

Editorial

Legislações Sanitárias em Alimentos

As legislações sanitárias em alimentos compreendem um conjunto de leis de uma nação e podem ser divididas em federais, estaduais e municipais, conceitualmente as legislações federais representam a união de muitos Estados particulares em um só, as legislações estaduais contem particularidades de um Estado e as legislações municipais contem particularidades de um Município.

As nomenclaturas comumente utilizadas nas legislações são leis, decretos e resoluções, sendo que as leis definem as normas e obrigações, os decretos definem uma determinação e as resoluções definem uma decisão.

Podemos entender a classificação das legislações sanitárias em horizontais e verticais, sendo que as legislações horizontais são generalistas e as verticais específicas. Deve-se ter em mente que as legislações generalistas (horizontais) divulgam o que devemos e não devemos fazer já as legislações específicas (verticais) se preocupam com o como devemos realizar tal determinação.

Todo e qualquer trabalho desenvolvido na área de alimentos deve ser pautado nas legislações sanitárias. Por ordem cronológica: a primeira Portaria foi a 1428 do Ministério da Saúde criada em 1993, intitulada “Regulamento Técnico para Inspeções Sanitárias”, em 1997 surgiu a Portaria 326 também do Ministério da Saúde “Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores e Industrializadores de Alimentos”, em 1999 o Centro de Vigilância Sanitária (CVS) criou o primeiro “Regulamento Técnico que estabeleceu os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos”, na sequência em 2002 surgiu o

“Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados” da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em 2004 também da ANVISA surgiu a RDC 216 que dispõe sobre “Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, em 2008 o Centro de Vigilância Sanitária aprovou a Portaria CVS 18 de 09.09.08 que alterou o item 4 -Controle de Saúde dos Funcionários, e o item 16 - Higiene Ambiental da Portaria CVS nº 06, de 10 de março de 1999 em 2011 a prefeitura de São Paulo divulgou a Portaria municipal 2619 de 2011, criada pela Secretaria Municipal da Saúde “Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos”. Para finalizar não podemos deixar de mencionar a Legislação 2914 de 12 de dezembro de 2011 que dispõe sobre os “Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade” e a mais recente, porém não menos importante é a portaria CVS-5 de 9 de abril de 2013 que foi divulgada no Diário Oficial na sexta feira dia 19 de abril de 2013. A portaria aborda o “Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação” e também consta de roteiro de inspeção.

Contudo as legislações federais devem ser obedecidas por todo e qualquer Estado e por ordem hierárquica devemos sempre priorizar as legislações federais, estaduais e por último as municipais, porém

é importante saber que a legislação que for mais rigorosa em seu controle técnico (independente ser for federal, estadual ou municipal) pode ser utilizada desde que não seja descumprida nenhuma orientação da legislação pertencente a cada Estado ou Município.

Patrícia Cintra
Nutricionista
Mestre em Ciências dos Alimentos
pela Universidade de São Paulo