



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE



PUBLICADO EM D.O. E.; SEÇÃO 1; SÃO PAULO – 24/12/91

Portaria CVS 22, de 23.12.91

A diretoria do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria da Saúde considerando:
O risco potencial da transmissão de doenças de veiculação hídrica através do consumo de gelo contaminado;

Que o vibrião colérico sobrevive por mais tempo ao meio ambiente a baixas temperaturas, resolve:

Artigo 1º - Todo gelo destinado ao consumo humano ou que entre em contato com alimentos, deverá ser fabricado a partir de água que atenda o padrão de Potabilidade estabelecido pela legislação vigente e Portaria CVS 16/91.

Parágrafo 1º - A água proveniente de Sistema público de Abastecimento deverá obedecer, rigorosamente, a dosagem de cloro residual de 0,5 ppm.

Parágrafo 2º - Os estabelecimentos que não utilizam água proveniente de Sistema Público de Abastecimento deverão informar ao SUDS-R a origem da água utilizada na fabricação do gelo e proceder o controle da sua qualidade, atendendo os parâmetros estabelecidos na legislação em vigor.

Artigo 2º - Os reservatórios de água destinada à fabricação de gelo, deverão atender às especificações contidas pelo Decreto 12.342/78, devendo ser mantidos sempre limpos e em condições adequadas de uso.

Parágrafo Único – A higienização e desinfecção dos reservatórios deverão ser procedidos no mínimo duas vezes ao ano, a cada 6 meses.

Artigo 3º – O gelo destinado ao consumo humano ou que entre em contato com alimentos direta ou indiretamente, deverá atender a NTA-74 aprovada pelo Decreto 12.486, de 20.10.78, conforme abaixo:

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:

- gelo opaco – quando for obtido pela congelação da água potável, com agitação mecânica;
- gelo semitransparente ou gel claro – quando for obtido pela congelação da água potável, em repouso;
- gelo cristalino – quando for obtido pela congelação de água desionizada ou outros, isentas de ar.

4. Características Gerais



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE



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 sua espessura, com exceção do núcleo central, que deverá ser opaco. O gelo cristalino deverá ser transparente em toda a sua massa.

5. Características Organolépticas

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 100ml do produto degelado.

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 dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. Características microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e lavras”.

Artigo 4º - A produção, o transporte, o armazenamento, a manipulação e o acondicionamento do gelo para fins de consumo humano ou que entre em contato com alimentos deverão ser efetuado em condições de higiene tais, de modo a evitar a sua possível contaminação.

Artigo 5º – Todo estabelecimento que produza, transporte e/ou comercialize gelo destinado ao consumo humano ou que entre em contato com alimentos, deverá atender o que determina esta Portaria.

Artigo 6º – Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio dos Bandeirantes, 00 de 00 de 0000

MÁRIO COVAS

José da Silva Guedes

Secretário de Estado da Saúde