



# Legislação sobre desinfecção de hortifrutis

---

Informa sobre a legislação atualizada de desinfecção de hortifrutis

---

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS

---

Julho/2019



Resposta Técnica	WOLOSZYN, Natália Legislação sobre desinfecção de hortifrutis Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS 12/7/2019 Informa sobre a legislação atualizada de desinfecção de hortifrutis
Demanda	<b>Gostaria de informações sobre revogação da lei de desinfecção de hortifrutis, bem como informações da legislação atual sobre o assunto</b>
Assunto	Atividades de pós colheita
Palavras-chave	Desinfecção; legislação sanitária; hortifrutícolas



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TÈC PAR

IEL FIEMG



FIERGS SENAI



SENAI



Ministério da  
Ciência, Tecnologia  
e Inovação



## Solução apresentada

### Introdução

Entende-se por desinfecção, a operação por método físico e/ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não, situados fora do organismo humano e não necessariamente matando os esporos (BRASIL, 2013).

É importante utilizar um processo de desinfecção eficiente para evitar a proliferação de microrganismos patogênicos, pois estes reduzem a vida útil do produto e causam toxinfecções alimentares devido a ingestão de frutas e hortaliças contaminadas (JOSE, 2017).

### Legislação revogada e legislação atual sobre higienização de hortifrutis

A Portaria CVS 6 de 10 de março de 1999 informava que frutas não manipuladas; frutas cujas cascas não fossem consumidas e; frutas, legumes e verduras que iriam sofrer ação do calor (com temperatura mínima de 74°C) não precisariam passar por processo de desinfecção. No entanto, essa portaria foi revogada e entrou em vigor a Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013, onde a desinfecção se tornou obrigatória para todos os vegetais, frutas e hortaliças, sendo eles consumidos com casca ou sem casca. Porém, essa Portaria é válida somente no estado de São Paulo.

No âmbito federal, a legislação válida é a RDC 216, de 15 de setembro de 2004, onde ela informa o seguinte, no subitem 4.8.19:

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

E, no subitem 4.8.7:

“4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação”.

## Conclusões e recomendações

A Portaria CVS 6/99 foi revogada e entrou em vigor a Portaria CVS 5/13, mas a legislação válida no âmbito federal é a RDC 216.

Recomenda-se a leitura da Resposta Técnica sobre o Processamento de hortifrutis para informações complementares sobre o assunto:

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. Processamento de hortifrutis. Resposta elaborada por “Rafael Amatte”. Agência USP de Inovação, 2013. (Código da Resposta: 26517). Disponível em: <<http://www.respostatecnica.org.br/>>. Acesso em: 12 jul. 2019.

## Fontes consultadas

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Órgão emissor: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 12 jul. 2019

BRASIL. Secretaria de Estado da Saúde. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, São Paulo, p. 32-35.

BRASIL. Secretaria de Estado da Saúde. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. Portaria CVS 6, de 10 de março de 1999, São Paulo.

JOSE, J. F. B. S. Estratégias alternativas na higienização de frutas e hortaliças. **Revista de Ciências Agrárias**, v. 40, n.3, 2017.