

Diário Oficial

ESTADO DE SÃO PAULO

ANO LXXXVIII

SÃO PAULO — SÁBADO, 21 DE OUTUBRO DE 1978

NÚMERO 200

DIÁRIO DO EXECUTIVO Governo do Estado

DECRETO N.º 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:

Artigo 1.º — Ficam aprovadas as Normas Técnicas Especiais, anexas a este decreto, que complementam o Decreto n.º 12.342, de 27 de setembro de 1978, na parte relativa a Alimentos e Bebidas.

Artigo 2.º — Fica expressamente revogado o Decreto n.º 52.204, de 28 de julho de 1970, que aprova as Normas Técnicas Especiais relativas a Alimentos e Bebidas.

Artigo 3.º — Este decreto entrará em vigor no dia 1.º de janeiro de 1979.

Palácio dos Bandeirantes, 20 de outubro de 1978.

PAULO EGYDIO MARTINS

Walter Sidney Pereira Leser, Secretário da Saúde

Publicado na Secretaria do Governo, aos 20 de outubro de 1978.

Maria Angelica Galiazzi, Diretora da Divisão de Atos Oficiais

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 incidentais 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 2.º, do Decreto-lei n.º 986, de 21 de outubro de 1969.

3. REQUISITOS PARA MATERIA-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, 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 a mesma 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 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 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.

NESTA EDIÇÃO

DECRETOS

- Aprovando normas técnicas especiais relativas a alimentos e bebidas página 1

CONCURSOS

- Contadores para o Instituto de Medicina Social e de Criminologia — Inscrições Página 83
- Médicos para a Secretaria da Saúde — Convocação para escolha de vagas Página 87

ÀS REPARTIÇÕES PÚBLICAS

De acordo com o parágrafo único do artigo 3.º do Decreto 36.687, de 31 de maio de 1960, as Secretarias de Estado e Divisões Regionais deverão encaminhar, por ofício, à Imprensa Oficial do Estado S/A — IMESP, até 20-12-78, relações das assinaturas do Diário Oficial necessárias às suas dependências, no exercício de 1979, que correrão por conta de Empenhos a serem emitidos no decurso do primeiro trimestre. Cada assinatura anual importa em Cr\$ 600,00.

ESTA EDIÇÃO É COMPOSTA DE DOIS CADERNOS
QUE NÃO PODEM SER VENDIDOS SEPARADAMENTE