peel; ch) Chá de Orange Peel; ci) Chá de Orange Peel; cj) Chá de Orange Peel; ck) Chá de Orange Peel; cl) Chá de Orange Peel; cm) Chá de Orange Peel; cn) Chá de Orange Peel; co) Chá de Orange Peel; cp) Chá de Orange Peel; cq) Chá de Orange Peel; cr) Chá de Orange Peel; cs) Chá de Orange Peel; ct) Chá de Orange Peel; cu) Chá de Orange Peel; cv) Chá de Orange Peel; cw) Chá de Orange Peel; cx) Chá de Orange Peel; cy) Chá de Orange Peel; cz) Chá de Orange Peel; da) Chá de Orange Peel; db) Chá de Orange Peel; dc) Chá de Orange Peel; dd) Chá de Orange Peel; de) Chá de Orange Peel; df) Chá de Orange Peel; dg) Chá de Orange Peel; dh) Chá de Orange Peel; di) Chá de Orange Peel; dj) Chá de Orange Peel; dk) Chá de Orange Peel; dl) Chá de Orange Peel; dm) Chá de Orange Peel; dn) Chá de Orange Peel; do) Chá de Orange Peel; dp) Chá de Orange Peel; dq) Chá de Orange Peel; dr) Chá de Orange Peel; ds) Chá de Orange Peel; dt) Chá de Orange Peel; du) Chá de Orange Peel; dv) Chá de Orange Peel; dw) Chá de Orange Peel; dx) Chá de Orange Peel; dy) Chá de Orange Peel; dz) Chá de Orange Peel; ea) Chá de Orange Peel; eb) Chá de Orange Peel; ec) Chá de Orange Peel; ed) Chá de Orange Peel; ee) Chá de Orange Peel; ef) Chá de Orange Peel; eg) Chá de Orange Peel; eh) Chá de Orange Peel; ei) Chá de Orange Peel; ej) Chá de Orange Peel; ek) Chá de Orange Peel; el) Chá de Orange Peel; em) Chá de Orange Peel; en) Chá de Orange Peel; eo) Chá de Orange Peel; ep) Chá de Orange Peel; eq) Chá de Orange Peel; er) Chá de Orange Peel; es) Chá de Orange Peel; et) Chá de Orange Peel; eu) Chá de Orange Peel; ev) Chá de Orange Peel; ew) Chá de Orange Peel; ex) Chá de Orange Peel; ey) Chá de Orange Peel; ez) Chá de Orange Peel; fa) Chá de Orange Peel; fb) Chá de Orange Peel; fc) Chá de Orange Peel; fd) Chá de Orange Peel; fe) Chá de Orange Peel; ff) Chá de Orange Peel; fg) Chá de Orange Peel; fh) Chá de Orange Peel; fi) Chá de Orange Peel; fj) Chá de Orange Peel; fk) Chá de Orange Peel; fl) Chá de Orange Peel; fm) Chá de Orange Peel; fn) Chá de Orange Peel; fo) Chá de Orange Peel; fp) Chá de Orange Peel; fq) Chá de Orange Peel; fr) Chá de Orange Peel; fs) Chá de Orange Peel; ft) Chá de Orange Peel; fu) Chá de Orange Peel; fv) Chá de Orange Peel; fw) Chá de Orange Peel; fx) Chá de Orange Peel; fy) Chá de Orange Peel; fz) Chá de Orange Peel; ga) Chá de Orange Peel; gb) Chá de Orange Peel; gc) Chá de Orange Peel; gd) Chá de Orange Peel; ge) Chá de Orange Peel; gf) Chá de Orange Peel; gg) Chá de Orange Peel; gh) Chá de Orange Peel; gi) Chá de Orange Peel; gj) Chá de Orange Peel; gk) Chá de Orange Peel; gl) Chá de Orange Peel; gm) Chá de Orange Peel; gn) Chá de Orange Peel; go) Chá de Orange Peel; gp) Chá de Orange Peel; gq) Chá de Orange Peel; gr) Chá de Orange Peel; gs) Chá de Orange Peel; gt) Chá de Orange Peel; gu) Chá de Orange Peel; gv) Chá de Orange Peel; gw) Chá de Orange Peel; gx) Chá de Orange Peel; gy) Chá de Orange Peel; gz) Chá de Orange Peel; ha) Chá de Orange Peel; hb) Chá de Orange Peel; hc) Chá de Orange Peel; hd) Chá de Orange Peel; he) Chá de Orange Peel; hf) Chá de Orange Peel; hg) Chá de Orange Peel; hh) Chá de Orange Peel; hi) Chá de Orange Peel; hj) Chá de Orange Peel; hk) Chá de Orange Peel; hl) Chá de Orange Peel; hm) Chá de Orange Peel; hn) Chá de Orange Peel; ho) Chá de Orange Peel; hp) Chá de Orange Peel; hq) Chá de Orange Peel; hr) Chá de Orange Peel; hs) Chá de Orange Peel; ht) Chá de Orange Peel; hu) Chá de Orange Peel; hv) Chá de Orange Peel; hw) Chá de Orange Peel; hx) Chá de Orange Peel; hy) Chá de Orange Peel; hz) Chá de Orange Peel; ia) Chá de Orange Peel; ib) Chá de Orange Peel; ic) Chá de Orange Peel; id) Chá de Orange Peel; ie) Chá de Orange Peel; if) Chá de Orange Peel; ig) Chá de Orange Peel; ih) Chá de Orange Peel; ii) Chá de Orange Peel; ij) Chá de Orange Peel; ik) Chá de Orange Peel; il) Chá de Orange Peel; im) Chá de Orange Peel; in) Chá de Orange Peel; io) Chá de Orange Peel; ip) Chá de Orange Peel; iq) Chá de Orange Peel; ir) Chá de Orange Peel; is) Chá de Orange Peel; it) Chá de Orange Peel; iu) Chá de Orange Peel; iv) Chá de Orange Peel; iw) Chá de Orange Peel; ix) Chá de Orange Peel; iy) Chá de Orange Peel; iz) Chá de Orange Peel; ja) Chá de Orange Peel; jb) Chá de Orange Peel; jc) Chá de Orange Peel; jd) Chá de Orange Peel; je) Chá de Orange Peel; jf) Chá de Orange Peel; jg) Chá de Orange Peel; jh) Chá de Orange Peel; ji) Chá de Orange Peel; jj) Chá de Orange Peel; jk) Chá de Orange Peel; jl) Chá de Orange Peel; jm) Chá de Orange Peel; jn) Chá de Orange Peel; jo) Chá de Orange Peel; jp) Chá de Orange Peel; jq) Chá de Orange Peel; jr) Chá de Orange Peel; js) Chá de Orange Peel; jt) Chá de Orange Peel; ju) Chá de Orange Peel; jv) Chá de Orange Peel; jw) Chá de Orange Peel; jx) Chá de Orange Peel; jy) Chá de Orange Peel; jz) Chá de Orange Peel; ka) Chá de Orange Peel; kb) Chá de Orange Peel; kc) Chá de Orange Peel; kd) Chá de Orange Peel; ke) Chá de Orange Peel; kf) Chá de Orange Peel; kg) Chá de Orange Peel; kh) Chá de Orange Peel; ki) Chá de Orange Peel; kj) Chá de Orange Peel; kl) Chá de Orange Peel; km) Chá de Orange Peel; kn) Chá de Orange Peel; ko) Chá de Orange Peel; kp) Chá de Orange Peel; kq) Chá de Orange Peel; kr) Chá de Orange Peel; ks) Chá de Orange Peel; kt) Chá de Orange Peel; ku) Chá de Orange Peel; kv) Chá de Orange Peel; kw) Chá de Orange Peel; kx) Chá de Orange Peel; ky) Chá de Orange Peel; kz) Chá de Orange Peel; la) Chá de Orange Peel; lb) Chá de Orange Peel; lc) Chá de Orange Peel; ld) Chá de Orange Peel; le) Chá de Orange Peel; lf) Chá de Orange Peel; lg) Chá de Orange Peel; lh) Chá de Orange Peel; li) Chá de Orange Peel; lj) Chá de Orange Peel; lk) Chá de Orange Peel; ll) Chá de Orange Peel; lm) Chá de Orange Peel; ln) Chá de Orange Peel; lo) Chá de Orange Peel; lp) Chá de Orange Peel; lq) Chá de Orange Peel; lr) Chá de Orange Peel; ls) Chá de Orange Peel; lt) Chá de Orange Peel; lu) Chá de Orange Peel; lv) Chá de Orange Peel; lw) Chá de Orange Peel; lx) Chá de Orange Peel; ly) Chá de Orange Peel; lz) Chá de Orange Peel; ma) Chá de Orange Peel; mb) Chá de Orange Peel; mc) Chá de Orange Peel; md) Chá de Orange Peel; me) Chá de Orange Peel; mf) Chá de Orange Peel; mg) Chá de Orange Peel; mh) Chá de Orange Peel; mi) Chá de Orange Peel; mj) Chá de Orange Peel; mk) Chá de Orange Peel; ml) Chá de Orange Peel; mm) Chá de Orange Peel; mn) Chá de Orange Peel; mo) Chá de Orange Peel; mp) Chá de Orange Peel; mq) Chá de Orange Peel; mr) Chá de Orange Peel; ms) Chá de Orange Peel; mt) Chá de Orange Peel; mu) Chá de Orange Peel; mv) Chá de Orange Peel; mw) Chá de Orange Peel; mx) Chá de Orange Peel; my) Chá de Orange Peel; mz) Chá de Orange Peel; na) Chá de Orange Peel; nb) Chá de Orange Peel; nc) Chá de Orange Peel; nd) Chá de Orange Peel; ne) Chá de Orange Peel; nf) Chá de Orange Peel; ng) Chá de Orange Peel; nh) Chá de Orange Peel; ni) Chá de Orange Peel; nj) Chá de Orange Peel; nk) Chá de Orange Peel; nl) Chá de Orange Peel; nm) Chá de Orange Peel; nn) Chá de Orange Peel; no) Chá de Orange Peel; np) Chá de Orange Peel; nq) Chá de Orange Peel; nr) Chá de Orange Peel; ns) Chá de Orange Peel; nt) Chá de Orange Peel; nu) Chá de Orange Peel; nv) Chá de Orange Peel; nw) Chá de Orange Peel; nx) Chá de Orange Peel; ny) Chá de Orange Peel; nz) Chá de Orange Peel; oa) Chá de Orange Peel; ob) Chá de Orange Peel; oc) Chá de Orange Peel; od) Chá de Orange Peel; oe) Chá de Orange Peel; of) Chá de Orange Peel; og) Chá de Orange Peel; oh) Chá de Orange Peel; oi) Chá de Orange Peel; oj) Chá de Orange Peel; ok) Chá de Orange Peel; ol) Chá de Orange Peel; om) Chá de Orange Peel; on) Chá de Orange Peel; oo) Chá de Orange Peel; op) Chá de Orange Peel; oq) Chá de Orange Peel; or) Chá de Orange Peel; os) Chá de Orange Peel; ot) Chá de Orange Peel; ou) Chá de Orange Peel; ov) Chá de Orange Peel; ow) Chá de Orange Peel; ox) Chá de Orange Peel; oy) Chá de Orange Peel; oz) Chá de Orange Peel; pa) Chá de Orange Peel; pb) Chá de Orange Peel; pc) Chá de Orange Peel; pd) Chá de Orange Peel; pe) Chá de Orange Peel; pf) Chá de Orange Peel; pg) Chá de Orange Peel; ph) Chá de Orange Peel; pi) Chá de Orange Peel; pj) Chá de Orange Peel; pk) Chá de Orange Peel; pl) Chá de Orange Peel; pm) Chá de Orange Peel; pn) Chá de Orange Peel; po) Chá de Orange Peel; pp) Chá de Orange Peel; pq) Chá de Orange Peel; pr) Chá de Orange Peel; ps) Chá de Orange Peel; pt) Chá de Orange Peel; pu) Chá de Orange Peel; pv) Chá de Orange Peel; pw) Chá de Orange Peel; px) Chá de Orange Peel; py) Chá de Orange Peel; pz) Chá de Orange Peel; qa) Chá de Orange Peel; qb) Chá de Orange Peel; qc) Chá de Orange Peel; qd) Chá de Orange Peel; qe) Chá de Orange Peel; qf) Chá de Orange Peel; qg) Chá de Orange Peel; qh) Chá de Orange Peel; qi) Chá de Orange Peel; qj) Chá de Orange Peel; qk) Chá de Orange Peel; ql) Chá de Orange Peel; qm) Chá de Orange Peel; qn) Chá de Orange Peel; qo) Chá de Orange Peel; qp) Chá de Orange Peel; qq) Chá de Orange Peel; qr) Chá de Orange Peel; qs) Chá de Orange Peel; qt) Chá de Orange Peel; qu) Chá de Orange Peel; qv) Chá de Orange Peel; qw) Chá de Orange Peel; qx) Chá de Orange Peel; qy) Chá de Orange Peel; qz) Chá de Orange Peel; ra) Chá de Orange Peel; rb) Chá de Orange Peel; rc) Chá de Orange Peel; rd) Chá de Orange Peel; re) Chá de Orange Peel; rf) Chá de Orange Peel; rg) Chá de Orange Peel; rh) Chá de Orange Peel; ri) Chá de Orange Peel; rj) Chá de Orange Peel; rk) Chá de Orange Peel; rl) Chá de Orange Peel; rm) Chá de Orange Peel; rn) Chá de Orange Peel; ro) Chá de Orange Peel; rp) Chá de Orange Peel; rq) Chá de Orange Peel; rr) Chá de Orange Peel; rs) Chá de Orange Peel; rt) Chá de Orange Peel; ru) Chá de Orange Peel; rv) Chá de Orange Peel; rw) Chá de Orange Peel; rx) Chá de Orange Peel; ry) Chá de Orange Peel; rz) Chá de Orange Peel; sa) Chá de Orange Peel; sb) Chá de Orange Peel; sc) Chá de Orange Peel; sd) Chá de Orange Peel; se) Chá de Orange Peel; sf) Chá de Orange Peel; sg) Chá de Orange Peel; sh) Chá de Orange Peel; si) Chá de Orange Peel; sj) Chá de Orange Peel; sk) Chá de Orange Peel; sl) Chá de Orange Peel; sm) Chá de Orange Peel; sn) Chá de Orange Peel; so) Chá de Orange Peel; sp) Chá de Orange Peel; sq) Chá de Orange Peel; sr) Chá de Orange Peel; ss) Chá de Orange Peel; st) Chá de Orange Peel; su) Chá de Orange Peel; sv) Chá de Orange Peel; sw) Chá de Orange Peel; sx) Chá de Orange Peel; sy) Chá de Orange Peel; sz) Chá de Orange Peel; ta) Chá de Orange Peel; tb) Chá de Orange Peel; tc) Chá de Orange Peel; td) Chá de Orange Peel; te) Chá de Orange Peel; tf) Chá de Orange Peel; tg) Chá de Orange Peel; th) Chá de Orange Peel; ti) Chá de Orange Peel; tj) Chá de Orange Peel; tk) Chá de Orange Peel; tl) Chá de Orange Peel; tm) Chá de Orange Peel; tn) Chá de Orange Peel; to) Chá de Orange Peel; tp) Chá de Orange Peel; tq) Chá de Orange Peel; tr) Chá de Orange Peel; ts) Chá de Orange Peel; tt) Chá de Orange Peel; tu) Chá de Orange Peel; tv) Chá de Orange Peel; tw) Chá de Orange Peel; tx) Chá de Orange Peel; ty) Chá de Orange Peel; tz) Chá de Orange Peel; ua) Chá de Orange Peel; ub) Chá de Orange Peel; uc) Chá de Orange Peel; ud) Chá de Orange Peel; ue) Chá de Orange Peel; uf) Chá de Orange Peel; ug) Chá de Orange Peel; uh) Chá de Orange Peel; ui) Chá de Orange Peel; uj) Chá de Orange Peel; uk) Chá de Orange Peel; ul) Chá de Orange Peel; um) Chá de Orange Peel; un) Chá de Orange Peel; uo) Chá de Orange Peel; up) Chá de Orange Peel; uq) Chá de Orange Peel; ur) Chá de Orange Peel; us) Chá de Orange Peel; ut) Chá de Orange Peel; uu) Chá de Orange Peel; uv) Chá de Orange Peel; uw) Chá de Orange Peel; ux) Chá de Orange Peel; uy) Chá de Orange Peel; uz) Chá de Orange Peel; va) Chá de Orange Peel; vb) Chá de Orange Peel; vc) Chá de Orange Peel; vd) Chá de Orange Peel; ve) Chá de Orange Peel; vf) Chá de Orange Peel; vg) Chá de Orange Peel; vh) Chá de Orange Peel; vi) Chá de Orange Peel; vj) Chá de Orange Peel; vk) Chá de Orange Peel; vl) Chá de Orange Peel; vm) Chá de Orange Peel; vn) Chá de Orange Peel; vo) Chá de Orange Peel; vp) Chá de Orange Peel; vq) Chá de Orange Peel; vr) Chá de Orange Peel; vs) Chá de Orange Peel; vt) Chá de Orange Peel; vu) Chá de Orange Peel; vv) Chá de Orange Peel; vw) Chá de Orange Peel; vx) Chá de Orange Peel; vy) Chá de Orange Peel; vz) Chá de Orange Peel; wa) Chá de Orange Peel; wb) Chá de Orange Peel; wc) Chá de Orange Peel; wd) Chá de Orange Peel; we) Chá de Orange Peel; wf) Chá de Orange Peel; wg) Chá de Orange Peel; wh) Chá de Orange Peel; wi) Chá de Orange Peel; wj) Chá de Orange Peel; wk) Chá de Orange Peel; wl) Chá de Orange Peel; wm) Chá de Orange Peel; wn) Chá de Orange Peel; wo) Chá de Orange Peel; wp) Chá de Orange Peel; wq) Chá de Orange Peel; wr) Chá de Orange Peel; ws) Chá de Orange Peel; wt) Chá de Orange Peel; wu) Chá de Orange Peel; wv) Chá de Orange Peel; ww) Chá de Orange Peel; wx) Chá de Orange Peel; wy) Chá de Orange Peel; wz) Chá de Orange Peel; xa) Chá de Orange Peel; xb) Chá de Orange Peel; xc) Chá de Orange Peel; xd) Chá de Orange Peel; xe) Chá de Orange Peel; xf) Chá de Orange Peel; xg) Chá de Orange Peel; xh) Chá de Orange Peel; xi) Chá de Orange Peel; xj) Chá de Orange Peel; xk) Chá de Orange Peel; xl) Chá de Orange Peel; xm) Chá de Orange Peel; xn) Chá de Orange Peel; xo) Chá de Orange Peel; xp) Chá de Orange Peel; xq) Chá de Orange Peel; xr) Chá de Orange Peel; xs) Chá de Orange Peel; xt) Chá de Orange Peel; xu) Chá de Orange Peel; xv) Chá de Orange Peel; xw) Chá de Orange Peel; xx) Chá de Orange Peel; xy) Chá de Orange Peel; xz) Chá de Orange Peel; ya) Chá de Orange Peel; yb) Chá de Orange Peel; yc) Chá de Orange Peel; yd) Chá de Orange Peel; ye) Chá de Orange Peel; yf) Chá de Orange Peel; yg) Chá de Orange Peel; yh) Chá de Orange Peel; yi) Chá de Orange Peel; yj) Chá de Orange Peel; yk) Chá de Orange Peel; yl) Chá de Orange Peel; ym) Chá de Orange Peel; yn) Chá de Orange Peel; yo) Chá de Orange Peel; yp) Chá de Orange Peel; yq) Chá de Orange Peel; yr) Chá de Orange Peel; ys) Chá de Orange Peel; yt) Chá de Orange Peel; yu) Chá de Orange Peel; yv) Chá de Orange Peel; yw) Chá de Orange Peel; yx) Chá de Orange Peel; yy) Chá de Orange Peel; yz) Chá de Orange Peel; za) Chá de Orange Peel; zb) Chá de Orange Peel; zc) Chá de Orange Peel; zd) Chá de Orange Peel; ze) Chá de Orange Peel; zf) Chá de Orange Peel; zg) Chá de Orange Peel; zh) Chá de Orange Peel; zi) Chá de Orange Peel; zj) Chá de Orange Peel; zk) Chá de Orange Peel; zl) Chá de Orange Peel; zm) Chá de Orange Peel; zn) Chá de Orange Peel; zo) Chá de Orange Peel; zp) Chá de Orange Peel; zq) Chá de Orange Peel; zr) Chá de Orange Peel; zs) Chá de Orange Peel; zt) Chá de Orange Peel; zu) Chá de Orange Peel; zv) Chá de Orange Peel; zw) Chá de Orange Peel; zx) Chá de Orange Peel; zy) Chá de Orange Peel; zz) Chá de Orange Peel.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Café Torrado", seguido de sua forma de apresentação. Ex.: "Café Torrado e Moído", "Café Torrado, em Grão", etc.

3. CLASSIFICAÇÃO

O café torrado de acordo com sua forma de apresentação, será classificado em:

- a) Café torrado, em grão;
- b) Café torrado e moído.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O café torrado deverá ser constituído por grãos torrados procedentes de espécies vegetais, graminas, sãos, limpos, ou a pó proveniente dos mesmos. Será tolerado a percentagem máxima de até 1% de impurezas (casca, pedras, etc.) no café torrado, em grão ou moído.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto - pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados;

Cor - variando de acordo com o processo de torração, de castanho claro ao castanho escuro;

- Bolores - próprios;
- Cheiro - próprio.

NTA 45

GUARANÁ

1. DEFINIÇÃO

O guaraná é o produto constituído pelas sementes de *Paulinia cupana* ou *Paulinia arborea*.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Guaraná", seguido de sua forma de apresentação.

3. CLASSIFICAÇÃO

O guaraná, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em:

- a) Guaraná em sementes;
- b) Guaraná em pó;
- c) Guaraná em bastões.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O guaraná em pó ou em bastões deverá provir de sementes são e limpas. A semente é globulosa, medindo, média de 1 cm de diâmetro, desigualmente convexa dos dois lados, às vezes enfiada por um curto apêndice, glabro, lustoso e apresentando um largo hilo. Os dois cotilédons são espessos, carnosos, firmes, densos, suculentos, planos-convexos. O superotendone é resistente. O guaraná não deverá apresentar indícios de alteração. Não poderá conter elementos vegetais estranhos à espécie.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto - semente globulosa ou pó fino ou bastões lisos;

Cor - pardo-negra, vermelho-escuro ou pardo avermelhado;

- Cheiro - próprio;
- Bolores - amargo e adstringente.

NTA 46

MAÍZ

1. DEFINIÇÃO

"Erva Maiz" ou simplesmente "maiz" é o produto constituído de todas as folhas, hastes, pedúnculos e pedúnculos das variedades *Ustilago zeae* ou *Ustilago zeae*.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Erva Maiz" ou "Maiz".

3. CLASSIFICAÇÃO

O maiz, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em:

- a) Verde - quando ligeiramente tostado;
- b) Queimado - quando torrado;
- c) Chirreiro - quando no estado virgem, apenas dessecado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O maiz é constituído pelas folhas, hastes, pedúnculos e pedúnculos, convenientemente dessecados, ligeiramente queimado ou não, partidos ou moídos. A erva maiz não poderá ser artificialmente colorida, envenenada no todo ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outras plantas estranhas. O maiz não deverá ter cheiro de fumo e sabor anormal. O maiz não deverá apresentar-se no pó muito tempo que subsista suculento, quando frito e infusão. O maiz deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto - folhas, hastes, pedúnculos e pedúnculos frequentes, secos;

- Cor - verde escura;
- Cheiro - próprio;
- Sabor - próprio.

NTA 47

PÃO

1. DEFINIÇÃO

Pão é o produto obtido pela coação, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Pão", "Pão Comum" ou "Pão de Trigo" quando se tratar do produto comum ou "Pão" seguido de qualificação de tipo que o caracteriza. Ex.: "Pão de Leite", "Pão de Mel", "Pão Francês", etc.

3. CLASSIFICAÇÃO

O pão será classificado de acordo com seu ingrediente ou característica:

a) Pão de leite - produto preparado com farinha de trigo, água e sal, com adição de fermento, apresentando-se sob a forma de bolachas finas;

b) Pão de centeio - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de centeio, sendo proibido o emprego de corante;

c) Pão integral ou pão preto - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, sendo proibido o uso de corante;

d) Pão misto - produto preparado com mistura de farinha;

e) Pão doce - produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes;

f) Pão de leite - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo 3% sólidos lácteos;

g) Pão de ovos - produto preparado com adição, no mínimo, de 2 ovos por quilo de farinha, correspondente a 0,04% de água;

h) Pão de lula ou de fantasia - produto adicionado de outras substâncias alimentícias tais como: leite, ovos, manteiga, queijo, coco, frutas secas ou cristalizadas, sementes oleaginosas e designado de acordo com o ingrediente que o caracteriza;

i) Pão de forma ou pão amido - produto obtido pela coação de massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo;

j) Pão de glúten - produto preparado com farinha de trigo e glúten, ou farinha de glúten;

k) Panetone - produto de forma própria, preparado com leite, ovos, açúcar, manteiga ou gordura e frutas secas ou cristalizadas;

l) Farinha de pão ou de rosta - produto obtido pela moagem de pães ou de flocos torrados em perfeto estado de conservação;

m) Torrada - produto obtido do pão em fatias ou massa de pão moldada individualmente em forma de fatias, e torrada.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria tóxica, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de matéria corante em qualquer tipo de pão. Será permitida a fabricação de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto - massa cozida. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico não aderente aos dentes ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pedras ou extrínsecos;

Cor - a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pálido, ou de acordo com o tipo; o miolo deverá ser de cor branca, branco-parda, ou de acordo com o tipo;

- Cheiro - próprio;
- Sabor - próprio.

NTA 48

BISCOITOS E BOLACHAS

1. DEFINIÇÃO

Biscoito ou Bolacha é o produto obtido pela amassamento e coação convenientes de massa preparada com farinha, miolo, açúcar e fermentos ou não e outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Biscoito" ou "Bolacha" seguido de substância que o caracteriza ou por nome consagrado pelo uso. Ex.: "Biscoito de Polvilho", "Bolacha de Coco", "Biscoito de Leite", etc.

3. CLASSIFICAÇÃO

Os biscoitos ou bolachas serão classificados de acordo com o ingrediente que o caracteriza ou forma de apresentação:

a) Biscoitos ou bolachas salgadas - produtos contendo clorato de sódio em quantidade que apresente o sabor salgado, além das substâncias normais do produto;

b) Biscoitos ou bolachas doces - produtos que tenham açúcar, além das substâncias normais do produto;

c) Recheados - quando possuírem na parte interna um recheio apropriado;

d) Aventados - quando possuírem na parte externa uma cobertura apropriada;

e) "Crisolins" - produto preparado com farinha de trigo, manteiga ou gordura, água e sal e apresentado sob a forma de cilindros finos e curtos;

f) Biscoitos ou bolachas para aperitivos e petiscos ou salgadinhos - produtos contendo condimentos, substâncias alimentícias de sabor forte, característico, além das substâncias normais do produto; apresentando-se geralmente, sob formas variadas e tamanhos bem pequenos. Ex.: "Petisco de Queijo", "Bolacha de Cebola para aperitivo";

g) Petiscos para aperitivos ou "petiscos" - produto preparado com farinha, água, sal, manteiga ou gordura e fermento biológico; a massa é moldada em forma de varinhas, que podem ser dobradas em forma de oito, e são submetidas a prévia cozimento rápido em banho alcalino, antes de serem assadas;

h) "Wafles" - produto preparado à base de farinha de trigo, miolo, fermento químico, manteiga ou gordura, leite e/ou adoçante sob a forma de folhas triangulares;

i) "Wafles" recheados - produto preparado com farinha de trigo e/ou amido, com recheio de substâncias alimentícias de sabor forte, característico, além das substâncias normais do produto; apresentando-se geralmente, sob formas variadas e tamanhos bem pequenos. Ex.: "Petisco de Queijo", "Bolacha de Cebola para aperitivo";

j) "Petisco-four" - produto preparado à base de farinha, miolo ou fécula, doce ou salgado, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que o caracterizam, como coco, frutas oleaginosas, grãos de frutas e queijo. Tais produtos podem ser decorados com doces, glazes, etc.

k) Frutas secas ou frutas cristalizadas, ameixas

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria tóxica, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito ou bolacha mal cozido, queimado, ou caracterizado por organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes alimentícios anormais. Não será tolerado o emprego de corantes alimentícios na confecção dos biscoitos ou bolachas, exceto quando tais corantes não revelarem e recheios adequados (glúten, etc.). Os corantes anormais não serão tolerados mesmo nos doces e recheios adequados.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto - massa torrada, com ou sem recheio ou fermento;

- Cor - próprio;
- Cheiro - próprio;
- Sabor - próprio.

NTA 49

MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO

1. DEFINIÇÃO

Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pela amassamento de farinha de trigo, de amido ou de amido de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

2. DESIGNAÇÃO

As massas alimentícias serão designadas por nome, tipo, peso de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex.: "Macarrão", "Alfabeto", "Macarrão com Ovo", "Macarrão tipo 'fio de nácar'". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas serão consideradas "Massas Alimentícias Mistas" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

3. CLASSIFICAÇÃO

As massas alimentícias serão classificadas:

I - Segundo seu teor de umidade.

- a) Massa fresca - quando foi submetida a processo de cozimento (parcial) de secagem;
- b) Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem.

II - Segundo o seu formato:

- a) Massa comprida ou longa - massa tipo espaguete, tagliatelle e outras;
- b) Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras;

c) Massinha - massa tipo chumbrinho, alface, alface, etc. e outras;

III - Segundo a sua composição:

- a) Massa mista - preparada pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas;
- b) Massa recheada - contendo recheio preparado com diversas substâncias alimentícias;

c) Massa aglutinada e super ou hiperaglutinada - preparada com farinha de trigo adicionada de glúten.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria tóxica e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só poderão ser exportadas à vista com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,04% de água por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer tipo de corante. Nas massas recheadas tais substâncias, como: violão, torção e similares, deverão ser especificadas e misturadas ao ingrediente principal do recheio. Será permitida a utilização de outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ou serem portadas na água ou deverão ser lavadas antes de cozimento. Não poderão ser fermentadas ou moqueadas.

NTA 50

ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS

1. DEFINIÇÃO

Entende-se por óleo e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outras substâncias como os fosfolípidos, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres naturalmente presentes no óleo ou gordura.

2. CLASSIFICAÇÃO

Os óleos e gorduras comestíveis serão classificados em:

2.1. Óleo ou Gordura Vegetal - de origem vegetal, de origem vegetal, com ponto de fusão inferior a 20°C (vinte graus centígrados) para os óleos e, igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados) para as gorduras, correspondente ao ponto de fusão.

a) Óleo ou Gordura Vegetal - o obtido diretamente por processos mecânicos, com ou sem aplicação de calor, e que possa ser consumido em seu estado natural, podendo sofrer exclusivamente lavagem, decantação, filtração e centrifugação;

b) Óleo ou Gordura Vegetal Degomado - o submetido a processo de degomagem;

c) Óleo ou Gordura Vegetal Semi-Refinado - o que sofreu processo de degomagem, neutralização, filtração e clarificação, mas não;

d) Óleo ou Gordura Refinado - o que sofreu processo de degomagem, neutralização, filtração, clarificação e refinamento, podendo ser consumido em seu estado natural, podendo sofrer exclusivamente lavagem, decantação, filtração e centrifugação;

e) Óleo ou Gordura Vegetal Hidrogenado - o que sofreu processo de fusão igual ou superior a 70°C (setenta graus centígrados), obtido pela hidrogenação catalítica de óleo ou gordura vegetal comestível;

f) Óleo Vegetal Misto - o obtido pela mistura de óleos de espécies vegetais diferentes.

MASSAS ALIMENTÍCIAS
COMESTÍVEIS

3.1.1. Entende-se por processo mecânico, a extração por meio de várias máquinas ou hidráulicas, centrífugas e outros processos similares.

3.1.2. Óleos e Gorduras Animais - são glicéridos de origem animal, com ponto de fusão inferior a 30°C (vinte graus centígrados), para os óleos, e igual ou superior a 30°C (vinte graus centígrados), para as gorduras.

3.1.3. Os Óleos de Animais Comestíveis (leite) incluem-se entre as gorduras animais.

3.1.4. Compostos Gordurosos - são os obtidos pela mistura de óleos e gorduras comestíveis ou de gorduras comestíveis hidrogenadas ou não, apresentando ponto de fusão igual ou superior a 30°C (vinte graus centígrados).

3.1.5. Margarina - é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica no líquido; principalmente de tipo água em óleo, produzida basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, na qual a leite poderá estar presente ou não como um dos componentes.

3. DESIGNAÇÃO

Os óleos e gorduras comestíveis serão designados segundo sua classificação, obedecendo às seguintes restrições:

3.1. O uso do nome do vegetal de origem apenas para os óleos e as gorduras vegetais obtidos de uma única espécie vegetal.

3.2. O uso do nome do animal de origem apenas para as gorduras obtidas de uma única espécie animal.

3.3. O uso do vocábulo "AZEITE", exclusivamente para os óleos provenientes de frutos.

4. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

4.1. Composição e Características de Identidade - os óleos e as gorduras deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhes sejam próprias, ressalvado o disposto na legislação pertinente vigente a cada tipo de óleo.

4.1.1. Os óleos vegetais mistos que contiverem azeite de oliva poderão ter somente dois componentes, devendo a quantidade de azeite de oliva ser, no mínimo, 30% (trinta por cento) p/p.

4.1.2. Os óleos vegetais mistos poderão resultar de mistura, no máximo, de quatro óleos vegetais de espécies diferentes, admitida a variação da sua composição qualitativa e quantitativa.

4.1.3. Características de Identidade para as Banhas

4.1.3.1. DESCRIÇÃO
Banha - é a gordura fundida de tecidos adiposos frescos, limpos e sadios de suínos (dois sexos) em bom estado sanitário no momento do abate e liberados para consumo humano pela autoridade sanitária competente.

4.1.3.2. CLASSIFICAÇÃO

4.1.3.2.1. Banha de primeira qualidade - é o produto obtido, exclusivamente, pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos.

4.1.3.2.2. Banha refinada - é o produto obtido de banha de 1ª qualidade submetida a um processo de beneficiamento, compreendendo clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação de umidade.

4.1.3.2.3. Banha comum - é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, adicionados de sebo, pelos, ossinhos, órgãos e outras partes apropriadas de suínos.

4.1.3.2.4. Banha comum refinada - é o produto obtido de banha comum submetida a um processo de beneficiamento, compreendendo clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação de umidade.

4.1.3.3. DESIGNAÇÃO

A banha será designada segundo a respectiva classificação.

5. PRINCÍPIOS GERAIS E NÍTICAS

5.1. Os estabelecimentos que elaboram óleos e gorduras deverão satisfazer as condições de higiene exigidas pelas normas sanitárias vigentes.

5.2. Os óleos e gorduras deverão atender aos princípios gerais de higiene dos alimentos e aos requisitos específicos que vierem a ser fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

NTA 51

MANTEIGA DE CACAU

1. DEFINIÇÃO

Manteiga de cacau é o produto obtido, por processo tecnológico adequado, da massa ou pasta de cacau *Theobroma cacao* L., ou de cacau tributado, podendo ser filtrado, centrífugo e desodorizado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Manteiga de Cacau".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A manteiga de cacau deverá provir de acentro de cacau sã, limpa e torrada. Deverá ser dura e friável em temperatura inferior a 35°C.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

Aspecto - massa sólida, uniforme ao tato;
Cor - branca ou branco-amarelada;
Cheiro - próprio.

NTA 52

AÇÚCAR

1. DEFINIÇÃO
Açúcar é o sacarose obtido de *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba* L., por processos industriais adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Açúcar", seguido do denominativo correspondente às suas características. Ex.: "Açúcar Cristal", "Açúcar Mascavo".

3. CLASSIFICAÇÃO

O açúcar de acordo com a sua caracterização, será classificado em:

a) Açúcar cristal - contendo no mínimo 99,95% de sacarose;
b) Açúcar refinado - contendo no mínimo 99,95% de sacarose

c) Açúcar mascavo - contendo no mínimo 98,05% de sacarose;
d) Açúcar demerara - contendo no mínimo 98,05% de sacarose

e) Açúcar mascavo - contendo no mínimo 98,05% de sacarose;
f) Açúcar mascavinho - contendo no mínimo 93,05% de sacarose

g) Açúcar-cande - contendo no mínimo 98,05% de sacarose;
h) Açúcar glas ou em pó ou de confeiteiro - contendo no mínimo 98,05% de sacarose (excluído o antiaglutinante).

i) Açúcar para confeitar - açúcar finamente pulverizado ou em cristais, adicionado de corantes permitidos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O açúcar deverá ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

Aspecto - próprio do tipo de açúcar;
Cor - própria do tipo de açúcar;
Cheiro - próprio;
Sabor - doce.

NTA 53

AÇÚCAR REFINADO

1. DEFINIÇÃO

Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana ou de beterraba por processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Açúcar Refinado" seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

O açúcar refinado será classificado em:

a) Amaro, de primeira;
b) Amaro, de segunda;
c) Granulado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O açúcar refinado deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentação, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

Aspecto - próprio do tipo de açúcar;
Cor - própria do tipo de açúcar;
Cheiro - próprio;
Sabor - doce.

NTA 54

MELAO - MELADO - RAPADURA

1. DEFINIÇÃO

Melao - é o líquido que se obtém como resíduo de fabricação do açúcar cristalizado, do melado ou da refinação do açúcar bruto.

Melado - é o líquido saraposo obtido pela evaporação do caldo de cana (*Saccharum officinarum*) ou a partir da rapadura, por processos tecnológicos adequados.

Rapadura - é o produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (*Saccharum officinarum*).

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Melao" seguido do nome da substância de origem. Ex.: "Melao de Cana".

O melao será designado "Melado" ou "Melado de Rapadura".

A rapadura será designada simplesmente "Rapadura"; quando adicionada de outras substâncias alimentares, terá sua denominação reservada do nome das mesmas. Ex.: "Rapadura de Caca", "Rapadura com Amêndoas".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Esses produtos deverão ser fabricados com matérias-primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Será vedada a adição de substâncias, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

	Melao	Melado	Rapadura
Aspecto	Líquido viscoso e denso	Líquido saraposo e denso	Massa dura
Cor	Amarela e castanha	Amarela e castanha	Castanha
Cheiro	Próprio	Próprio	Próprio
Sabor	Doce	Doce	Doce

NTA 55

MEL

1. DEFINIÇÃO

Mel é o produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar e/ou exsudatos secretóricos de plantas.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado, simplesmente, por "Mel" ou "Mel de Abelha".

3. CLASSIFICAÇÃO

O mel será classificado:
I - De acordo com o processo de obtenção;
a) Mel virgem - produto que flui espontaneamente das favas quando desoperculadas;
b) Mel centrífugo - obtido por processo de centrifugação

c) Mel prensado - obtido por compressão a frio;
d) Mel em faveas - mantido dentro das próprias faveas.

II - De acordo com as suas características físicas e químicas:
a) Mel de mesa;
b) Mel industrial.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corantes ou aditivos. Não se apresentará parcialmente cristalizado e não poderá apresentar alteração de cor.

queimado de mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Será proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e de edulcorantes de qualquer natureza, naturais ou sintéticos.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

Aspecto - líquido denso, viscoso, translúcido ou opaco, com cristais finos.

Cor - incolora, amarela e castanha.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

NTA 56

1. DEFINIÇÃO

Doce de leite é o produto resultante da aplicação de açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e permitida regulamentação.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Doce de Leite" ou "Doce de Leite" seguido de sublinhado sublinhado por a caracterização. Ex.: "Doce de Leite com Amêndoas".

3. CLASSIFICAÇÃO

O doce de leite será classificado de acordo com a sua consistência, em:

a) Doce de leite cremoso, ou em pasta;
b) Doce de leite em tablete.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas nesta Norma. Será permitida adicionar ao doce de leite: cacau, amêndola, coco, castanha-do-pará e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto. Como coadjuvante de tecnologia de fabricação será tolerada o emprego de melado na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibida adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, gelatinas ou outras substâncias, embora indústrias, exceto bicarbonato de sódio em quantidade de estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

Aspecto - próprio;
Cor - amarelada ou amarelo-pardacenta;
Cheiro - próprio;
Sabor - doce.

NTA 57

PRODUTOS DE CONFITEARIA

1. DEFINIÇÃO

Produtos de confeitaria são os obtidos por coação da massa preparada com farinhas, melados, flocos e outras substâncias alimentícias, doces ou salgadas, recheadas ou não.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por nomes populares consagrados, ou de acordo com a substância que o caracteriza, tais como:

a) Bolo - produto assado, preparado à base de farinha ou melado, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto;

b) Brigadeiro - produto cozido preparado à base de leite condensado e chocolate, podendo ser adicionado de outras substâncias como: manteiga, nozes, castanha-do-pará, castanha-de-caju e vvas passas e envolvido em chocolate granulado ou confeitos coloridos;

c) Fio de ovos - produto preparado com gemas de ovos cozidas por água e cozidas em calda de açúcar;

d) Nanjão branco - massa cozida de consistência mole, preparada à base de melados, leite, leite de coco e açúcar;

e) Morra-mor - produto à base de gelatina, açúcar e água, batido até consistência elástica e recoberto com coco ralado;

f) Flocos-de-ovo - produto assado, preparado à base de farinha, açúcar e ovos, podendo ser adicionado de fermento químico;

g) Pudim - massa cozida de consistência mole, preparada à base de melados ou flocos, leite, ovos e açúcar, podendo conter outras substâncias que o caracterizem;

h) Quindim - produto assado, preparado com gemas de ovos, podendo ser adicionado de 20% de ovos inteiros em relação à quantidade de gemas, manteiga ou margarina, açúcar e coco ralado;

i) Suspiro - produto assado preparado à base de gemas de ovos batidas e açúcar;

j) Torta - massa assada preparada à base de farinha, ovos e leite ou gordura e outros produtos comestíveis, contendo recheios diversos;

k) Croquete - produto preparado de massa cozida, à base de farinha de trigo, podendo conter leite, ovos, amido de milho e condimentos; a massa é frita, depois de recheada com qualquer uma das seguintes substâncias:

l) Croquete - produto preparado à base de carne cozida, melado, condimento, ovos e farinha de trigo, envolta em ovos batidos e farinha de rosco e frito;

m) Empio - massa cozida preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal, contendo recheios diversos;

n) Farinha - massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura, fermento e sal, coberta com açúcar, melado e calda;

o) Pastel - massa frita preparada à base de farinha de trigo, podendo conter gordura, fermento, ovos, com recheios diversos;

MARAL CUNHA
SEM A.T.L.

p) Leite - produto preparado à base de leite mado, tri-
go partido e salmão, podendo ser cozido ou frito, recheado
ou não.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os produtos de confeitaria deverão ser preparados com
matéria-prima não, limpa, em perfeito estado de conservação,
não será tolerada a presença de corantes na confecção dos mesmos
dos produtos de confeitaria. Será tolerada adição de corantes
permitidos nos recheios e revestimentos de produtos de confeitaria,
como: tortas, doces de massa recheadas e outros, com exceção
de corante amarelo ou qualquer tipo de recheio e revestimento.
Deverá ser apresentado ao consumidor a embalagem e o produto
deve estar em perfeito estado de conservação e em perfeito
estado de conservação. Os produtos de confeitaria, quando
se destinarem ao consumo imediato, deverão ser expostos à venda,
devidamente protegidos e em temperatura adequada e, caso
se não cobertos e rotulados, deverão estar de acordo com a
legislação em vigor.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa cozida, frita, macia ou lardada, com ou sem
recheio ou massa mole;
Cor - própria;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 50

BALAS, CARAMELOS E SIMILARES

1. DEFINIÇÃO

Denominam-se balas e caramelos as preparações à base de
pasta de açúcar fundido, de formas variadas e de consistência
dura ou semidura, com ou sem adição de outras substâncias permi-
tidas.

2. DESIGNAÇÃO

O produto terá a designação genérica de "Bala" ou "Car-
ame" seguida do nome da substância que o caracteriza ou por
nomes tradicionais. Ex.: "Bala de Leite", "Tofee", "Bala
de Mel", "Bala de Rosas", "Propo de Cor".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As balas, caramelos e similares deverão ser confeccionados
com matéria-prima não, limpa, isenta de matéria tóxica, de
resíduos e detritos animais ou vegetais. As balas de goma e
de goma de leite poderão ser revestidas por açúcar cristalizado. As
pastilhas deverão apresentar superfície lisa e homogênea. Será
permitido nas pastilhas o uso de corantes ou de óleos, no teor
máximo de 5%, no revestimento dos confeitos será permitido o uso
de pequenas porções de óleo, estearina, óleos vegetais ou
essências puros. Não será tolerada a adição de substâncias
de resíduo ou de qualquer natureza no preparo de balas e
caramelos de frutas, de leite, chocolate, café, coco, mel e
de uva, com exceção de vanilina.

Incluem-se nesta Norma, entre outros, o seguinte:

- a) Bala dura - produto preparado à base de açúcar fundido e
adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como
óleos essenciais e adicionado de outras substâncias permitidas;
sua principal característica é apresentar-se dura e quebradiça,
normalmente transparente ou translúcida;
- b) "Propo" - bala dura, prensada em formato característico
ou normalmente transparente ou translúcida;
- c) Pastilha - bala dura, em formato característico e su-
perfície lisa;
- d) Bala mole - produto de composição semelhante à das balas
duras, porém submetido a amassamento mecânico até a obtenção
da consistência desejada;
- e) Caramelo - produto preparado à base de leite, açúcar
e, muitas vezes, gordura animal, podendo ser adicionado de
outras substâncias permitidas, com exceção de óleos essenciais
e de outras substâncias não permitidas, como: café, coco, uva
e submetidos à cocção até a obtenção da consistência adequada;
- f) "Tofee" - caramelo submetido à cocção mais prolongada,
até obtenção da massa mole dura;
- g) Bala e caramelo recheados - produtos contendo em
seu núcleo recheios diversos como: doces, geléias, mel, licor,
etc.
- h) Bala de goma - produto preparado à base de goma natural,
açúcar e adição de óleos essenciais ou extratos vegetais;
- i) Bala de goma de leite ou bala americana - produto pre-
parado à base de goma de leite, açúcar e adição de aromas
naturais;
- j) Pastilhas - produto preparado à base de massa açucarada
de consistência firme e outras substâncias permitidas e
adicionadas por compressão;
- k) Confeitos - produto constituído por um núcleo de
massa açucarada, de composição variada, ou almidão, constituído por
aromas elegantes, frutas, partes de frutas ou frutas secas e
revestidas por uma camada açucarada, polida ou de chocolate ou
borracha; quando o núcleo for constituído de frutas, o produto
poderá ser denominado fruta confeitada. Ex.: "Bola de Confeito";
- l) "Marshmallow" - produto confeccionado com amido e
açúcar na proporção de uma parte de amido para duas de açúcar;
não será tolerada adição de outras substâncias permitidas
e de outras substâncias não permitidas, como: café, coco, uva
e submetidos à cocção até a obtenção da consistência adequada;
- m) "Marshmallow" - produto confeccionado com amido e
açúcar na proporção de uma parte de amido para duas de açúcar;
não será tolerada adição de outras substâncias permitidas
e de outras substâncias não permitidas, como: café, coco, uva
e submetidos à cocção até a obtenção da consistência adequada;
- n) "Marshmallow" - produto confeccionado com amido e
açúcar na proporção de uma parte de amido para duas de açúcar;
não será tolerada adição de outras substâncias permitidas
e de outras substâncias não permitidas, como: café, coco, uva
e submetidos à cocção até a obtenção da consistência adequada;

- a) Bala dura - produto preparado à base de açúcar fundido e
adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como
óleos essenciais e adicionado de outras substâncias permitidas;
sua principal característica é apresentar-se dura e quebradiça,
normalmente transparente ou translúcida;
- b) "Propo" - bala dura, prensada em formato característico
ou normalmente transparente ou translúcida;
- c) Pastilha - bala dura, em formato característico e su-
perfície lisa;
- d) Bala mole - produto de composição semelhante à das balas
duras, porém submetido a amassamento mecânico até a obtenção
da consistência desejada;
- e) Caramelo - produto preparado à base de leite, açúcar
e, muitas vezes, gordura animal, podendo ser adicionado de
outras substâncias permitidas, com exceção de óleos essenciais
e de outras substâncias não permitidas, como: café, coco, uva
e submetidos à cocção até a obtenção da consistência adequada;
- f) "Tofee" - caramelo submetido à cocção mais prolongada,
até obtenção da massa mole dura;
- g) Bala e caramelo recheados - produtos contendo em
seu núcleo recheios diversos como: doces, geléias, mel, licor,
etc.
- h) Bala de goma - produto preparado à base de goma natural,
açúcar e adição de óleos essenciais ou extratos vegetais;
- i) Bala de goma de leite ou bala americana - produto pre-
parado à base de goma de leite, açúcar e adição de aromas
naturais;
- j) Pastilhas - produto preparado à base de massa açucarada
de consistência firme e outras substâncias permitidas e
adicionadas por compressão;
- k) Confeitos - produto constituído por um núcleo de
massa açucarada, de composição variada, ou almidão, constituído por
aromas elegantes, frutas, partes de frutas ou frutas secas e
revestidas por uma camada açucarada, polida ou de chocolate ou
borracha; quando o núcleo for constituído de frutas, o produto
poderá ser denominado fruta confeitada. Ex.: "Bola de Confeito";
- l) "Marshmallow" - produto confeccionado com amido e
açúcar na proporção de uma parte de amido para duas de açúcar;
não será tolerada adição de outras substâncias permitidas
e de outras substâncias não permitidas, como: café, coco, uva
e submetidos à cocção até a obtenção da consistência adequada;
- m) "Marshmallow" - produto confeccionado com amido e
açúcar na proporção de uma parte de amido para duas de açúcar;
não será tolerada adição de outras substâncias permitidas
e de outras substâncias não permitidas, como: café, coco, uva
e submetidos à cocção até a obtenção da consistência adequada;
- n) "Marshmallow" - produto confeccionado com amido e
açúcar na proporção de uma parte de amido para duas de açúcar;
não será tolerada adição de outras substâncias permitidas
e de outras substâncias não permitidas, como: café, coco, uva
e submetidos à cocção até a obtenção da consistência adequada;

NTA 50

NTA 50

NTA 50

NTA 50

NTA 50

NTA 50

NTA 50

NTA 50

NTA 50

NTA 50

NTA 50

a) Crocante - produto preparado com açúcar caramelizado
até atingir a textura crocante; este produto poderá ser ad-
icionado de aromas e essências permitidas;

b) Pó-de-bolacha - produto preparado com amido, leite
ou fragmentado, açúcar e outros ingredientes, podendo ser
adicionado de aromas e essências permitidas;

c) Pó-de-bolacha - produto preparado com amido, leite
ou fragmentado, açúcar e outros ingredientes, podendo ser
adicionado de aromas e essências permitidas;

d) "Marshmallow" - massa batida preparada por mistura de
açúcar, gelatina ou albumina de ovo e adicionado de aromas
e essências permitidas;

e) "Fondant de leite" - produto semi-sólido preparado à
base de leite e açúcar, contendo microcristais de sacarose
dissolvidos na sua massa.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio;
Cor - própria;
Cheiro - próprio;
Sabor - doce.

NTA 50

BOMBONS E SIMILARES

1. DEFINIÇÃO

Bombon é o produto constituído por uma massa de chocolate
ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados
com frutas, pedaços de frutas, aromas e essências permitidas,
leite, manteiga, coco, licor e outras substâncias alimentícias,
revestidos por uma camada de chocolate ou glaci de açúcar.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Bombon" seguido de sua classifi-
cação ou de nome de fantasia. Ex.: "Bombon de Morango", "Bom-
bon de Jasmim".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os bombons, de acordo com a sua composição ou apresen-
tação, serão classificados em:

- a) Bombon de chocolate - os que forem constituídos tão-
samente por chocolate; incluídos todos os tipos constantes na
Norma de chocolate;
- b) Bombon de fruta - os que contiverem frutas ou pedaços
de frutas, quer distribuídos na sua massa, quer fazendo parte do
seu recheio;
- c) Bombon recheado - os que tiverem em seu núcleo qual-
quer tipo de recheio;
- d) Bombon crocante - os que tiverem distribuídos na sua
massa fragmentos de açúcar caramelizado, com textura quebradiça,
podendo ser adicionado de frutas e essências permitidas;
- e) "Jandula" ou "Glandula" - massa refinada, homogênea,
obtida pela mistura de chocolate com frutas e essências permitidas
e revestida com uma camada de chocolate;
- f) "Praliné" - massa refinada, homogênea, obtida pela
mistura de chocolate com frutas e essências permitidas e revestida
com uma camada de chocolate.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os bombons deverão ser fabricados com matéria-prima não
e limpa, isenta de matéria tóxica, resíduos e detritos ani-
mais e vegetais. Será tolerada a fabricação de produtos com
recheio de bombons, com adição de gorduras hidrogenadas ao cacau,
na condição de não utilizarem as denominações "Bombon" ou "Choco-
late". Tais produtos deverão ser expostos à venda com nome de
fantasia e deverão trazer no rotulagem a declaração expressa:
"Adicionados de ou "Contém gordura hidrogenada". Os bombons de-
verão apresentar superfície homogênea, com exceção dos bombons
crocantes. Nos bombons de frutas, não será tolerada a adição
de essências e corantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa semidura, com ou sem recheio;
Cor - própria e de acordo com as substâncias adicionadas;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 50

ÁGUAS DE CONSUMO ALIMENTAR

1. DEFINIÇÃO

São consideradas águas potáveis, as águas próprias para
a alimentação. Esta Norma trata somente de águas potáveis,
excluídas as minerais.

2. CLASSIFICAÇÃO

- a) Água para abastecimento público - captada por
qualquer processo, tratada ou não, devendo satisfazer à
legislação pertinente vigente;
- b) Água para consumo particular -
a) Água de fonte - aquela que provém de fontes natu-
rais e que afloram naturalmente à superfície do solo. Deverá
satisfazer à legislação pertinente vigente;
- b) Água de poço - captada por qualquer processo e que
não sofreram qualquer tratamento; deverá satisfazer à legisla-
ção pertinente vigente.

NTA 50

REFRIGERANTES E REFRESCOS

1. DEFINIÇÃO

Refrigerantes e refrescos são bebidas não alcoólicas,
obtidas pela dissolução, em água potável, de açúcares, sucos de
frutas, extratos de aromas e de outras partes de plantas ali-
mentares e de outras substâncias permitidas. A bebida, classificada
em função de sua composição, é denominada refrigerante. O refresco é
habitualmente de consumo imediato.

2. DESIGNAÇÃO

Os produtos referidos nesta Norma serão designados pelo
nome da matéria-prima que os caracteriza ou por nome com-
um fantasia. Ex.: "Guaraná", "Refresco de Laranja".

3. CLASSIFICAÇÃO

Quanto ao conteúdo de açúcar, os refrigerantes e refrescos
classificados em:
a) Água gasificada ou água potável - obtida pela
dissolução de água em gás de carbono puro, com pressão de 0,5
a 1,0 atmosfera absoluta;
- b) Soda - obtida pela dissolução de gás de carbono puro, com
pressão superior a 1,0 atmosfera absoluta, em água potável,
sendo adicionado de sais minerais de cálcio, magnésio,
potássio e sódio, tais produtos podem receber denominações
comerciais como "Soda Tonic", "Soda Gaseosa" e outros;
- c) Soda limonada ou soda laranjada - obtida pela adição
à água gasificada, de suco, podendo ser adicionado de óleos
essenciais de limão ou de laranja, e açúcar, não podendo ser
coligados artificialmente;

d) Água tônica - obtida pela adição, à água gasificada,
de açúcar, de sulfato ou cloridrato de quinina, podendo ainda
contar com essências aromáticas e substâncias amargas pro-
prias de vegetais permitidos;

e) Refrigerantes de frutas - obtidos pela adição, à água
gasificada, de suco de frutas e açúcar;

f) Refresco de leite - obtido pela adição, ao leite, de
açúcar, de suco de frutas, de suco de frutas e outras sub-
stâncias alimentícias;

g) Refrigerantes de fantasia - obtidos pela adição, à
água gasificada, de açúcar, essências naturais ou artificiais,
podendo conter sucos de frutas e aromas permitidos;

h) Refrigerante de guaraná - é o que contém, obrigatori-
amente, extrato de guaraná (*Paullinia cupana* ou *Paullinia* spp.)
líquido;

i) Refrigerante de cola - é o que contém, obrigatori-
amente, extrato de cola (*Cola glabra*, *Cola acuminata*, *Stemodia* ou
minuta).

j) Refrigerante de chá - é o que contém, obrigatori-
amente, extrato de chá (*Thea sinensis*);

k) Refrigerante de mate - é o que contém, obrigatori-
amente, extrato de mate (*Ilex paraguensis*);

l) Refrigerante de café - é o que contém, obrigatori-
amente, extrato de café (*Coffea sp.*).

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os refrigerantes deverão ser preparados com água potável
e matéria-prima não, limpa, isenta de matéria tóxica, resí-
duos e detritos animais e vegetais. Não deverão conter substâncias extra-
níveis à sua composição normal, exceto as previstas nas dispo-
sições desta Norma. Os refrigerantes de guaraná, cola, chá, mate
e café, não poderão conter corantes artificiais, sendo permiti-
da a adição de corantes e de essências. Tais refrigerantes de-
verão apresentar as seguintes características: o extrato ver-
de tal empregado. O refrigerante de guaraná deverá conter no mínimo
0,02 g e no máximo 0,1 g de extrato de guaraná por 100 ml de
valente no extrato por 100 ml de bebida. Os refrigerantes que
contiverem cafeína, não poderão ter mais de 20 mg por 100 ml de
refrigerante à base de suco de frutas deverão conter 10 por cento
do suco correspondente. Os refrigerantes à base de suco de
limão deverão conter de 2,5 a 3 por cento do suco, os de laranja
de 5 por cento e os de maracujá 3 por cento.

Os refrigerantes de água tônica deverão conter sulfato
ou cloridrato de quinina entre os teores mínimo e máximo de 3 a
5 mg por 100 ml calculados em quinina básica anidra.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido. Os refrigerantes preparados
com óleos essenciais adicionais de agentes de turvação poderão
apresentar ligeira opalescência. Os refrigerantes à base de suco
de frutas poderão apresentar turbidez e ligeira opalescência.

Cor - própria das matérias-primas empregadas;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

XANOWE

1. DEFINIÇÃO

Xarope é o produto denso obtido por dissolução de açúca-
res em água potável, podendo conter sucos ou extratos de plantas
permitidas, aromas e outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

Quando elaborado exclusivamente com açúcar e água potá-
vel, o produto será designado "Xarope simples". Quando tiver suco
de frutas ou outras substâncias permitidas, o produto será
designado por "Xarope" seguido do nome que o caracteriza ou que
pretenda ter. Ex.: "Xarope de Framboesa", "Xarope de
Groselheira".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os xaropes deverão ser preparados pela dissolução de açú-
car, sucos de frutas, saccharose, extratos de substâncias vege-
tais inocuas, sãos e limpos, em água potável. Os xaropes não de-
verão conter substâncias estranhas à sua composição normal, ex-
ceto as previstas nesta Norma. Deverão ter a densidade mínima
de 1,30 ou seja 67% de açúcar em peso, podendo o açúcar ser
apresentado total ou parcialmente hidrolizado. Deverão
apresentar aspecto límpido, sem depósitos exceto quando forem
adicionados sucos de frutas, podendo então aparecer depósito próprio
do suco empregado. Os xaropes preparados à base de guaraná, de-
verão conter 0,1 g e no mínimo 1,0 g por 100 ml de maté-
ria-prima empregada, ou seu equivalente em extrato, além das
características dos componentes secundários próprios da
matéria-prima empregada. Os xaropes adicionados de mel serão de-
nominações: "Xaropes de Açúcar e Mel", e deverão ter, no mínimo,
10% p/p de mel.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido ou levemente opalescente. Os
xaropes de sucos de frutas, não toleram presença de depósito.
Cor - própria;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

MAI. CURET
S.M.A.T.L.

NTA 63

AGUARDENTE DE CANA

1. DEFINIÇÃO

Aguardente de cana é produto alcoólico obtido pela destilação de caldo de cana (*Saccharum officinarum*) fermentado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto puro será designado por "Aguardente de Cana". Quando adicionado de substâncias vegetais permitidas, será designado por "Aguardente Composta" seguida de nome de vegetal. Ex.: "Aguardente Composta com Cengibre".

3. CLASSIFICAÇÃO

As aguardentes de cana serão classificadas em:

- aguardente de cana - produto correspondente à definição;
- aguardente de cana adoçada - produto obtido pela adição de açúcar à aguardente de cana;
- aguardente de cana composta - produto obtido pela adição de vegetais ou frutas ao aguardente de cana, podendo ser submetido à nova destilação.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A aguardente de cana deverá ser preparada com caldo de cana limpo, são, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isento de matéria terrosa, sujidades, insetos e parasitos. Deverá ser usada fermentos selecionados na fermentação de mosto. A aguardente de cana deverá ser límpida e incolor sendo, porém, tolerada uma leve coloração amarelada produzida pelo contato com a madeira do barril que a armazenou. Os vegetais ou frutas empregados no preparo das aguardentes compostas deverão ser são, limpos de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa, insetos, parasitos, sujidades. A aguardente de cana composta deverá ser límpida, sendo tolerado depósito de matéria-prima que lhe deu origem; será tolerada, também, a adição de outras substâncias, como: açúcar, caramelo, mel.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

- Aspecto - líquido límpido ou com depósito;
- Cor - incolor ou própria;
- Cheiro - próprio;
- Sabor - próprio.

NTA 64

AMARGOS

1. DEFINIÇÃO

Amargos são produtos obtidos das macerações ou infusões hidro-alcoólicas ou destilação de infusões de vegetais apropriados, em mistura ou não, e, posteriormente, filtrados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Amargo".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os amargos deverão ser preparados com álcool potável, vegetais apropriados, límpidos, são, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. Os amargos deverão ser límpidos e de aroma agradável. Será tolerada a adição de caramelo e açúcar.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

- Aspecto - líquido, sem depósito;
- Cor - escura;
- Cheiro - próprio;
- Sabor - próprio.

NTA 65

APERITIVOS

1. DEFINIÇÃO

Aperitivo é produto preparado com vinho, aguardente e outras bebidas alcoólicas, por simples mistura ou adição de suco de frutas, sementes ou outras partes de vegetais inócuos, leite de leite, ovos e outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

Os aperitivos serão designados de acordo com os ingredientes que entram em seu preparo ou por termos próprios tradicionais.

3. CLASSIFICAÇÃO

Entre os aperitivos incluem-se:

- Bebida - produto preparado com aguardente de cana, suco de frutas, frutas e açúcar. Ex.: "Bebida de laranja", "Bebida de maracujá";
- "Cachaça" - produto preparado com mistura de outras bebidas, podendo ser adicionado de frutas.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os aperitivos deverão ser preparados com aguardentes, vinhos e demais bebidas com todas as características normais. As frutas usadas no seu preparo deverão ser são e limpas, podendo apresentar depósitos de matéria-prima usada para o seu preparo.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

- Aspecto - líquido, límpido. Nos aperitivos à base de suco de frutas será permitido um depósito de matéria-prima de origem;
- Cor - própria das matérias-primas empregadas;
- Cheiro - próprio;
- Sabor - próprio.

NTA 66

"BITTER"

1. DEFINIÇÃO

"Bitter" é o produto obtido da maceração ou infusão hidro-alcoólica ou destilação de infusões vegetais apropriadas, em mistura ou não, e, posteriormente, filtrado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Bitter".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O "Bitter" deverá ser preparado com álcool potável, vegetais apropriados, límpidos, são, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. O "Bitter" deverá ser límpido, castanho-escuro e de aroma agradável. Ao "Bitter" será tolerada a adição de caramelo, açúcar e de outras substâncias naturais e açúcar.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

- Aspecto - líquido límpido, sem depósito;
- Cor - castanho-escuro;
- Cheiro - próprio;
- Sabor - próprio.

NTA 67

"FERNET"

1. DEFINIÇÃO

"Fernet" é o produto obtido da maceração ou infusão hidro-alcoólica ou destilação de infusões vegetais apropriadas, em mistura ou não, e, posteriormente, filtrado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Fernet".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O "Fernet" deverá ser preparado com álcool potável, vegetais apropriados, límpidos, são, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. O "Fernet" deverá ser límpido, castanho-escuro e de aroma agradável. Ao "Fernet" será tolerada a adição de caramelo e açúcar.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

- Aspecto - líquido límpido, sem depósito;
- Cor - castanho-escuro;
- Cheiro - próprio;
- Sabor - próprio.

NTA 68

CERVEJAS

1. DEFINIÇÃO

Cerveja é o produto obtido na fermentação alcoólica, pelo *Saccharomyces cerevisiae*, de mosto preparado com cevveja malhada, adicionado ou não de outros cereais maltados, lupulino e água.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Cerveja" seguido do tipo e da classificação. Ex.: "Cerveja tipo Porter", "Cerveja tipo Munich". Quando o produto for acondicionado em vasilhames apropriados e não for pasteurizado, será designado "Chopp".

3. CLASSIFICAÇÃO

As cervejas de acordo com o grau de fermentação e o processo de preparação, serão classificadas em:

- alta baixa fermentação - são as cervejas cuja fermentação se processa a temperaturas inferiores a 4 °C;
- alta alta fermentação - são as cervejas cuja fermentação se processa a temperaturas superiores a 20°C;
- "Chopp" - são as cervejas de baixa fermentação, não pasteurizadas e acondicionadas em vasilhames apropriados.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As matérias-primas empregadas deverão ser de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa e de detritos anormais. As cervejas deverão ser pasteurizadas e apresentar aspecto límpido ou ligeiramente opalescente em suspensão, sendo as mesmas fermentação posterior ao engarrafamento que, de acordo com o tipo, poderão apresentar um pequeno sedimento constituído de *Saccharomyces cerevisiae*. Será tolerada a intensificação da

cor pela adição de caramelo ou malte torrado. Não deverão conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

- Aspecto - líquido límpido ou ligeiramente opalescente;
- Cor - amarelo claro ou castanho-escuro;
- Cheiro - próprio;
- Sabor - próprio.

NTA 69

LICORES

1. DEFINIÇÃO

Licor é a bebida alcoólica preparada por misturas ou destilação, de álcool retificado ou aguardente, com partes ou extratos de vegetais e adição de açúcar e mel, podendo ainda conter outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome "Licor", seguido do nome do vegetal, fruto ou matéria-prima que lhe deu origem; será tolerada para os licores o uso de nomes de fantasia que já tem tradição. Ex.: "Licor de Cachaça", "Licor de eucalipto", "Licor de Orquídea".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os licores deverão ser preparados com álcool potável, por fermentação de cereais. As matérias-primas que originam os licores deverão ser limpas, são, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será tolerada o uso de caramelo, aromas naturais ou artificiais, conforme a qualidade do licor. Os licores denominados "erros" deverão ter no mínimo 30% de açúcar.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

Aspecto - líquido límpido;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 70

1. DEFINIÇÃO

Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregadas nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor.

2. DESIGNAÇÃO

Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais.

3. CLASSIFICAÇÃO

Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se:

- Glutamato monossódico - obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação equivalente, lida, ou Norma que venha a ser editada;

II - Misturas de ácidos aromáticos - obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser editada;

III - Especiarias ou condimento vegetal - é o produto de origem vegetal que compreende partes plantas ou parte delas, ou extratos substâncias aromáticas, sápidas, que ou tem valor nutritivo. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples, quando constituído de uma espécie, ou na sua pura, e visto quando constituído de mistura de especiarias.

Dura as exemplares incluem-se:

a) Açafrão - aglomerado filamentos constituído por filamentos florais secos de *Crocus sativus*, acompanhado ou não de estigmas. O açafrão, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em: Açafrão comum (acompanhado pelos estigmas), Açafrão cortado (isento dos estigmas) e Açafrão em pó.

Características Organológicas:

- Aspecto - aglomerado filamentososo ou pó homogêneo;
- Cor - pardo-avermelhada;
- Cheiro - forte, agradável, característico;
- Sabor - azedo, levemente picante.

b) Baunilha - é a semente da *Vanilla planifolia* Jacq., devidamente manipulada. O produto será designado "Baunilha" ou "Fava de Baunilha".

Características Gerais:

A baunilha deverá ser constituída por semente madura, são e límpida. Deverá estar isenta de durantes e substituídas por fideias.

Características Organológicas:

- Aspecto - fevê;
- Cor - pardo-claro, mais ou menos brilhante;
- Cheiro - aromático, característico;
- Sabor - próprio.

c) Camomila - é o capítulo floral de *Matricaria chamomilla* L. O produto será designado "Camomila", e, quando moído, por "Camomila em pó" ou "Molde".

Características Gerais:

A camomila deverá ser constituída de capítulos florais inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e dessecados.

Características Organológicas:

- Aspecto - capítulos florais ou pó;
- Cor - amarelo-pardacento;
- Cheiro - aromático, característico;
- Sabor - próprio.

d) Canela - é a casca de *Cinnamomum cassia* (Nees), *Cinnamomum* (canela da China) e a casca de *Cinnamomum Teylanicum* Nees, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a de China parcialmente privada do suber e a de Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto será designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação. Ex.: "Canela da China em casca".

Características Gerais:

A canela deverá ser constituída por cascas procedentes de espécies vegetais genuínas, são e límpidas. A canela não deverá estar exposta.

Características Organológicas:

- Aspecto - casca em forma de bastão ou pó fino, homogêneo;
- Cor - pardo-avermelhada escuro, ou marrom claro;
- Cheiro - aromático, característico;
- Sabor - característico.

e) Coentro - é o fruto de *Coriandrum sativum* L. O produto será designado "Coentro" ou "Coriandro", e, quando moído, por "Coentro Moído" ou "Molde".

Características Gerais:

O coentro ou coriandro deverá ser constituído por frutos maduros, secos, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, límpidos e dessecados.

Características Organológicas:

- Aspecto - fruto globular, dessecado, ou pó homogêneo, fino ou grosso;
- Cor - castanho-marromado;
- Cheiro - próprio;
- Sabor - próprio.

f) Cuminho - é o fruto de *Cuminum cyminum* L. O produto será designado por "Cuminho", e, quando moído, por "Cuminho Moído" ou "Molde".

Características Gerais:

O cuminho deverá ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou moídos, são, límpidos e dessecados.

Características Organológicas:

- Aspecto - fruto alongado, dessecado, ou pó homogêneo, fino ou grosso;
- Cor - verde-claro, marromado;
- Cheiro - aromático;
- Sabor - próprio.

ANEXO 1
ANEXO 2
ANEXO 3
ANEXO 4
ANEXO 5
ANEXO 6
ANEXO 7
ANEXO 8
ANEXO 9
ANEXO 10
ANEXO 11
ANEXO 12
ANEXO 13
ANEXO 14
ANEXO 15
ANEXO 16
ANEXO 17
ANEXO 18
ANEXO 19
ANEXO 20
ANEXO 21
ANEXO 22
ANEXO 23
ANEXO 24
ANEXO 25
ANEXO 26
ANEXO 27
ANEXO 28
ANEXO 29
ANEXO 30
ANEXO 31
ANEXO 32
ANEXO 33
ANEXO 34
ANEXO 35
ANEXO 36
ANEXO 37
ANEXO 38
ANEXO 39
ANEXO 40
ANEXO 41
ANEXO 42
ANEXO 43
ANEXO 44
ANEXO 45
ANEXO 46
ANEXO 47
ANEXO 48
ANEXO 49
ANEXO 50
ANEXO 51
ANEXO 52
ANEXO 53
ANEXO 54
ANEXO 55
ANEXO 56
ANEXO 57
ANEXO 58
ANEXO 59
ANEXO 60
ANEXO 61
ANEXO 62
ANEXO 63
ANEXO 64
ANEXO 65
ANEXO 66
ANEXO 67
ANEXO 68
ANEXO 69
ANEXO 70
ANEXO 71
ANEXO 72
ANEXO 73
ANEXO 74
ANEXO 75
ANEXO 76
ANEXO 77
ANEXO 78
ANEXO 79
ANEXO 80
ANEXO 81
ANEXO 82
ANEXO 83
ANEXO 84
ANEXO 85
ANEXO 86
ANEXO 87
ANEXO 88
ANEXO 89
ANEXO 90
ANEXO 91
ANEXO 92
ANEXO 93
ANEXO 94
ANEXO 95
ANEXO 96
ANEXO 97
ANEXO 98
ANEXO 99
ANEXO 100

a) Cravo - é o botão floral maduro e dessecado de *Elettaria cardamomum* Vahl. O produto será designado "Cravo" ou "Cravo da Índia". Quando moído, por "Cravo de Pó" ou "Moído".

Características Gerais:

O cravo deverá ser constituído por botões florais de esp. pimenta vegetal genuína, não e limpa.

Características Organolépticas:

Aspecto - botão floral maduro, dessecado, ou pó homogêneo.

Cor - pardo-escuro ou pó pardo-escuro, ou pardo-avermelhado.

Cheiro - fortemente aromático, característico;

Sabor - pungente - característico.

b) Cúrcuma - é a rizoma de *Curcuma domestica* Vahl. O produto será designado "Cúrcuma" e, quando moído, por "Cúrcuma de Pó".

Características Gerais:

A cúrcuma deverá ser constituída por rizomas não e limpa, sem misturas.

Características Organolépticas:

Aspecto - rizomas ovóides ou alongados, com superfície lisa, com cicatrizes circulares provenientes da raiz; ou fr. tor. e l. n. e de aspecto cor-de-rosa, ou sob a forma de pó homogêneo.

Cor - Os rizomas externamente são amarelo-cinzentados; a fratura se apresenta de cor amarelo-laranja; o pó tem color. q. amarelo-escuro.

Características Organolépticas:

Cheiro - próprio;

Sabor - picante, levemente amargo;

c) Erva-dee - é a folha de *Pilea piper* L. O produto será designado "Erva-dee", "Anis Comum" ou "Anis Verde", quando moído, por "Erva-dee Moído" ou "Anis Pó".

Características Gerais:

A erva-dee deverá ser constituída por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, não e limpa.

Características Organolépticas:

Aspecto - fruto piriforme, dessecado, ou pó homogêneo;

Cor - verde-pardacento ou verde-acinzentado ou pó cinza-pardacento;

Cheiro - aromático;

Sabor - agradável, levemente adocicado;

d) Funcho - é a fruta seca de *Foeniculum vulgare* Mill. O produto será designado "Funcho" e, quando moído, por "Funcho Moído" ou "Funcho Pó".

Características Gerais:

O funcho deverá ser constituído por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, não e dessecados.

Características Organolépticas:

Aspecto - fruto oblongo, dessecado ou pó homogêneo;

Cor - verde-acinzentado ou verde-pardacento;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

e) gengibre - é a rizoma de *Zingiber officinale* Rosc. O produto será designado "Gengibre" e, quando moído, por "Gengibre Moído" ou "Gengibre Pó".

Características Gerais:

O gengibre deverá ser constituído por rizomas achatados, não e limpa. O gengibre quando dessecado, poderá ser tratado por uma película de sal ou carbonato de cálcio; o peso desta camada não deverá exceder a 1% de cálcio, calculado em CaO (base de cálcio).

Características Organolépticas:

Aspecto - rizoma ramificado ou pó;

Cor - amarelo-avermelhado;

Cheiro - próprio;

Sabor - picante;

f) Loure - é a folha de *Laurus nobilis* L. O produto será designado "Loure" e, quando moído, por "Loure Moído" ou "Loure Pó".

Características Gerais:

O loure deverá ser constituído de folhas não e limpas e secas.

Características Organolépticas:

Aspecto - folhas secas ou pó;

Cor - verde-pardacento;

Cheiro - aromático;

Sabor - próprio;

g) Manjerona - é a folha de *Origanum majorana* L. O produto será designado "Manjerona" e, quando moído, por "Manjerona Moído" ou "Manjerona Pó".

Características Gerais:

A manjerona deverá ser constituída por folhas de espéc. vegetais genuínos, inteiros ou pó, não e limpas e secas.

Características Organolépticas:

Aspecto - folhas ovóides, secas ou pó grossas;

Cor - verde-pardacento;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

h) Mostarda - é o pó e o produto constituído pela mistura de sementes de mostarda preta (*Brassica nigra* L.), branca (*Brassica alba* L.), ou de sementes de mostarda preta e branca (*Brassica juncea* L.). O produto será designado "Mostarda de Pó" ou "Mostarda de Grão".

Características Organolépticas:

Aspecto - pó;

Cor - amarelo-avermelhado;

Cheiro - pungente;

Sabor - próprio;

Características Gerais:

A mostarda deverá ser constituída por sementes secas, inteiros ou moídos. A mostarda inteira poderá ser resubstituída por uma película de sal ou de carbonato de cálcio; o peso desta camada não deverá exceder a 1% de cálcio, calculado em CaO (base de cálcio).

Características Organolépticas:

Aspecto - sementes ovóides, de superfície pontada e rugosa, ou pó fino homogêneo;

Cor - amarelo-claro;

Cheiro - forte, aromático;

Sabor - picante, fortemente amargo;

i) Orégano - é a folha de *Origanum vulgare* L. O produto será designado "Orégano".

Características Gerais:

O orégano deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, não e limpas e secas.

Características Organolépticas:

Aspecto - folha ovóide, seca;

Cor - verde-pardacento;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

j) Pimenta-da-Jamaica - é o fruto dessecado de *Pimenta officinalis* Berg. O produto será designado por "Pimenta-da-Jamaica" e, quando moído, por "Pimenta-da-Jamaica Moído" ou "Pimenta-da-Jamaica Pó".

Características Gerais:

A pimenta-da-Jamaica deverá ser constituída de frutos de espécimes vegetais genuínos, não e limpa. Os frutos deverão ser recolhidos ainda verdes, desenvolvidos, quase atingindo o grau de maturação e dessecados.

Características Organolépticas:

Aspecto - grão globular de superfície áspera e rugosa, ou pó fino ou grosso;

Cor - Castanho-escuro avermelhado;

Cheiro - picante;

Sabor - picante;

k) Pimenta-do-reino - é o fruto de *Piper nigrum* L. colhido antes da maturação, e dessecado (pimenta preta) ou fruto maduro, desprovido de pericarpo (pimenta branca). O produto será designado "Pimenta-do-reino Preta" ou "Pimenta-do-reino Branca", quando moído por "Pimenta-do-reino Moído".

Características Gerais:

A pimenta-do-reino deverá provir de frutos maduros ou próximos da maturação, não e limpa e dessecados. Os frutos têm forma globular, medindo de 4 a 7 mm de diâmetro com superfície rugosa.

Características Organolépticas:

Aspecto - grão globular de superfície rugosa (pimenta preta) ou grão globular de superfície lisa (pimenta branca) ou pó heterogêneo, grosso ou fino;

Cor - em grão, preta ou branco-acinzentada, de acordo com o estado de maturação e tratamento; ou pó cinza-escuro, moído de partícula acinzentada (pimenta preta) ou acinzentado (pimenta branca);

Cheiro - pungente;

Sabor - picante;

l) Pimentão moído - é o produto obtido do fruto proveniente de diversas variedades de *Capitulum annuum* L. dessecado e moído. O produto será designado "Pimentão Moído", "Páprica" ou "Colorau".

Características Gerais:

O pimentão moído deverá provir de frutos maduros, não e limpa e dessecados.

Características Organolépticas:

Aspecto - pó fino, homogêneo;

Cor - vermelho-intenso;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio (doce ou picante);

IV - Condimento preparado - produto obtido pela simples mistura de condimentos naturais ou elaborados, com adição ou não de outras substâncias alimentícias e apresentadas sob forma de pó, pastas, molhos, ou emulsão ou suspensão.

Entre os condimentos preparados incluem-se:

a) Catchup ou ketchup - molho elaborado à base de polpa e suco de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar, podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 10% de sólidos secos;

b) Curry - produto obtido pela mistura de várias especiarias de pimenta, cúrcuma, gengibre, cardamomo e outras especiarias, podendo ser adicionado de sal e amido;

Características Organolépticas:

Aspecto - pó;

Cor - amarelo ou amarelo-avermelhado;

Cheiro - característico;

Sabor - picante;

c) Maionese - emulsão cremosa obtida com ovos e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis. Não poderá ser adicionada de corantes. Deverá ter no mínimo, três gramas de ovos por litro e, no máximo, 80% de óleo vegetal comestível. Poderá ter, no máximo, 0,5% de sal;

d) Mostarda de pó ou mostarda preparada - produto obtido de mostarda de pó ou mostarda preparada, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal;

e) Molho Inglês Worcestershire - produto elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outras substâncias;

f) Molho Chiu-chiu ou Molho Japonês - é o produto obtido pela fermentação de um assado de soja e de outros cereais com arroz e milho, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias;

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, não e limpas, que deverão corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possam ser caracterizadas pelo condimento vegetal. Os condimentos preparados não

obtidos de especiarias genuínas. Poderão ser adicionados de ingredientes comestíveis, ovos, sal, açúcar, óleo, vinagre e de outras substâncias alimentícias. Todos os ingredientes empregados deverão estar em perfeito estado de conservação. Será permitida a adição de corante na quantidade máxima de 10%, nos casos previstos. Os molhos poderão apresentar-se sob a forma líquida ou cremosa, podendo conter elementos constitutivos ou suspensivos. Será permitida a adição de condimentos líquidos, e coloração com corante.

NTA 71

Folha nº 193 de proc. 054/6 do 19.93

1. DEFINIÇÃO

Sal é o cloreto de sódio natural, refinado e sem aditivos.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Sal" segundo de sua classificação. Ex.: "Sal Refinado", "Sal Moído".

3. CLASSIFICAÇÃO

O sal, de acordo com suas características de pureza e granulagem, será classificado em:

a) Sal Grosso - produto não beneficiado, cujas cristais devem passar totalmente por peneira nº 5 (0,75 mm de abertura) e não por peneira nº 8 (2,36 mm de abertura);

b) Sal Moído - produto obtido pela moagem do sal grosso, cujos cristais devem passar totalmente por peneira nº 10 (1,50 mm de abertura);

c) Sal Refinado - produto submetido a beneficiamento para a eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira nº 20 (0,84 mm de abertura) 75% no mínimo, deve passar por peneira nº 60 (0,25 mm de abertura) 100%;

d) Sal de Mesa - é o sal refinado adicionado de antiúmido.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados a unidade de medida e constituídos por pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulagem do sal deverá ser uniforme e de acordo com o seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de todo (sódio de potássio, iodato de potássio ou outro sal de todo não tóxico) na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de todo por 1 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto - cristais de granulagem uniforme de acordo com o tipo;

Cor - branca, e para o sal moído, branca ou branco-acinzentada;

Cheiro - inodoro;

Sabor - salino.

NTA 72

VINAGRE

1. DEFINIÇÃO

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser obtidos da fermentação acética de outros líquidos alimentícios.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado Vinagre ou Vinagre de Vinho, de acordo com a proveniência da fermentação acética de outros líquidos alimentícios. O produto será designado "Vinagre" segundo de nome de vegetal de origem. Ex.: "Vinagre de Laranja", "Vinagre de Cidra".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O vinagre deverá ser preparado de modo limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sais nutritivos e adjuvantes para nutrir os microrganismos acidificantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos aos ácidos minerais livres.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto - líquido límpido;

Cor - própria, de acordo com a origem;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 73

VINAGRE DE ALCOOL

1. DEFINIÇÃO

Vinagre de Alcool é o produto proveniente da fermentação acética de uma mistura constituída de álcool etílico convenientemente diluído e adicionado de elementos nutritivos para os fermentos acéticos.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Vinagre de Alcool".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O vinagre de álcool deverá ser preparado de álcool etílico refinado, limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sais nutritivos e adjuvantes para nutrir os microrganismos acidificantes. O vinagre de álcool não será permitido o uso de conservadores. Como corantes será tolerada a adição de corante. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem sais minerais livres.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto - límpido, sem depósito;

Cor - incolor ou amarelada;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

STELA DE DU-AMAL LUNAR

NTA 74

GELÉ

1. DEFINIÇÃO

Chama-se gele o produto resultante da congelação de água potável.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Gele".

3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com o método empregado na fabricação do produto, o gele será classificado em:

- a) Gele Opaco - quando for obtido pela congelação da água potável, em agitação mecânica;
- b) Gele Semitransparente ou gele claro - quando for obtido pela congelação da água potável, em repouso;
- c) Gele Cristalino - quando for obtido pela congelação de água desmineralizada ou outras, isentas de ar.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O gele opaco quando em bloco, não deverá ser transparente; quando as placas delgadas deverão ter aspecto branco, leitoso e translúcido. O gele semitransparente deverá ser transparente em toda a sua espessura, com secção de núcleo central, que deverá ser opaco. O gele cristalino deverá ser transparente em toda a sua massa.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

O gele deve ser inodoro, insípido.

NTA 75

GELADOS COMESTÍVEIS

1. DEFINIÇÃO

A presente NTA se aplica aos gelados comestíveis pré-congelados ou não, prontos para a consumo, e aos preparados, e nos preparados concentrados a base para a fabricação de gelados comestíveis.

1.1 Aplica-se, igualmente, o disposto nesta NTA à fração dos gelados comestíveis que entra na composição dos produtos e/ou pastas gelados descritos em 3.2.3.

2. DESIGNAÇÃO

2.1 Definições

2.1.1 Gelados comestíveis - são produtos alimentícios obtidos a partir de uma mistura de gorduras e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes e substâncias ou de uma mistura de água, açúcar e outras substâncias e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições tais que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado durante a armazenagem, transporte e até a entrega ao consumo e cuja composição atenda às especificações fixadas pela legislação vigente.

2.1.2 Preparados para gelados comestíveis - são os produtos líquidos que contêm todos os ingredientes necessários em quantidades tais, que, quando submetidos ao congelamento, o alimento resultante obedeça a uma das descrições previstas nos itens 3.1.1 a 3.1.7.

2.1.3 Concentrados para gelados comestíveis - são os produtos que, após adição de água, resultem no produto que obedeça à definição dada em 2.1.2.

2.1.3.1 Incluem-se neste classe os produtos denominados "pó para sorvetes" que podem ser adicionados de outros líquidos em lugar de água e açúcar.

2.1.4 Base para gelados comestíveis - são os produtos constituídos de estabilizantes e espessantes, podendo conter ou não aditivos e ingredientes necessários à obtenção do produto que obedeça à definição dada em 2.1.2, pela adição de água e ou três ingredientes.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1 De acordo com a sua composição:

3.1.1 "Sorvetes de Creme" - são os preparados com leite e produtos lácteos e gorduras comestíveis.

3.1.2 "Sorvetes de Leite" - são os preparados com leite e produtos lácteos.

3.1.3 "Sorvetes de Baixo Teor de Gordura" - são os preparados com leite e produtos lácteos, contendo pequeno teor de gordura láctea.

3.1.4 "Sorvete" com outra denominação - são os preparados com leite e produtos lácteos e/ou outras matérias-primas alimentares e não quais os teores de gordura e/ou proteínas são totais ou parcialmente de origem não láctea.

3.1.5 "Sherbets" - são preparados com leite e produtos lácteos ou outras matérias-primas alimentares e que contêm uma pequena proporção de gordura e proteínas, as quais podem ser totais ou parcialmente de origem não láctea.

3.1.6 "Delados de Frutas" - são os preparados com polpa, sucos ou pedaços de frutas e açúcares.

3.1.7 "Gelados" com outra denominação - são os preparados com açúcares, podendo conter polpas, sucos ou pedaços de frutas, aromatizantes, corantes naturais idênticos ou naturais e/ou artificiais e outras matérias-primas alimentares.

3.2 De acordo com o processo de fabricação e apresentação:

3.2.1 "Servete de massa e creme" - são misturas homogêneas ou não de ingredientes alimentares, batidas e resfriadas até congelamento, resultando massa incluindo ar, de densidade aparente mínima de 475 g/litro.

3.2.2 "Pisado" - são porções individuais de gelados comestíveis, de composição variada, de maior consistência, geralmente suportadas por uma haste, obtidas por resfriamento até congelamento, da mistura homogênea ou não, de ingredientes alimentares, com ou sem batimento, resultando produto de densidade aparente mínima de 475 g/litro.

3.2.3 "Produtos especiais gelados" - são os gelados não constituídos por qualquer das modalidades de gelados comestíveis relacionados nesta NTA, na combinação com alimentos não gelados, representados por porções situadas interna e/ou externa-

mente ao conjunto. Ex.: sanduíche de sorvete; bolo de sorvete; torta gelada; sorvete com cobertura, etc.

4. DESIGNAÇÃO

O gele comestível será designado de acordo com a sua composição, substância que o caracteriza, tipo ou por nome de fantasia. Ex.: sorvete de creme; pisado de leite; espumoso; sag; etc.; bolo de sorvete, etc.

5. HIGIENE

Os estabelecimentos que elaboram gelados comestíveis devem apresentar condições higiênicas satisfatórias, atendendo os requisitos mínimos de higiene alimentar fixados na Resolução nº 32/77.

NTA 76

ALIMENTOS RAPIDAMENTE CONGELADOS OU SUPERCONGELADOS

1. DEFINIÇÃO

Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, são os que passam submetidos a processo de congelamento a uma velocidade apropriada em equipamento adequado, de modo que o centro térmico do produto seja de -18°C ou inferior.

2. DESIGNAÇÃO

Os alimentos supergelados deverão ser designados de acordo com a natureza dos produtos, acrescentando-se a palavra supergelado ou os equivalentes.

3. CLASSIFICAÇÃO

Os alimentos supergelados classificam-se em:

- a) Alimentos "in natura" - sendo utilizados apenas a parte comestível;
- b) Alimentos parcialmente preparados - alimentos que podem ser utilizados dependendo de tratamento ou operação similar;
- c) Alimentos preparados - alimentos que para serem utilizados dependem apenas de aquecimento ou operação similar.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os alimentos supergelados devem ser preparados com matérias-primas frescas, são, livres de matéria tóxica, bolores, parasitos e detritos animais e vegetais. O armazenamento de produtos supergelados, deve ser feito à temperatura própria, com o mínimo de flutuação e nunca superior a 18°C ou a outra temperatura inferior que tenha sido especificada para determinados produtos. O transporte de supergelados, deverá ser feito de modo a ser mantida a temperatura do produto a -18°C ou inferior. Será tolerada, por breve período, uma elevação de temperatura, porém, nunca superior a -15°C. A distribuição, que inclui o transporte local e sua venda em equipamento apropriado, deve manter o produto à temperatura de -18°C ou inferior. O armazenamento do produto desde o seu congelamento, armazenamento, transporte e distribuição deve ser tal que:

1. Assegure as características organolépticas e a qualidade do produto, protegendo-o de contaminação bacteriológica ou outros;
2. Evite perda de unidade, desidratação ou variação;
3. Evite a fixação de odores, sabores, cores ou outras características estranhas.

A temperatura de -18°C deve ser mantida até o momento da venda do produto ao consumidor.

Os aparelhos de refrigeração nos pontos de venda no comércio deverão estar providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

NTA 77

BOPA DESIDRATADA

1. DEFINIÇÃO

Bopa desidratada é o produto obtido pela mistura de ingredientes tais como cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, leite em pó, condimentos, massas alimentícias, etc. trata de carne e outros.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Bopa Desidratada", seguida do nome do ingrediente que o caracteriza ou por nome comercial do produto. Ex.: "Bopa de Tomate", "Bopa Juliana". Quando o alimento final obtido se apresentar sob aspecto cremoso, o produto poderá ser designado por "Creme". Ex.: "Creme de Espinafre".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A bopa desidratada deverá ser preparada com substâncias limpas e são. Poderá conter legumes pré-cortados, desidratados, cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, massas alimentícias, ovos desidratados, milho, amido, farinha, queijo ralado, sal, açúcar, leite em pó, óleo, gordura, manteiga, etc. quando partes de carne ou produtos desidratados, extrato de carne, glúten de milho e condimentos diversos. Poderá ainda ser enriquecida com levedura inativa, com concentrado de extrato e com fosfato de cálcio. Não será tolerada a adição de conservadores e corantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó, grânulos ou tabletas;
Cor - próprio;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 78

GOMAS DE MASCAR

1. DEFINIÇÃO

Gomas de mascar são massas elásticas, mastigáveis, porém não digestíveis, constituídas por açúcares, substâncias de uso alimentar, corantes e aromas permitidos e uma base gomosa, podendo apresentar-se sob várias formas, dependendo do uso.

As bases gomosas podem ser constituídas por misturas de várias das componentes permitidas pela legislação vigente.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado com o nome de "Goma de Mascar" ou "Chicle", seguido do nome do aroma que o caracteriza ou do tipo. Ex.: "Goma de Mascar de Canela", "Chicle de Hortelã", "Chicle de Baile".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As gomas de mascar deverão ser fabricadas com matérias-primas são e limpas, isentas de matéria tóxica, parasitos e sujidades em geral. Os látex naturais e as resinas naturais deverão ser convenientemente purificados. Os polímeros e as resinas sintéticas deverão ser livres de monômeros, catalisadores e emulsificantes. A parafina e a cera microcristalina deverão ser livres de hidrocarbonetos aromáticos polícíclicos.

Aspecto - massa homogênea, mastigável, podendo ser em forma de pó ou de grânulos;
Cor - própria;
Cheiro - próprio e característico;
Sabor - próprio.

NTA 79

PÓS PARA PREPARO DE ALIMENTOS

1. DEFINIÇÃO

São produtos constituídos por misturas de pós de várias ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos pela apresentação em água, leite ou outro produto alimentício, cujo método ou não a posterior orientação.

2. DESIGNAÇÃO

Os produtos serão denominados "Pó" ou "Mistura", seguidos da indicação de sua finalidade. Ex.: "Pó para Bolo", "Mistura para Bolo", "Mistura para Pízza", "Pó para Refeição".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os pós ou misturas, serão classificados de acordo com o tipo de alimento a ser obtido:

- a) Mistura ou pó para bolo, biscoito ou bolacha - produto constituído por farinhas, amido, açúcar, leite em pó, fermento e outras substâncias permitidas;
- b) Mistura ou pó para flan, pudim ou mingau - produto constituído de amido ou fécula, açúcar, amido ou fécula, proteínas, espessantes e outras substâncias. Os pós de pó para instantâneo poderão ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes;
- c) Mistura ou pó para pizza, pastel - massas enroladas - produto constituído de farinhas, fermentos, sal e outras substâncias;
- d) Mistura ou pó para sorvete - produto constituído por mistura de açúcar, destrições ou outros, espessantes, estabilizantes e outras substâncias;
- e) Pós para sobremesa de gelatina - produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionados de corantes;
- f) Pós para gelatina artificial - produto constituído por mistura de açúcar, espessantes, aromatizantes e corantes;
- g) Mistura ou pó para preparo de bebidas:

1. Utilizando para preparar refrigerantes ou refrigerantes constituído por açúcar, estabilizantes, aromatizantes e outras substâncias;

2. Utilizando para complementar a alimentação - constituído por farinhas de cereais, milho, ovo, leite em pó, carne, produtos de frutas desidratadas e outras substâncias;

3. Utilizando para preparar água artificialmente mineralizada - constituído por sais minerais, atóxica, podendo conter bicarbonato de sódio ou de potássio e acidulantes.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os pós para preparo de alimentos e bebidas, devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Os pós para preparo de água artificialmente mineralizada, deverão ter os sais em quantidades tais que a água preparada não apresente concentração de íons maior que a do tipo natural que se deseja imitar. Os sais minerais utilizados deverão ter pureza, de acordo com a Farmacopéia ou com a Food Chemical Codex.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó fino ou granulado;
Cor - de acordo com os componentes;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 80

FERMENTOS QUÍMICOS

Objeto: Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria.

Definição: Fermento químico é o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência de calor e/ou de umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, no momento-limite e volume e a porosidade.

Designação: O produto será designado "Fermento Químico". Características de Composição e Qualidade: No momento dos fermentos químicos poderão entrar como componentes quaisquer sais permitidos pela legislação vigente pertencentes a substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açúcar, farinhas, amidos, féculas, anidrido e fosfato de cálcio e outras substâncias aprovadas pela ANVISA.

Características Organolépticas:
Aspecto - próprio;
Cor - próprio;
Cheiro - próprio;
Sabor - próprio.

NTA 81

FERMENTOS BIOLÓGICOS

1. OBJETO

Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria.

2. DEFINIÇÃO

Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) por procedimento técnico

lógica adequada para dar saber próprio e aumentar o volume e a pureza dos produtos fornecidos.

3. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Fermento Biológico" ou "Levedura Ativa".

4. CLASSIFICAÇÃO

Os fermentos biológicos, de acordo com a sua teor de umidade, serão classificados em:

a) Fermento Fresco, também denominado: "Fermento Promotor", "Fermento Verde" e "Levedura Fresca".

b) Fermento Seco, também denominado: "Fermento Desidratado" e "Levedura Seca".

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

a) Fermento Fresco

Aspecto - massa cremosa, homogênea, pastosa de consistência firme;

Cor - creme claro, característico;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

b) Fermento Seco

Aspecto - pó, coágulo, grânulos ou cilindros de tamanhos variados;

Cor - de branco ao castanho claro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

6. NUTRIÇÃO

O produto deverá ser fabricado com matérias-primas de perfeito estado sanitário, isentas de matérias tóxicas e de origem vegetal e animal. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro de amido e sabor amargo. E suas características de composição e qualidade deverão obedecer à legislação pertinente vigente.

NTA 88

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS

1. DEFINIÇÃO

Considera-se alimento enriquecido, todo alimento ao qual for adicionada substância nutritiva, com o objetivo de reforçar seu valor nutritivo, seja reposto quantitativamente, ou nutricional durante o processamento do alimento, seja adicionando-se um nutriente em nível superior ao seu conteúdo normal.

2. DESIGNAÇÃO

Os alimentos adicionados de vitaminas e/ou sais minerais, serão designados: Enriquecido de Vitaminas ou Vitaminado, Enriquecido de Sais Minerais ou, simplesmente, Enri-quecido de Minerais, Enriquecido de Aminoácidos (especificado), respectivamente.

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A suplementação de alimento com vitaminas e/ou sais minerais, obedecerá ao critério de correlação entre o consumo médio diário recomendado de um certo alimento e a necessidade diária recomendada desses nutrientes.

Para as vitaminas e sais minerais adota-se para adultos, em estado físico normal, as doses preconizadas na legislação vigente. Quando o alimento, pelo seu peso variado, não puder ser por, na sua rotulagem, de indicação clara de quantidade diária e ser utilizada, esta será calculada aproximadamente com base no consumo médio diário utilizado.

Quando os alimentos enriquecidos com vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos não se destinarem a adultos em estado físico normal, as necessidades diárias desses nutrientes serão levadas em consideração com base em estudos e recomendações específicas. Para as vitaminas adota-se a tabela do "National Research Council", Washington, U.S.A.

Os alimentos enriquecidos de vitaminas e/ou sais minerais, para que não possam ser denominados, deverão fornecer por porção média diária ingerida 50% no mínimo da dose diária recomendada para adultos, dos nutrientes citados. Será permitida a adição de até 100% a mais de vitaminas, exceto vitamina D, para compensar as perdas eventuais decorrentes do tempo de armazenamento do alimento; esse excesso de adição deve ter sua necessidade comprovada e ser declarada no relatório de fórmula que é composto o processo de registro do alimento.

É proibida a adição de vitaminas às bebidas alcoólicas.

O enriquecimento de alimentos com aminoácidos específicos deve ser feito para corrigir a relação entre os diversos aminoácidos existentes, ou para atender as necessidades orgânicas específicas. Os casos especiais de comprovada necessidade, para atingir objetivos de Saúde Pública ou para tornar o alimento nutricionalmente auto-suficiente, a autoridade sanitária poderá permitir a adição de nutrientes em níveis mais elevados, de modo que o alimento tenha conteúdo superior aos da necessidade de diário recomendada.

A margarina deverá conter vitamina A ou provitamina A 2 equivalentes a, no mínimo, 15.000 e no máximo 50.000 Unidades Internacionais (U.I.) de vitamina A, por quilo; e poderá conter 500 a 7.000 U.I. de vitamina D, por quilo.

Quando a aparência normal de um produto alimentício não puder sofrer pronunciada alteração de ser, é permitida a adição de provitamina A na quantidade mínima equivalente a 700 U.I. de vitamina A por 100 g e Riboflavina na quantidade mínima de 0,2% por 100 g.

Matérias dos Nutrientes

No enriquecimento de alimentos, nenhuma substância nutritiva ou inadequada deverá ser introduzida ou fornecida como fonte de origem de vitaminas quimicamente puras ou de derivados vitamínicos, de sais minerais quimicamente puros, de modo que, em caso de consequência de um processamento com o produto, se estabeleça as vitaminas.

As vitaminas que podem ser adicionadas são:

Vitamina A - retinol ou outra substância de ação vitamínica A; betacaroteno ou outro provitamina A.

Vitamina B₁ - tiamina ou outro derivado de tiamina.

Vitamina B₂ - riboflavina ou outro derivado de riboflavina.

No.

Vitamina B₃ - piridoxina.

Vitamina B₅ - cobalamina.

Nicotinamida ou ácido nicotínico - niacina ou nicotinamida - Retor PP.

Ácido fólico - e derivados.

Pantotênol e Pantotênatos de cálcio ou de cálcio.

Vitamina C - ácido ascórbico ou outro derivado com ação vitamínica C.

Vitamina D - ergocalciferol (vitamina D₂) e Colecalciferol (vitamina D₃) ou outra substância de ação vitamínica D.

Vitamina E - tocoferol ou outra substância de ação vitamínica E.

Os sais minerais não nocivos que podem ser adicionados aos alimentos derivam dos seguintes elementos:

Cálcio, sob forma de sal.

Magnésio, sob forma de sal ou de óxido.

Ferro, sob forma de metal livre ou de sal.

Iodo, sob forma de sal iodado ou iodato.

Cobre, sob forma de sal.

Zinco, sob forma de sal fosfato, hipofosfito ou pirrofosfato.

Será permitida a utilização de vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos em forma de pré-misturas ou soluções, que utilizem solventes, diluentes ou dispersantes inócuos.

Outras vitaminas e/ou sais minerais poderão ser adicionados aos alimentos, a julgo da autoridade sanitária, desde que solicitado e justificado pelo interessado.

NTA 88

ALIMENTOS DIETÉTICOS

1. Classificam-se como "alimentos dietéticos" para os efeitos do disposto na alínea V do artigo 2º e § 4º do artigo 3º do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, os seguintes grupos de alimentos:

a) Alimentos para lactentes e crianças;

b) Alimentos para gestantes e nutríos;

c) Alimentos para pessoas idosas;

d) Alimentos para pessoas que exerçam atividades exigindo esforço físico excepcional ou em condições ambientais especiais;

e) Alimentos pobres em sódio, contendo substituto para o sal;

f) Alimentos pobres em glúten;

g) Alimentos pobres em certos aminoácidos;

h) Alimentos pobres em calorias;

i) Alimentos ricos em calorias;

j) Alimentos pobres em gorduras;

k) Alimentos pobres em proteínas;

l) Alimentos pobres em carboidratos;

m) Alimentos ricos em proteínas;

n) Alimentos hipocalóricos;

o) Outros alimentos para fins especiais não incluídos nos grupos acima.

2. Os alimentos dietéticos serão elaborados com produtos de origem animal e/ou vegetal próprios para o consumo e adequados à respectiva destinação, podendo ser suplementados aditivos naturais de vitaminas, minerais, aminoácidos e outros nutrientes requeridos consoante a finalidade do alimento, em doses não terapêuticas.

3. Os alimentos dietéticos podem ser adicionados dos aditivos indicados nos padrões específicos, respeitadas as limitações e restrições neles indicadas.

4. Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dietéticos serão mencionados nos padrões específicos, respeitadas as limitações e restrições neles indicadas.

5. Os alimentos dietéticos devem ser:

a) Livres de substâncias contaminantes em quantidades que possam torná-los nocivos à saúde;

b) Livres de resíduos de pesticidas, observados os limites de tolerância fixados pela CHMPA, para as matérias-primas empregadas;

c) Livres de micotoxinas, tolerando-se um limite máximo de aflatoxina nos alimentos passíveis deste tipo de contaminação, conforme Resolução da CHMPA.

6. Os alimentos dietéticos devem ser preparados, manipulados, acondicionados e conservados em boas condições sanitárias obedecendo os princípios gerais de higiene e atender os critérios microbiológicos indicados nas Resoluções específicas que lhes forem pertinentes.

7. As embalagens empregadas devem ser resistentes às condições climáticas locais, onde os alimentos devem ser mantidos e devem satisfazer os requisitos exigidos pelas provas de ensaios pertinentes àqueles alimentos, com os quais entrarão em contato.

8. Os rótulos dos alimentos dietéticos deverão trazer além das demais exigências para os alimentos em geral, o seguinte:

a) A expressão "Alimento Dietético" com tipos não inferiores a um terço do tipo de maior tamanho;

b) Indicação de sua finalidade conforme a respectiva classificação em tipo de mesmo tamanho da expressão "Alimento Dietético", e continue a esta:

c) Declaração dos ingredientes em ordem decrescente de sua quantidade, podendo ser declarada a porcentagem dos mesmos;

d) Informação completa relativa a cada tipo de alimento, de acordo com as disposições das normas específicas;

9. O valor nutritivo bem como o valor energético ou outras características relevantes do alimento dietético serão indicados por 100 g de produto, por unidade ou por porção utilizada, ou ainda por unidade pré-embalada destinada ao consumidor.

10. As normas específicas terão, quando for o caso, e algumas quanto à identificação de período de validade de fabricação, prazo de validade e cuidados na conservação.

Folha nº 196 de proc.

8.3. Quando o alimento dietético apresentar alterações de aparência, sabor ou consistência, o fabricante não deve constar claramente no rótulo.

8.4. Os aditivos instantâneos deverão ser mencionados no processamento.

9. Exceções de classificação de "Alimento Dietético" aquelas adicionadas de drogas possuindo efeito terapêutico ou fisiológico definidos ou cuja forma de administração não seja aquela normalmente utilizada na alimentação de pessoas não, regidos pela lei nº 6.360 de 23 de outubro de 1976.

10. Os alimentos indicados no item I da presente Resolução que deverão atender às características de composição fixadas em cada caso, pela CHMPA, para os ingredientes e nutrientes, bem como os critérios microbiológicos indicados nas Resoluções específicas que forem pertinentes.

11. Até que venham a ser aprovadas as características de composição e os critérios microbiológicos adotados nos itens anteriores, serão observadas as Recomendações do Comitê do Conselho Alimentar para Alimentos Dietéticos na fase em que se encontram.

NTA 84

PRODUTOS PERCEÍVEIS

1. São considerados produtos percebíveis os produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados e produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação.

2. Os produtos percebíveis acima definidos são classificados em duas classes:

2.1. Produtos pré-embalados; e

2.2. Produtos não embalados.

3. Os produtos percebíveis são considerados aptos para o consumo durante alguns dias, dependendo da sua natureza, se forem conservados em ambiente refrigerado com temperatura no redor de 4°C, porém, não superior a 8°C ou aquecido acima de 65°C.

3.1. Os produtos percebíveis pré-embalados são normalmente conservados em ambiente refrigerado e, dependendo de suas características, poderão permanecer aptos para o consumo por prazos que variam de alguns dias a várias semanas. Ex.: Leite e Cremes Pasteurizados, Queijos Frescos, Iogurtes, Massas Frescas e semelhantes.

3.2. Os alimentos percebíveis não embalados exigem ou a refrigeração ou o aquecimento para a garantia da saúde do consumidor. Ex.: Doces em Bichitos ou Coberturas, Mousses, Empadas, Quindins, Croquetes e outros.

4. Os produtos percebíveis pré-embalados deverão indicar no rótulo:

a) O prazo de validade ou a data máxima de consumo, após do-se o dia e a mês;

b) A advertência: "Mantenha em refrigeração".

5. As informações obrigatórias, contidas no item 4, devem constar do painel principal do rótulo, não podendo o tamanho das letras ser inferior a 6 (seis) milímetros.

6. A exigência de data máxima de consumo ou o prazo de validade depende da natureza do produto e deve ser estipulada pelo fabricante por ocasião do registro do produto nos órgãos competentes.

7. Os produtos de confitaria, salgado, recheado, ou carnes preparadas, os embutidos de carne e os pratos muris, prontos para o consumo, devem ser conservados em ambiente de estufa de temperatura não inferior a 65°C.

8. Os produtos de confitaria, doces que contenham recheios ou coberturas, de fácil deterioração, devem ser conservados em ambiente refrigerado de temperatura não superior a 8°C.

9. Para admissão dos produtos percebíveis pré-embalados e das instalações onde se realiza o comércio de venda de alimentos desta natureza, fica fixado o prazo de 180 dias a contar da data de sua publicação no Diário Oficial da União.

NTA 85

COLORIFICOS

1. DEFINIÇÃO

Colorífico é o produto constituído pela mistura de substâncias de natureza orgânica ou inorgânica, em pó (para dissolução) ou em solução, de natureza orgânica ou inorgânica, com ou sem sal e de natureza orgânica ou inorgânica.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Colorífico".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O colorífico deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS

Aspecto - pó fino;

Cor - alaranjada;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 86

PICLES

3. DESCRIÇÃO

3.1. Definição

Picles é o produto preparado com as partes comestíveis de frutos e hortaliças, como tal definidas nestas normas, com ou sem sementes, e submetidos ou não a processo fermentativo natural.

3.1.1. Podem ser optativamente adicionados outros ingredientes comestíveis.

3.1.2. Os picles serão submetidos a adequados processos tecnológicos, antes ou depois de acidificação com substâncias veias recipientes, a fim de garantir satisfatória conservação.

3.2. Classificação

3.2.1. Quanto ao fruto e hortaliça:

a) Simples: quando preparado com uma única espécie vegetal;

tecnologia de simulação integrada.

NTA 74 - Colo..... 136

ALL INFORMATION CONTAINED
HEREIN IS UNCLASSIFIED
DATE 08-28-2001 BY 60322
UCBAW



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

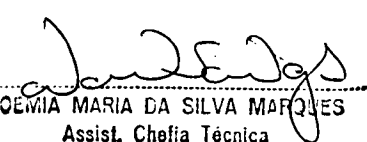
Papel para Informação, rubricado como folha nº 198

do processo nº 0546 de 19 93 04 / 08 / 93 (a) Noemia

Ào
Senhor Assessor Chefe,

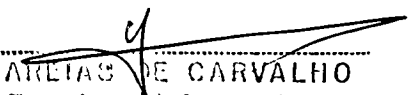
Sobre o assunto, constam os Projetos de
Leis nºs, 10.085/86, 10.153/86 e o Decreto Municipal nº /
25.544/88.

S.P., 11/08/93


NOEMIA MARIA DA SILVA MARQUES
Assist. Chefe Técnica

À Com. de Const. e Justiça

13, 02, 93


LUIZ ARLETAS DE CARVALHO
Ass. Tecn. Leg. Chefe - A. T. M.

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 16/8 às 12 hs.

Ao Nobre Vereador Mário Nogueira
para relatar.

S. D. 1. 1321 da Constituição e Justiça
em 16 de agosto de 93

[Assinatura]
PRESIDENTE

SEGUE juntado nesta data, documento e papel para informação, rubricado

sob folha nº 199 e 200

Em 23 de 8 de 93

(a).....



Fls. n.º	199	de 1993
n.º	546	de 1993

São Paulo

Câmara Municipal de São Paulo

PARECER
1031/93

DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA

SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 546/93.

O Sr. Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais, encaminhou a esta Casa o presente projeto de lei nº 546/93 que objetiva obter a necessária autorização legislativa para a utilização do Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decretos Estaduais nºs 12.342/78; 12.479/78; 12.984/78 e 12.486/78) pelos serviços municipais de vigilância sanitária, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

A Constituição Federal introduziu, através do Sistema Único de Saúde - SUS, a municipalização dos serviços públicos de saúde.

A vigilância sanitária encontra-se entre as ações de saúde a cargo do Município, atribuição anteriormente de competência estadual.

A fim de poder concretizar as atribuições de fiscalizações sanitária, impõe-se a edição de legislação própria municipal dispondo sobre as ações de vigilância sanitária.

Ante a ausência dessa legislação, e em face da decisão do Governo Estadual, de concluir com brevidade



Câmara Municipal de São Paulo

o processo de municipalização dos serviços de saúde na Capital, conforme informa a Exposição de Motivos, o Sr. Prefeito encaminhou a presente propositura a fim de obter a autorização para que os serviços municipais de vigilância sanitária utilizem-se do Código Sanitário Estadual, em caráter temporário, até a promulgação do Código Municipal de Saúde.

A matéria não esbarra em qualquer óbice legal, encontrando amparo nos arts. 13, I; 69, I; 160, III, IV, V e VII; 214 e 216, II e V, todos da Lei Orgânica do Município.

Pela Legalidade.

Sala da Comissão de Constituição e Justiça, 23/08/93

[Handwritten signatures and initials]

Publicação no DIÁRIO OFICIAL
de 25 / 8 / 1993
pagina 43 coluna 2
conferido: *el*

À Douta Comissão de
Administração Pública
Em, 26 / 8 / 93

Angela

ÂNGELA BORDIN ANDREONI
Secretária

Recebido na Comissão de
Administração Pública

Em 26/8/93 as 13:00 h. *Ass*

Ao nobre Vereador *Silvestre Horcivaldo*
para relatar. Regimentalmente até 11.
Sala da Comissão de Administração Pública

25/8/93

[Assinatura]
Presidente

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE, Juntado nesta data *201/22/9/93* publicado sob

folha n.º *201/22/9/93* 21 *[Assinatura]*



Câmara Municipal de São Paulo

EXMO. SR. PRESIDENTE DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA,

Devido à necessidade de se efetuar estudos complementares sobre a matéria, pedimos à V. Exa., providências com o objetivo de prorrogar o prazo deste processo (546/93) por mais oito dias, conforme artigo 63 do Regimento Interno.

13,09,93.

Queto Nhamito
RELATOR.

DEFIRO, EM 17,09,93.

[Signature]
VEREADOR FRANCISCO WHITAKER
PRESIDENTE.

VEREADOR FRANCISCO WHITAKER

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

À Douta. Comissão de
Saúde, Promoção Social e Trabalho
Em, 27/09/93

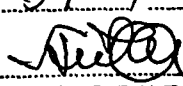

ARÃO M. DOS SANTOS
Secretário

Recebido na Comissão de
Saúde Pr. Soc. e Trabalho
Em 27/09/93 às 1500 h, 

AO NOBRE VEREADOR
PARA RELATAR.

SALA DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL E TRABALHO.

27/09/93


PRESIDENTE

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE, juntado nesta data para informação documento, rubricado sob

folha n. 203 / 18 / 10 / 93 a 



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º	203	de	proq
M.o		da	19
O	funcionário		

PRORROGAÇÃO

Tendo em vista a necessidade de maiores estudos da matéria, prorrogo o prazo para emissão de parecer desta Comissão, conforme disposto no art. 63 "caput", do Regimento Interno.

Em, 08/10/93

Ver. Alberto Calvo

Presidente

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE, Junta do Rest. d. a ^{papel para informação} documento, rubricado sob

folha n. 204 / 13 / 50 / 93 a) (P)



Câmara Municipal de

Folha n.º 203 1.º de 204
N.º 546 de 13.93
O funcionário

EXMO.SR.PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Sr. Presidente,

Solicitamos as dignas providências de V.Exa. no sentido de que seja oficiado ao Executivo Municipal, a fim de que o mesmo informe sobre os quesitos abaixo, relativos ao PL 546/93.

- 01-) Quando concretamente será implantado o Sistema Único de Saúde no Município de São Paulo? Há cronograma de ação para este fim, pactuado com o Governo do Estado de São Paulo?
- 02-) Informar, por obséquio, se há em curso, trabalho de elaboração do Código Municipal de Saúde, no órgão do Poder Público Municipal competente.
- 03-) Com referência ao quesito anterior foi constituído Grupo de Trabalho intersecretarial para a elaboração de Código de Saúde?
- 04-) Qual o prazo para que seja enviado a esta Câmara o Projeto de Lei instituindo o Código Municipal de Saúde?
- 05-) Qual o critério adotado para atribuir às infrações de natureza leve, grave e gravíssima, os valores especificados nos itens I, II e III do art. 2º do Projeto de Lei 546/93?

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, em 13.10.93.

Ver. Alberto Calvo
Presidente

ANTONIO SAMPAIO
Presidente
15/10/93

~~LEG 3~~

senhora Chefe:

Por solicitação do Sr. Presidente,
para providências

SP., 15/10/93

FERNANDO H. RENZO

Chefe de Gab. Presidência

Reg. 22335

RECEBIDO EM LEG. 3

151 10 193

16:30h - *[assinatura]*

Sra. Kathya,

Providenciar ofício solicitando ao Executivo informa-
ções referentes ao Presente Projeto de Lei.

15.10.93

[assinatura]
ANGELA BORDIN ANDREONI
Chefe de Gabinete

Sra. Chefe,

Providenciado conforme despacho de V.Sa..

19.10.93

[assinatura]
KATHYA REGINA MORAES DE SOUZA
Assistente Parlamentar

SEGUE , juntado 5, nesta data
documento 5 e papel de informação
rubricado 5 sob folha 5 n.º 205 à

Em 22/10/93

[assinatura]



Folha n.º 205 do proc
N.º 546 de 19 93
C funcionário *HTM*

Câmara Municipal de São Paulo

São Paulo, 19 de outubro de 1993.

DT7-LEG3
OFICIO N.300387/93

Senhor Prefeito.

Em atenção ao requerido pela Douta Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, e nos termos do art. 68 do Regimento Interno, encaminho a Vossa Excelência cópia do Projeto de Lei nº 546/93 de autoria do Executivo - que autoriza aos serviços municipais de vigilância a utilização do Código Sanitário Estadual, e dá outras providências - solicitando-lhe se digne determinar providências no sentido de que nos envie subsídios para que a referida Comissão possa emitir Parecer a respeito.

Valho-me da oportunidade para apresentar a Vossa Excelência os meus protestos de elevado apreço e distinta consideração.

ANTONIO SAMPAIO
Presidente

Anexo: Cópia xerográfica do despacho da Comissão solicitante.

A Sua Excelência o Senhor
Engenheiro Paulo Salim Maluf
Digníssimo Prefeito do Município de São Paulo.

krms



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º	203	do proc.	204
N.º	546	de 19	93
O	funcionário		

Folha n.º	206	do proc.	
N.º	546	de 19	93
O	funcionário		

EXMO.SR.PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Sr. Presidente,

Solicitamos as dignas providências de V.Exa. no sentido de que seja oficiado ao Executivo Municipal, a fim de que o mesmo informe sobre os quesitos abaixo, relativos ao PL 546/93.

- 01-) Quando concretamente será implantado o Sistema Único de Saúde no Município de São Paulo? Há cronograma de ação para este fim, pactuado com o Governo do Estado de São Paulo?
- 02-) Informar, por obséquio, se há em curso, trabalho de elaboração do Código Municipal de Saúde, no órgão do Poder Público Municipal competente.
- 03-) Com referência ao quesito anterior foi constituído Grupo de Trabalho intersecretarial para a elaboração de Código de Saúde?
- 04-) Qual o prazo para que seja enviado a esta Câmara o Projeto de Lei instituindo o Código Municipal de Saúde?
- 05-) Qual o critério adotado para atribuir às infrações de natureza leve, grave e gravíssima, os valores especificados nos itens I, II e III do art. 2º do Projeto de Lei 546/93?

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, em 13.10.93.


Ver. Alberto Calvo
Presidente


ANTONIO SAMPAIO
Presidente
15/10/93



MEMORANDO

CÂMARA MUNICIPAL DE

Folha n.º	207	do proc
N.º	546	de 1993
C	funcionário	PAULO

São Paulo, 19 de outubro de 1993

Recebi ofício DT.7/Leg.3 nº 300387 de 19-10-93, solicitando ao Executivo informações referente ao Pro jeto de Lei nº 546/93 de autoria do Executivo.

Anexo: Cópia xerográfica do despacho da Comissão solicitante.

Recebido em
20/10/93


Elaine Rodrigues Queiroz

S.G.M. = A.T.L.



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº 208

do processo nº 546 de 19 93 22 / 10 / 93 (a) ETU

KATHYA REGINA MORALES DE SOUZA
Assistente Parlamentar

À

Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho

Para as devidas providências.

22/10/93

AB

ANGELA BORDIN ANDREONI
C. de S. e T. 1

S

SEGUE M juntado 1 nesta data, — documento — e papel para informação, rubricado —

sob folha 1 nº 209 a 212 — — —

Em 19.11.93

(a) e

2. Saúde



Prefeitura do Município de São Paulo

Folha n.º 209 do proc.
N.º 546 de 1993
O funcionário

São Paulo, 18 de novembro de 1993

GABINETE DO PREFEITO

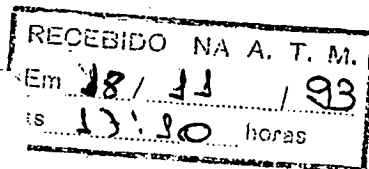
Ofício A. T. L. n.º

561/93

Processo no. 38-012.634-93*44

10 - OFICIO
10-0487/93-9

Senhor Presidente



Em atenção ao requerido pela D. Comissão de Saúde, no ofício no. DT.7/Leg.3/300387/93, dessa Egrégia Câmara, tenho a honra de encaminhar a Vossa Excelência, cópias das informações prestadas pelas Unidades competentes desta Prefeitura, relativas ao Projeto de Lei no. 546/93, de autoria deste Executivo, que autoriza aos serviços municipais de vigilância a utilização do Código Sanitário Estadual, e dá outras providências.

Aproveito a oportunidade para reiterar a Vossa Excelência os protestos de minha alta consideração.

SÓLON BORGES DOS REIS
Vice-Prefeito em exercício

Anexas: cópias xerográficas de fls. 20/21 e 22 do processo no. 38-012.634-93*44.

A Sua Excelência o Senhor Doutor Antonio Sampaio

Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

LMBN/fsc

À Com. de Saúde

18 / 11 / 93


LUIZ AREIAS DE CARVALHO
Ass. Tecn. Leg. Chefe - A, T, M,

Recebido na Comissão de
Saúde Pr. Soc. e Trabalho
Em 19/11/93 às 16h00 h.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha n.º	210	do proc.
N.º	546	de 1993
funcionário	P	

Folha de informação nº

-20-

o Processo nº 38.012-634-93*44

03 11 93

em

(a)

Anzif

SMS/GABINETE

Senhor Chefe de Gabinete

Tendo em vista as questões formuladas pelo Ilmo. Sr. Vereador Dr. Alberto Calvo, Presidente da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho da Câmara Municipal, apresentada às fls. nº 16 do presente processo, e considerando as atribuições e competências do Centro de Epidemiologia, Pesquisa e Informação - CEPI frente ao processo de municipalização das ações de saúde, temos a informar que :

- Em relação as questões nºs. 2, 3, 4 e 5 da fls. 16, foi constituído pelo Executivo Municipal, através da Portaria nº 220, em 11/07/91, Grupo de Trabalho para elaboração do Projeto de Código Municipal de Saúde, com representação das Secretarias Municipais de Saúde, Abastecimento, Administrações Regionais, Habitação, Planejamento, Bem Estar Social, Serviços e Obras, Educação e Negócios Jurídicos.

O referido Grupo de trabalho elaborou ante-projeto de Código Municipal de Saúde, que posteriormente foi apresentado e submetido a Ciclo de Debate, realizado nas dependências da Câmara Municipal no período de 27 a 30/07/92.

Após a incorporação de algumas alterações, o Projeto foi encaminhado à apreciação da Câmara Municipal ao final do ano de 1992, sendo posteriormente retirado quando da posse da nova administração municipal no início do ano corrente.

Incorporadas as novas atribuições, o Projeto de Lei do Código Municipal de Saúde foi reapresentado pela Secretaria Municipal de Saúde à Câmara Municipal, tendo sido lido na 92ª Sessão Ordinária, em 14/10/93 (Projeto de Lei nº 01-0742/93-0, publicado no DOM de 19/10/93, páginas 26 a 37).

Os critérios para classificação das infrações de natureza leve, grave e gravíssima encontram-se claramente definidos no Livro III, título I do Projeto (DOM de 19/10/93, pag. 36).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha n.º 211 do proc.
N.º 546 de 1993

-21-

Folha de informação nº

d. o Processo n.º 38.012-634-93*44

em 03 / 11 / 93

(a)

putf

- Quanto a questão de nº 1, temos a informar que o CEPI têm participado do processo de negociações junto aos órgãos responsáveis pela vigilância sanitária e epidemiológica do Governo Estadual desde 1989.

A rede municipal de saúde já vem desenvolvendo atividades pertinentes ao campo da vigilância epidemiológica e sanitária, através de acordos informais com os órgãos estaduais responsáveis pelas mesmas, carecendo porém de instrumental jurídico que respalde suas ações, e com pequena possibilidade de intervenção na direção e coordenação das atividades de vigilância, na medida em que o processo de municipalização das ações de saúde e implantação do SUS no Município da Capital ainda não se concluiu.

Quanto ao andamento atual do processo de municipalização, sugerimos manifestação da Chefia de Gabinete desta pasta.

Encaminhe-se a Chefia de Gabinete para conhecimento e manifestação.

São Paulo, 03 de novembro de 1.993.

Elisabete Rudzielicz
ELISABETE RUDZIELICZ

Diretoria - CEPI

EAL/Amrn.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha n.º 212 do proc.
N.º 546 de 19 93
Funcionário

Folha de informação nº -22-

do processo nº 38-012-634-93*44

em 08 / 11 / 93

Sonia Santucci Lopes

INTERESSADO: Secretaria Municipal da Saúde

SMS.G-R: F. 583.423

ASSUNTO : Anteprojeto de lei que autoriza a Municipalidade a
adotar o Código de Vigilância Sanitária do Estado

SGM/ATL

Senhora Assessora Chefe

Retornamos o presente com as informações da Diretoria do CEPI desta Secretaria, às fls. 20 e 21. Acrescentamos, ainda, que com a mudança dos Secretários de Saúde do Estado e do Município, o processo de municipalização continua em fase de negociações.

08 de novembro de 1993.

DR. GUSTAVO GUILHERME KUHLMANN

Chefe de Gabinete - SMS.G

GGK/SSI

PREF. GAB

★

09/11/93

★

11-10-001-0

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE, Juntado nesta data ^{papel para informação}
_{documento}, rubricado sob

folha n.º 2/3 / 26/11/93 a) 



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 213 do proc.
N.º 546 de 1993
O. funcionário

EXMO. SR. PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Sr. Presidente,

Solicitamos as dignas providências de V.Exa. no sentido de que seja oficiado ao Executivo Municipal, a fim de que o mesmo informe sobre o abaixo exposto, relativo ao PL 546/93.

Em relação à resposta formulada pelo Centro de Epidemiologia, Pesquisa e Informação - CEPI, ofício ATL nº 561/93, datado de 18/11/93, ao pedido de informações formulado pela Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, e encaminhado pelo DT.7-Leg. 3 sob nº 300387/93, temos a observar o seguinte:

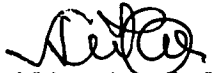
Os quesitos não foram devidamente respondidos pelo Poder Público Municipal, uma vez que a Diretoria CEPI utilizou-se de elementos constantes do trabalho elaborado pela gestão anterior.

As questões elaboradas se referem a gestões da Secretaria Municipal de Saúde no período de 1993 até os dias atuais.

O Projeto de Lei do Código Municipal de Saúde não foi reapresentado pelo Poder Executivo Municipal. Referido Projeto de Lei nº 742/93 foi apresentado pelo Vereador Adriano Diogo, e não pelo Poder Executivo como afirma a Diretora do CEPI.

Em face do exposto, necessário se faz a expedição de novo pedido de informações para que o Poder Executivo Municipal se pronuncie eficazmente sobre os trabalhos desta gestão no sentido de apresentar à Cidade de São Paulo, o Projeto do Código Municipal de Saúde. Consequentemente, reitera-se os quesitos constantes da solicitação anterior.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, em 26/11/93.


Ver. Alberto Calvo
Presidente


ANTONIO SAMPATO
Presidente 12-93

A LEG. 3 -

Senhora Chefe:

Por solicitação do Sr. Presidente,
para providências

SP., 03/12/93

~~FERNANDO R. RENZO~~
~~Chefe de Gab. Presidência~~
~~Reg. 22336~~

RECEBIDO EM LEG. 3

03/12/93

jm

Sr. Zuzi.

Oficiar ao Executivo, solicitando informações.

07-12-93

jo
ANGELA TORDIN ANDREONI
Chefe de Seção Técnica I

Sra. Chefe.

Providenciado, conforme determinação de V.Sa.

07-12-93

Zuzi Assato
ZUZU ASSATO
Oficial Legislativo

SEQUE *m*, juntado *S*, nesta data
documento *S* papel de informação
rubricado *S* sob folha *n.º* *214/7*
Em *13/12/93*



Câmara Municipal de São Paulo

Forma No 214 do proc
No 546 de 19 93
O funcionário 7

São Paulo, 07 de dezembro de 1993.

DT7-LEG3
OFICIO N.300444/93

SEnhor Prefeito.

Em atenção ao requerido pela Douta Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, nos termos do artigo 68 do Regimento Interno, encaminho a Vossa Excelência cópia do despacho da comissão sobre o Projeto de Lei nº 546/93, de autoria desse Executivo - que autoriza aos serviços municipais de vigilância a utilização do Código Sanitário Estadual, e dá outras providências - solicitando-lhe se digne determinar providências no sentido de que nos envie subsídios para que a referida comissão possa emitir parecer a respeito.

Valho-me da oportunidade para reiterar a Vossa Excelência os meus protestos de elevado apreço e distinta consideração.

ANTÔNIO SAMPAIO
Presidente

Anexo: Cópia xerográfica do despacho da comissão solicitante.

A Sua Excelência o Senhor
Engenheiro Paulo Salim Maluf
Digníssimo Prefeito do Município de São Paulo.

Z.A.



DT7-LEG3
OFICIO N.300444/93

Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 213 do proc.
N.º 546 de 1993
O funcionário

EXMO. SR. PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha No 215 do proc.
RAULO 546 de 1993
O funcionário

Sr. Presidente,

Solicitamos as dignas providências de V.Exa. no sentido de que seja oficiado ao Executivo Municipal, a fim de que o mesmo informe sobre o abaixo exposto, relativo ao PL 546/93.

Em relação à resposta formulada pelo Centro de Epidemiologia, Pesquisa e Informação - CEPI, ofício ATL nº 561/93, datado de 18/11/93, ao pedido de informações formulado pela Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, e encaminhado pelo DT.7-Leg. 3 sob nº 300387/93, temos a observar o seguinte:

Os quesitos não foram devidamente respondidos pelo Poder Público Municipal, uma vez que a Diretoria CEPI utilizou-se de elementos constantes do trabalho elaborado pela gestão anterior.

As questões elaboradas se referem a gestões da Secretaria Municipal de Saúde no período de 1993 até os dias atuais.

O Projeto de Lei do Código Municipal de Saúde não foi reapresentado pelo Poder Executivo Municipal. Referido Projeto de Lei nº 742/93 foi apresentado pelo Vereador Adriano Diogo, e não pelo Poder Executivo como afirma a Diretora do CEPI.

Em face do exposto, necessário se faz a expedição de novo pedido de informações para que o Poder Executivo Municipal se pronuncie eficazmente sobre os trabalhos desta gestão no sentido de apresentar à Cidade de São Paulo, o Projeto do Código Municipal de Saúde. Consequentemente, reitera-se os quesitos constantes da solicitação anterior.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, em 26/11/93.

Alberto Calvo
Ver. Alberto Calvo
Presidente

Deferido
Antonio Sampaio
ANTONIO SAMPAIO
Presidente 12-93



Câmara Municipal de São Paulo

Folha No	214	do proc
No	546	de 19 93
O funcionário		

São Paulo, 07 de dezembro de 1993.

DT7-LEG3
OFICIO N.300444/93

Senhor Prefeito.

Em atenção ao requerido pela Douta Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho, nos termos do artigo 68 do Regimento Interno, encaminho a Vossa Excelência cópia do despacho da comissão sobre o Projeto de Lei nº 546/93, de autoria desse Executivo - que autoriza aos serviços municipais de vigilância a utilização do Código Sanitário Estadual, e dá outras providências - solicitando-lhe se digne determinar providências no sentido de que nos envie subsídios para que a referida comissão possa emitir parecer a respeito.

Valho-me da oportunidade para reiterar a Vossa Excelência os meus protestos de elevado apreço e distinta consideração.

ANTÔNIO SAMPAIO
Presidente

Anexo: Cópia xerográfica do despacho da comissão solicitante.

A Sua Excelência o Senhor
Engenheiro Paulo Salim Maluf
Digníssimo Prefeito do Município de São Paulo.

Z.a.



MEMORANDO

CÂMARA MUNICIPAL DE

Folha No 216 do proc
No 546 de 1993
O funcionário SÃO PAULO

São Paulo, 07 de dezembro de 1993.

Recebi ofício DT.7/Leg.3 nº 300444 de 07-12-93, solicitando ao Executivo informações referente ao Projeto de Lei nº 546/93 de autoria do Executivo.

Anexo: Cópia xerográfica do despacho da Comissão solicitante.

Recebido
En 9/12/93
Lucia M. S. G. [assinatura]



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº 217

do processo nº 546-93 de 19 13-12-93 (a)

RAZI ASSATO
Oficial Legislativo

À

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO.

13-12-93

ANGELA ROBBIN ANDREONI
Chefe de Seção Técnica I

Recebido na Comissão de
Saúde Pr. Soc. e Trabalho
Em 13/12/93 as 13 00 h.

SE GUE in juntado nesta data, documento e papel para informação, rubricado

.. nº ..

218/226

Em

01.02.94

(a).....

R

10.487-93

3 - Saúde



Prefeitura do Município de São Paulo

Folha n.º	218	do proc.
N.º	546	de 1993
O funcionário	[assinatura]	

São Paulo, 7 de JANEIRO de 1994

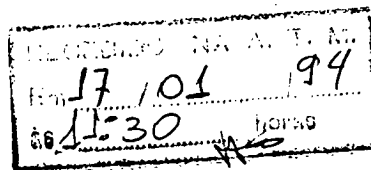
10 - OFÍCIO

10-0002/94-3

GABINETE DO PR

Ofício A. J. L. no. 002/94
processo no. 38-012.634-93*44

Senhor Presidente



Em aditamento ao ofício ATL. no. 561/93, conforme requerido pela D. Comissão de Saúde, no ofício no. DT.7/Leg.3/300387/93, dessa Egrégia Câmara, tenho a honra de encaminhar a Vossa Excelência, cópias das informações prestadas, em caráter preliminar, pelas Unidades competentes desta Prefeitura, relativas ao Projeto de Lei no. 546/93, de autoria deste Executivo, que autoriza aos serviços municipais de vigilância a utilização do Código Sanitário Estadual, e dá outras providências.

Aproveito a oportunidade para reiterar a Vossa Excelência os protestos de minha alta consideração.

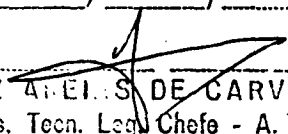
PAULO MALUF
Prefeito

Anexos: cópias xerográficas de fls. 7 a 12, 37 e 38 do processo no. 38-012.634-93*44.

A Sua Excelência o Senhor Doutor Miguel Colasuonno
Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo
LMBN/mag.

A Com. de Saúde

31 / 01 / 94


LUIZ AZEITES DE CARVALHO

Ass. Tecn. Leg. Chefe - A. T. L.



Prefeitura do Município de São Paulo

São Paulo, 2 de agosto de 1993

GABINETE DO PREFEITO

Ofício A. J. L. nº 334/93
Processo no. 38-012.634-93*44

Folha n.º 219 do proc.
N.º 546 de 19 93
O funcionário, D. x.

Folha n.º 04 do Proc.
n.º 38-012.634-93. 44
SUELY FERRAZ DE FREITAS E SILVA

Senhor Presidente

Tenho a honra de encaminhar a Vossa Excelência, acompanhado da respectiva exposição de motivos, a fim de ser submetido ao estudo e deliberação dessa Egrégia Câmara, o incluso projeto de lei, que autoriza aos serviços municipais de vigilância a utilização do Código Sanitário Estadual, e dá outras providências.

Aproveito a oportunidade para reiterar a Vossa Excelência os protestos de minha alta consideração.

PAULO MALUF
Prefeito

Anexos: projeto de lei, exposição de motivos, cópias xerográficas de fls. 6 do processo no. 38-012.634-93*44 e da legislação citada no texto.

A Sua Excelência o Senhor Doutor Antonio Sampaio
Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo
NMAG/sffs



Folha n.º 08	do Proc.
n.º 38-012.634-93	24

SUELY FERRAZ DE ALMEIDA E SILVA¹

PROJETO DE LEI NO. 546/93

Folha n.º 220	do proc.
N.º 546	de 1993
O funcionário	

Autoriza aos serviços
municipais de vigilância a
utilização do Código Sanitário
Estadual, e dá outras
providências.

A Câmara Municipal de São Paulo

D E C R E T A:

Art. 10. - Os serviços municipais de
vigilância sanitária, no âmbito da Secretaria Municipal de
Saúde, ficam autorizados a utilizar o Código Sanitário do
Estado de São Paulo - Decretos Estaduais no. 12.342, de 27
de setembro de 1978; no. 12.479, de 10 de outubro de 1978;
no. 12.984, de 15 de dezembro de 1978, e no. 12.486, de 20



Folha n.º 09 do Proc.
n.º 38-012.634-93 44
SUEL PEREIRA DE...
Folha n.º 09 do proc.
N.º 346 de 19 93
O funcionário 10

de outubro de 1978.

Art. 2o. - A pena de multa, no Município de São Paulo, consiste no pagamento das quantias a seguir determinadas, não se aplicando, para esse efeito, o artigo 569 do Decreto Estadual no. 12.342, de 27 de setembro de 1978:

I - Nas infrações de natureza leve: 2 (duas) Unidades do Valor Fiscal do Município (UFM);

II - Nas infrações de natureza grave: 5 (cinco) Unidades do Valor Fiscal do Município (UFM);

III - Nas infrações de natureza gravíssima: 10 (dez) Unidades do Valor Fiscal do Município (UFM);

IV - Na reincidência, as multas serão sempre em dobro.

Art. 3o. - Para efeito das atividades de fiscalização sanitária de alimentos já exercidas pela Prefeitura do Município de São Paulo, conforme convênio celebrado com a Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, e regulamentado pela Lei no. 10.085, de 17 de junho de 1986, continuam em vigor a Lei no. 10.153, de 7 de outubro de 1986, e o Decreto no. 25.544, de 14 de março de 1988.

Art. 4o. - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.



Folha n.º 10	de 10
N.º 38-012.634-93	44
1	
Folha n.º 222	do proc. N.º 546 de 1993
O funcionário (R)	

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

O presente projeto de lei visa obter a autorização legislativa para a utilização do Código Sanitário do Estado de São Paulo pelos serviços municipais de vigilância sanitária, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

A Constituição Federal estabeleceu, em seus artigos 196 a 198, as bases para a implantação do Sistema Único de Saúde - SUS, "com direção única em cada esfera de Governo", ou seja, a municipalização dos serviços públicos de saúde, com as principais atribuições elencadas no artigo 200.

Determinam-se, assim, as ações englobadas na denominação genérica de Vigilância Sanitária, enquanto atividades próprias e obrigatórias do Sistema Único de Saúde.

Em decorrência da municipalização, essas ações, hoje em sua maioria na esfera de competência estadual, devem passar para o controle do Município.

Na realidade, a municipalização das ações de vigilância sanitária em nosso Município já teve



Folha n.º 223 do proc. N.º 546 de 1993	
O funcionário 14	

2

início em 1986, quando, pela Lei no. 10.085, de 17 de julho de 1986, foi autorizada a celebração de convênio com o Governo Estadual, objetivando a delimitação das atribuições do controle sanitário da venda de gêneros alimentícios ao consumidor.

Por sua vez, a Lei no. 10.153, de 17 de outubro de 1986, disciplinou a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no âmbito municipal, estabelecendo, dentre outras disposições, a aplicação de penalidades e os valores das multas.

Evidencia-se, pois, a necessidade da existência de legislação própria municipal, dispondo sobre as ações de vigilância sanitária, englobando as demais áreas ainda não disciplinadas. Cumpre observar, a propósito, que na atual legislação municipal se cuida apenas da fiscalização sanitária da comercialização de gêneros alimentícios.

Nesse sentido, este Executivo proporá, oportunamente, projeto de lei acerca do Código Municipal de Saúde.

No entanto, diante da decisão do Governo Estadual de concluir com brevidade o processo de municipalização dos serviços públicos de saúde na Capital, coloca-se a urgência da existência de legislação municipal que discipline as ações de vigilância sanitária, além daquelas já normatizadas pelas Leis no. 10.085/86 e no. 10.153/86, e Decreto no. 25.544/89.



Folha n.º 12	do Proc. 38-012.634.93 44
Folha n.º 224	do Proc. 38-012.634.93 44
N.º 546	
O funcionário	

3

Com essa finalidade, a presente propositura pretende obter a autorização dessa Colenda Edilidade, para a utilização, pelos serviços municipais de vigilância sanitária, do Código Sanitário Estadual - Decretos Estaduais no. 12.342/78, no. 12.479/78, no. 12.984/78 e no. 12.486/78 - em caráter temporário, até a promulgação do Código Municipal de Saúde.

Acompanham cópias xerográficas ilustrativas do assunto.

NMAG/sffs



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha de Informação n.º 225 do proc. de 1993
O funcionário

Folha de Informação n.º -37-

d. o processo n.º 38-012.634-93*44

em 21 12 93

(a)

ANA MARIA PIOLIN NAVARET
Auxiliar de Serviço de Saúde
SMS G

SMS-GABINETE

Senhor Chefe de Gabinete

Em atenção à vossa solicitação temos a informar:

a) quanto ao item 5 às fls. 16 os critérios adotados para atribuir as infrações estão descritos:

- na quinta parte do Código Sanitário Estadual (decreto nº 12342 de 27 de setembro de 1978) referente a repressão a Infrações de Natureza Sanitária;

- no livro III Projeto de Lei 01 - 0742/93-0 (lido na 92ª Sessão Ordinária de 14/10/93) referente a Infrações sanitárias e Penalidades em anexo a esse processo.

b) atualmente a Secretaria Municipal da Saúde vem desenvolvendo as atividades de vigilância sanitária em conjunto com o Centro de Vigilância da Saúde do Estado, tendo em vista não possuir legislação específica que lhe atribua o Poder de Polícia neste campo de atuação; exceto quanto a fiscalização sanitária de alimentos exercida pela Secretaria Municipal de Abastecimento, em conformidade com o convênio celebrado com a Secretaria de Estado da Saúde e regulamentado pela Lei 10.085 de 17/06/93.

c) para prosseguimento dos trabalhos relativos a municipalização da saúde, em especial da área das vigilâncias é mister a continuidade de encaminhamento para apreciação e posterior aprovação dos projetos de lei mencionados, ou seja, o de nº 546/93 (às fls. 08, 09) bem como o de nº 01-0742/93-0 (apresentado pelo Poder Legislativo e lido em Sessão ordinária da Câmara Municipal em 14 de outubro de 93).

d) entendemos, s.m.j., que maiores subsídios à resposta às fls. 20, dos itens 01 a 04 (fls. 16) deverão ser fornecidos pelo Gabinete desta Pasta.

São Paulo, 21 de dezembro de 1993.

DR. LUIS LEITE CARDOSO

Diretor do CEPI

EK/amrn:

SMS - 401
ENTRADA
Folha 1500
Data 22/12/93
Ass. [assinatura]

MO - 014 - DGM

SMS-GAB

23/12/93

10.10.001.5



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha n.º 226 do proc.
N.º 546 de 19 93
P.º 1º

Folha de informação nº 38-

d.o. Processo nº 38-012.634-93*44 em 27/12/93 (a) Rosali

ROSALIE NAVARRO M. BRAGA
RF. 135.594.5.00 - SMS.

Interessado: SMS

Assunto : Anteprojeto de Lei que autoriza a Municipalidade a
adotar o Código de Vigilância Sanitária do Estado
de São Paulo

SGM/ATL

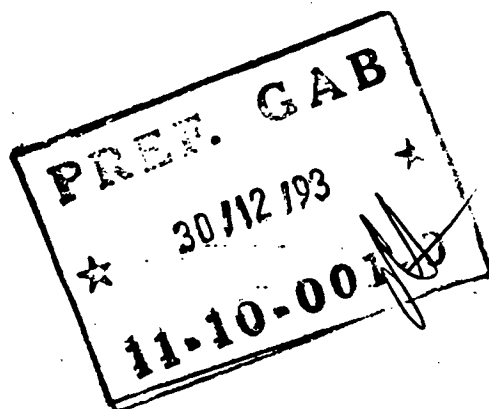
Sra. Assessora Chefe

Retornamos o presente com a manifestação desta Pasta.

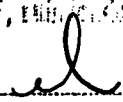
rmdb/

27.12.93

Dr. Gustavo Guilherme Kuhlmann
Chefe de Gabinete - SMS. G



Recebido na Comissão de
Saúde Pr. Soc. e Trabalho
Em 01/02/94 as 1200 h. 

C. MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SEQUE, juntado nesta data	para informação decomando
folha nº <u>227 / 44 / 2 / 94 a)</u> 	



Câmara Municipal de São Paulo

Entra no 227 do proc.
No 546 de 13 93
O funcionario

Sra. Secretária,

Tendo decorrido o prazo previsto no art. 63 do Regimento Interno, sem manifestação desta Comissão, devolvo o presente processo nos termos do art. 64 do R.I.

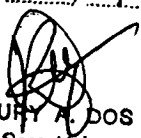
Em, 14/2/94

Ver. ALBERTO CALVO

Presidente da

Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho

À Douta Comissão de
Finanças e Orçamento
Em, 14/2/94


ROSMARI CURY A. DOS SANTOS
Secretária

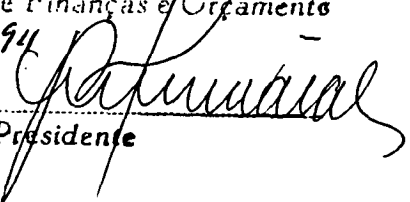
Recebido na Comissão de
Finanças e Orçamento

Em 18.02.94 às 16:30 h.  MARGARETE NUNES SILVA
Secretária

Ào nobre Vereador
para relatar

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento

18/02/94


Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE(M) juntado(s) nesta data documento(s) rubri-
cado(s) sob n.º 228 e folha de informação sob
n.º 02/03/94 a (10)



Câmara Municipal de São Paulo

PARECER
0097/94

Folha n.º 228 do proc.
n.º 546 de 1993
o funcionário

PARECER

ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 546/93

DA COMISSÃO DE FINANÇAS E

O presente projeto de lei, de autoria do Executivo, visa obter autorização para que os Serviços Municipais de Vigilância utilizem o Código Sanitário Estadual.

Na exposição de motivos da propositura, argumenta o Executivo que, em decorrência da municipalização dos serviços públicos de saúde, por disposição constitucional, as ações englobadas na denominação genérica de Vigilância Sanitária, hoje em sua maioria na esfera de competência estadual, devem passar para o controle do Município.

Nesse sentido, o Poder Executivo afirma que proporrá, oportunamente, projeto de lei acerca do Código Municipal de Saúde. Entretanto, diante da decisão do Governo Estadual de concluir com brevidade o processo de municipalização dos serviços públicos de saúde na Capital, coloca-se a urgência da existência de legislação municipal que discipline as ações de vigilância sanitária, além daquelas já normatizadas por legislação existente. Destarte, o objetivo da propositura é obter a citada autorização, em caráter temporário, até a promulgação do Código Municipal de Saúde.

Quanto ao aspecto financeiro, nada há a opor à propositura.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em 1º de março de 1994.

Presidente -

Relator -

Publicado no DIARIO OFICIAL
de 04 / março / 1994
pagina 48, coluna 3a
Conteúdo:

A.A.T.M.
Em, 02/03/94


MARGARETE NUNES SILVA

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGLIF, juntado nesta data peça p/ informação documental rubricado sob

fôlha n. 229 233 02/05/01 

SILVIO A. COSTA
Assist. Téc. Dir. IV



Prefeitura do Município de São Paulo

RECEBIDO NA A: T. M:
n. 10, 04, 01
às 13:10 horas
Folha n. 229 de 229
n. 546 de 546
A. Costa

GABINETE DO PREFEITO

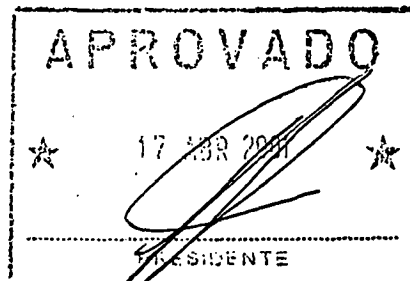
São Paulo, 10 de abril de 2001

SILVIO A. COSTA
Assist. Téc. Dir. IV

Ofício A. T. L. n.º

044/01

15 - DOCREC
15-0043/2001

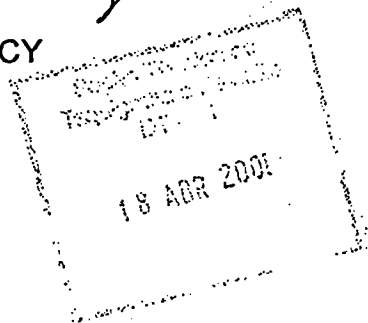


Senhor Presidente

No intuito de proceder ao reexame de projetos de lei encaminhados à Câmara Municipal de São Paulo e que, até o presente momento, ainda não contam com a aprovação dos membros dessa Casa, solicito a Vossa Excelência a retirada e o conseqüente arquivamento das proposições relacionadas na anexa peça, por mim rubricada e parte integrante deste ofício.

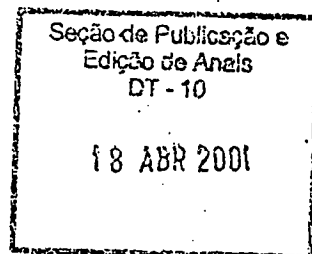
Na oportunidade, renovo protestos de elevado apreço e consideração.

MARTA SUPLICY
Prefeita



Ao Excelentíssimo
Senhor José Eduardo Martins Cardozo
Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

JAM/rmn
Ret1



176.



Folha n.º	230	de proc.
n.º	546	de 19 93

SILVIO A. COSTA
Assist. Téc. Dir. IV

ANEXO AO OFÍCIO ATL. Nº

044/2001

PL

EMENTA

1. 374/96

Disciplina a venda de tintas "spray" no Município de São Paulo, e dá outras providências.

2. 331/99

Altera a Lei nº 10.032, de 27 de dezembro de 1985, modificada pela Lei nº 10.236, de 16 de dezembro de 1986, que dispõe sobre a criação do Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Ambiental da Cidade de São Paulo - CONPRESP, e dá outras providências.

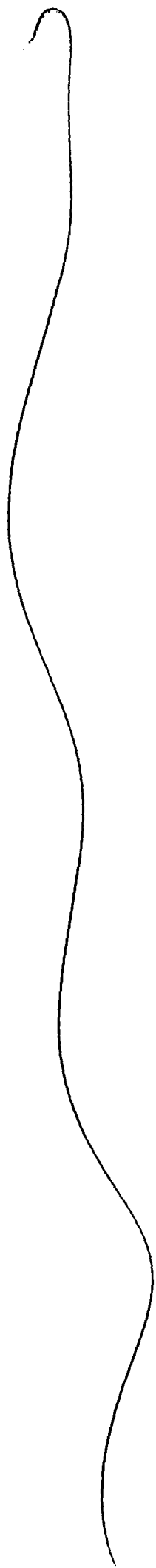
3. 340/00

Dispõe sobre a criação das Subprefeituras no Município de São Paulo; estabelece o plano de implantação das mesmas, altera atribuições; propõe a transferência gradual de órgãos da Administração Municipal, e dá outras providências.

4. 420/00

Altera dispositivos da Lei nº 11.715, de 3 de janeiro de





Folha n.º 231 de prec.
n.º 546 de 19 93

SILVIO A. COSTA
Assist. Téc. Dir. IV

2

1995, que dispõe sobre a reorganização do Quadro dos Profissionais da Guarda Civil Metropolitana da Prefeitura do Município de São Paulo, e dá outras providências.

5. 44/99

Altera a denominação e as atribuições da Secretaria das Administrações Regionais, e dá outras providências.

6. 776/96

Dispõe sobre o Plano Plurianual 95/97.

7. 20/96

Dispõe sobre concessão administrativa de uso de área municipal situada à Rua Antenas nº 1, Vila Califórnia, à Ação Social "Padre Paschoal Bianco", e dá outras providências.

8. 274/98

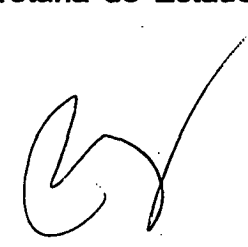
Dá nova redação ao artigo 14 da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, e dá outras providências.

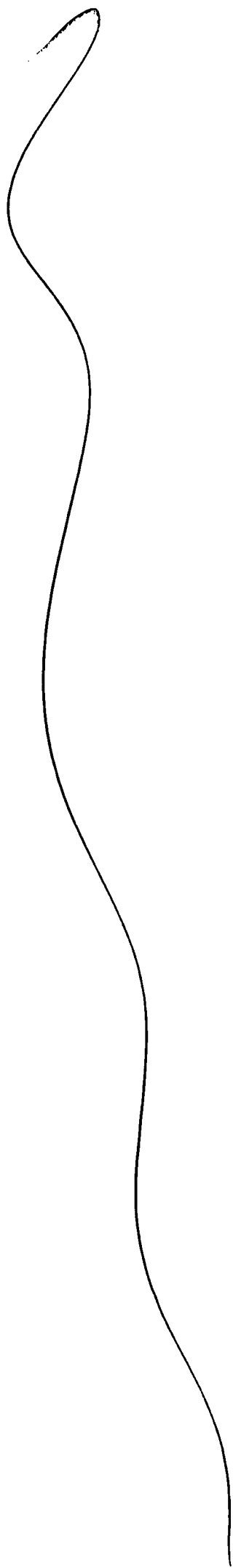
9. 621/94

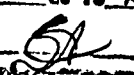
Aprova plano de alinhamento em Vila Maria, e dá outras providências.

10. 798/93

Autoriza remissão de dívida da Secretaria de Estado da Saúde, e dá outras providências.





Folha n.º	232	de proc.
n.º	546	de 19 93
		

SILVIO A. COSTA
Assist. Téc. Dir. IV

3

11. 546/93

Autoriza aos servidores municipais de vigilância a utilização do Código Sanitário Estadual, e dá outras providências.

12. 446/98

Dispõe sobre a constituição da Companhia Municipal de Ativos, e dá outras providências.

13. 733/95

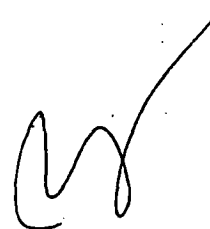
Concede isenção do Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana incidente sobre imóvel integrante do patrimônio da Sociedade Beneficente de Senhoras Hospital Sírio Libanês, e dá outras providências.

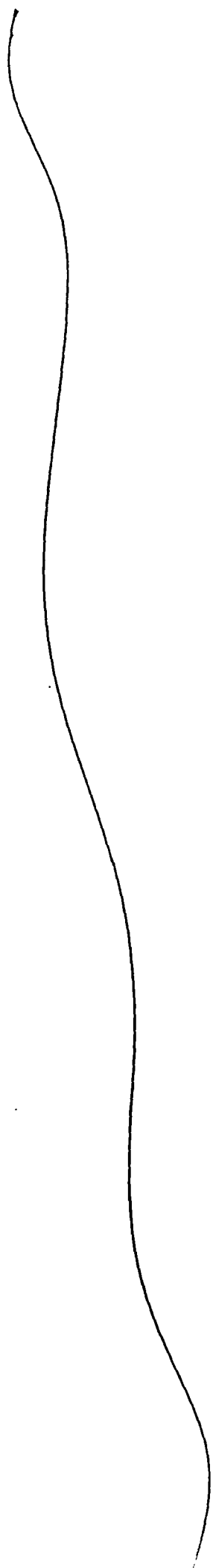
14. 629/99

Dispõe sobre o afastamento de funcionários ou servidores da Administração Direta ou Autárquica, eleitos dirigentes sindicais ou classistas.

 JAM/rmn

Anexo Ret1







CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº

233

do processo nº

546

de 19

93

02

05.01

(a)

SILVIO A. COSTA
Assist. Téc. Dir. IV

À LEG.3
Senhora Chefe:

Para as providências que se fizerem
necessárias.

02.05.01

BRENO GANDELMAN
Assessor Tec. Leg. Chefe
A. T. M.

RECEBIDO EM LEG. 3

04 / 05 / 2001

15:20 h

X

Sr. Cristino,

preparar ofício ao Executivo comunicando a retirada e o arquivamento deste processo.

18.05.01


ÂNGELA BORDIN ANDREONI
Chefe de Seção Técnica IV

Sr^a Chefe,

providenciado conforme solicitação de V.S^a.

18.05.01


JOSÉ CRISTINO SOUZA SANTOS
Assistente de Chefe Técnica

SEGUE m, juntado 5 nesta data
documento 5 e papel de informação
rubricado 5 sob folhas nºs 234/236
Em 1 1 1


LILIANA MARIA MIGLIANO BOSISIO
Assistente Técnico de Direção IV



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

São Paulo, 08 de maio de 2001.

18 - OF-LEG3
OFICIO N. 0246/2001

Senhora Prefeita,

Comunico a Vossa Excelência a retirada e o conseqüente arquivamento do Projeto de Lei nº 546/93, de autoria do Executivo, que autoriza os serviços municipais de vigilância a utilização do Código Sanitário Estadual, e dá outras providências, conforme solicitação contida no Of. ATL nº 044/01, de 10 de abril do corrente, numerado nesta Casa como DCREC 15-0043/2001.

Valho-me da oportunidade para renovar a Vossa Excelência os meus protestos de elevado apreço e distinta consideração.

JOSÉ EDUARDO CARDOZO
Presidente

A Sua Excelência a Senhora
Doutora Marta Suplicy
Digníssima Prefeita do Município de São Paulo.

ABA/jcss.



Folha nº. <u>235</u> do proc.
Nº. <u>546</u> de 19 <u>93</u>
O funcionário <u>LILIANA MARIA MIGUEL BOISIO</u> Assistente Técnico de Direção IV

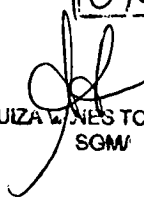
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

São Paulo, 09 de maio de 2001.

Recebi ofício Leg.3 nº 246, de 08.05.2001, comunicando à Senhora Prefeita a retirada e o conseqüente arquivamento do Projeto de Lei nº 546/93, de autoria do Executivo, conforme solicitação contida no Of. ATL nº 44, de 10 de abril do corrente, numerado como DOCREC 15-0043/2001.

RECEBIDO
SGM/ATL

10,05,01


ANA LUIZA LUNES TORRES FERREIRA
SGM



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha n.º 236

do processo n.º 546 de 19 93 18 05 01 (a) LILIANA MARIA MIGLIANO BOSISIO
Assistente Técnico de Direção IV

Ao DT.94 - Sr^a Chefe,

para arquivamento.

18.05.01


ÂNGELA BORDIN ANDREOLI
Chefe de Seção Técnica IV

DEPARTAMENTO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO SEÇÃO TÉCNICA DE ARQUIVO	
Proc. encerrado c/	# <u>236</u> # fls.
Arquivo em	<u>21-5-2001</u>
O Func.º	<u>10</u>
LINA ANGELICA MARIA GUMARINS Documentada - DE 100.977	