



**Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

**www.anvisa.gov.br**

**Consulta Pública nº 59, de 31 de outubro de 2008**

**D.O.U de 04/10/2008**

**A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere o inciso IV do art. 11 e o art. 35 do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso V e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 28 de outubro de 2008,

adota a seguinte Consulta Pública e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art.1º Fica aberto, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, o prazo de 60 (sessenta) dias para que sejam apresentadas críticas e sugestões relativas à proposta de Regulamento Técnico para instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos, constante do Anexo desta Consulta Pública.

Art. 2º Informar que a proposta de Resolução estará disponível, na íntegra, durante o período de consulta no sítio <http://www.anvisa.gov.br/divulga/consulta/index.htm> e que as sugestões deverão ser encaminhadas, por escrito, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, SEPN 511, Bloco "A", Ed. Bittar II, 2º andar, Asa Norte, Brasília-DF, CEP 70.750-541 ou Fax: (61) 3448-6274 ou e-mail: [gacta@anvisa.gov.br](mailto:gacta@anvisa.gov.br).

Art. 3º Findo o prazo estipulado no Art. 1º, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária articular-se-á com os órgãos e entidades envolvidos e aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para que indiquem representantes nas discussões posteriores, visando à consolidação do texto final.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

**ANEXO**

**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº. XXX, DE XX DE XXXXXXXX DE 200X**

**A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 11, inciso IV do Regulamento da ANVISA, aprovado pelo Decreto nº. 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c Art. 54, incisos II §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado e promulgado pela Portaria nº. 354, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em xx de xxxxxx de 200x,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de atualizar, harmonizar e consolidar as normas e regulamentos técnicos relacionados a alimentos;

considerando que estudos revelam que a Salmonelose é a principal causa de surtos de diarreia em nosso país;

considerando que os ovos, sobretudo os não inspecionados, e alimentos preparados à base destes, crus ou mal cozidos, foram associados à ocorrência desses surtos;

considerando que estudos mostram ser a contaminação de *Salmonella* em ovos de duas origens: a primeira interna, durante as fases de formação do ovo e postura e a segunda externa, após a postura, em decorrência de manuseio e ou armazenamento inadequados;

considerando que estudos mostram que os surtos de salmonelose ocorrem principalmente em domicílios e restaurantes, mas também em outros estabelecimentos comerciais e hospitalares;

considerando ser a rotulagem um importante instrumento de informação e orientação ao consumidor;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos, em Anexo.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data da publicação deste Regulamento para se adequar ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1.977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO NA ROTULAGEM DE OVOS

#### 1. ALCANCE

##### 1.1. Objetivo

Estabelecer a obrigatoriedade para os entrepostos de ovos de incluir na rotulagem desses produtos as instruções de conservação e consumo, com recomendações que auxiliem o consumidor no controle do risco associado ao consumo deste alimento no qual a bactéria *Salmonella* spp possa se desenvolver.

##### 1.2 - Âmbito de aplicação

O presente Regulamento Técnico aplica-se aos ovos com casca provenientes de qualquer espécie de aves domésticas, previamente embalados e destinados ao consumo humano.

#### 2. DESCRIÇÃO

##### 2.1. Definições

Para efeito deste Regulamento, entende-se:

2.1.1. Ovo: o ovo em casca produzido por aves domésticas e destinado ao consumo humano.

2.1.2 Entrepasto de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos, dispendo ou não de instalações para sua industrialização.

#### 3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL, Decreto n. 986, de 21 de outubro de 1969, publicada no Diário Oficial da União de 21 de outubro de 1969- Institui normas básicas de alimentos.

3.2 BRASIL, Resolução RDC-Anvisa n. 259, de 20 de setembro de 2002, publicada no Diário Oficial da União de 23 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

3.3 BRASIL, Portaria SDA/MAA nº 371, de 04 de setembro de 1997 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

3.4 BRASIL, Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, publicado no Diário Oficial da União de 07 de julho de 1952, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

3.5 BRASIL, Resolução RDC-Anvisa nº 13, de 2 de janeiro de 2001, publicada no Diário Oficial da União de 10 de janeiro de 2001 - Aprova o Regulamento Técnico para instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados.

3.6 BRASIL, Lei nº 9782, de 26 de janeiro de 1999, publicada no Diário Oficial da União de 27 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências.

3.7 BRASIL, Resolução CISA nº 10, de 31 de julho de 1984, publicada no Diário Oficial da União de 01 de agosto de 1984. Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.

3.8 Codex Alimentarius Commission, Code of hygiene practice for eggs and egg products (CAC/RCP 15-1976), Disponível em: <[http://www.codexalimentarius.net/download/standards/73/CXP\\_015e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/73/CXP_015e.pdf)>. Acesso em: 15 ago. 2008.

3.9 USA, Code of Federal Regulations. Animal and Animal Products. 21. Parts 16, 101 and 115, December 5, 2000, Food Labeling, Safe Handling Statements, Labeling of Shell Eggs; Refrigeration of Shell Eggs Held for Retail Distribution; Final Rule. Disponível em: < <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/fr001205.html>>. Acesso em: 15 ago. 2008.

#### 4 INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

4.1 Na rotulagem das embalagens para ovos, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, devem constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:

O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde.
Manter os ovos preferencialmente refrigerados.

4.2 As informações obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.

4.3 A apresentação e distribuição da informação obrigatória devem atender o disposto no Regulamento Técnico referente à Rotulagem de Alimentos Embalados.

4.4 As instruções de preparo das receitas culinárias não são caracterizadas como informação obrigatória para controle da *Salmonella* spp.

#### 5 CONSIDERAÇÕES GERAIS

5.1 Os entrepostos de ovos e demais estabelecimentos que comercializam este produto têm responsabilidade na qualidade sanitária do alimento.

5.2 Os entrepostos de ovos e demais estabelecimentos que comercializam este produto devem garantir seu armazenamento em local fresco e arejado.