

**VOTO Nº 148/2020/SEI/DIRE2/ANVISA**

Processo nº 25351.922345/2020-19

Analisa a proposta de Consulta Pública de Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) que estabelece as instruções de uso e de conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves.

Área responsável: [GGALI](#)

Agenda Regulatória [2017/2020](#): Tema [4.8](#)

Relator: [a definir](#)

## 1. Relatório e Análise

Trata-se de **proposta de consulta pública** (CP) de Resolução da Diretoria Colegiada (RDC), **que estabelece as instruções de uso e de conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves.**

O processo regulatório em comento consta da **Agenda Regulatória 2017/2020 - Tema nº 4.8 - "Rotulagem de Alimentos"** e teve sua iniciativa publicada por meio do [Termo de Abertura de Processo Administrativo de Regulação \(TAP\) nº 78, de 1º de julho de 2020](#). Também encontra-se devidamente instruído, constando dele o **Relatório de Mapeamento de Impactos** (REMAI), que **conclui** que a **proposta não apresenta impactos** para o **Setor Regulado, Anvisa e Sistema Nacional de Vigilância Sanitária**. Por outro lado apresenta **impacto positivo** para os **cidadãos**, uma vez que "diminui/elimina a exposição da população a evento danoso não catastrófico".

A **Salmonella** é uma **bactéria onipresente e resistente** que pode sobreviver várias semanas em um ambiente seco e vários meses na água. Além disso **é, também, um dos quatro principais agentes globais de doenças diarreicas em humanos**. A salmonelose em humanos é **geralmente contraída por meio do consumo de alimentos contaminados de origem animal**, principalmente, ovos, carne, aves e leite; embora outros alimentos, incluindo vegetais contaminados com esterco também possam ser implicados na transmissão (WHO, 2018).

O s **suínos são portadores de Salmonella spp.** em muitos tecidos, especialmente linfonodos e trato digestivo, tornando as fezes e linfonodos mesentéricos importantes fontes de contaminação de carcaças nos abatedouros. **Estudos** conduzidos no Brasil **têm concluído que a frequência de isolamento de Salmonella spp. nas carcaças de suínos é variável**, sendo diretamente dependente das características da instalação estudada e das boas práticas de fabricação adotadas e conduzidas pelo abatedouro empregado (Cabral *et al.*, 2017; Kich *et al.*, 2011).

**O controle microbiológico em carcaças de suínos** e em carcaças e carne de bovinos em abatedouros frigoríficos, registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (DIPOA/MAPA), **está disciplinado na Instrução Normativa do MAPA nº 58/2018**, cujo objetivo é avaliar a higiene do processo e reduzir a prevalência de agentes patogênicos. Esta IN estabelece **parâmetros para o controle e monitoramento de *Salmonella* spp, tolerando 1 amostra positiva em cada 8 analisadas.**

No processo regulatório sobre **padrões microbiológicos de alimentos**, tema 4.3 da Agenda Regulatória 2017-2020, que culminou com a publicação da **Instrução Normativa nº 60/2019**, a Anvisa entendeu que **não seria coerente manter um padrão de tolerância zero para *Salmonella* em carne crua suína**, uma vez que a tolerância estabelecida na IN MAPA nº 58/2018 é superior para a etapa de industrialização. Assim, **estabeleceu para carnes suínas *in natura*, um padrão de n=5 e c=1, ou seja, de cinco amostras analisadas, uma pode apresentar *Salmonella* spp.**

No entanto, não se pode esquecer que **qualquer alimento que contenha *Salmonella* spp. apresenta um risco potencial para o consumidor.** Esse risco pode ser assumido considerando que este micro-organismo é destruído pelo cozimento e que não há o hábito de consumo de carne de suínos cruas. **A mitigação do risco desse alimento depende diretamente da adoção de medidas adequadas de manuseio e preparo pelo consumidor.**

Considerando a alteração do padrão microbiológico para as carnes suínas (com a publicação da IN nº 60/2019) e com o objetivo de conferir a devida proteção à saúde dos consumidores, **é proposta a revisão da RDC nº 13/2001 para inclusão da carne crua de suínos e dos produtos crus dela obtidos** (categorias 6a, 6b e 6c da IN nº 60/2019).

Com a inclusão, **os consumidores passarão a ser informados sobre medidas para evitar a contaminação cruzada** entre alimento e utensílios, assim como **eliminar o micro-organismo por meio de cozimento adequado.**

A proposta tem **convergência com as diretrizes estabelecidas no Codex Alimentarius**, e apresenta semelhança com os requisitos de rotulagem para carne suína definidos em países como os **Estados Unidos da América, o Canadá e a União Europeia.**

A presente proposta **também atende ao disposto no Decreto n. 10.139, de 28 de novembro de 2019, que dispõe sobre a revisão e a consolidação dos atos normativos inferiores a decreto.**

## **2. Voto**

Por todo o exposto, **VOTO** pela **APROVAÇÃO** da proposta de **Consulta Pública** (SEI 1107963) de Resolução da Diretoria Colegiada (**RDC**) que estabelece as instruções de uso e de conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves, para recebimento de contribuições pelo **prazo de 60 (sessenta) dias.**

É o entendimento que submeto à apreciação e posterior deliberação da Diretoria Colegiada.

**ALESSANDRA BASTOS SOARES**

Diretora  
Segunda Diretoria



Documento assinado eletronicamente por **Alessandra Bastos Soares, Diretora**, em 18/08/2020, às 11:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **1122979** e o código CRC **C2842C93**.

Referência: Processo nº 25351.922345/2020-19

SEI nº 1122979