



Legislação Alimentos Congelados: temperatura e rotulagem

Informações sobre temperatura de conservação e legislação referente à rotulagem de alimentos congelados.

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS



Resposta Técnica	Santos, Caroline K. Legislação Alimentos Congelados: temperatura e rotulagem Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS 10/8/2016
Demanda	Informações sobre temperatura de conservação e legislação referente à rotulagem de alimentos congelados. Por que para alguns produtos congelados, a temperatura de conservação na embalagem é de -12°C e para outros é de -18°C? Existe alguma justificativa tecnológica para cada uma destas faixas de temperatura? É previsto em alguma legislação qual destas faixas de temperatura utilizar quando se formula uma rotulagem? Quais tipos de alimentos se enquadram em cada uma destas faixas de temperaturas?
Assunto	Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente.
Palavras-chave	Alimento congelado; congelamento; controle de temperatura; legislação; lei; temperatura



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.



TECPAR

IEL FIEMG



FIERGS SENAI



SENAI



Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação



Solução apresentada

Introdução

A partir da década de 80, com as mudanças no estilo de vida das pessoas e a necessidade de alimentos mais práticos, os alimentos congelados passaram a ocupar um espaço importante no cardápio dos brasileiros. Essa mudança foi principalmente percebida nas classes média e alta e em maior concentração em regiões onde a participação das mulheres no mercado de trabalho é grande (SEBRAE, 2016).

Existem métodos e legislações a serem consideradas quando se deseja congelar, conservar e embalar um alimento. Todas as etapas são igualmente importantes e não devem ser negligenciadas.

Solução apresentada

Conservação do alimento congelado

A conservação do alimento congelado é caracterizada pela inibição dos microrganismos em relação à sua produção de enzimas e reações químicas.

“O congelamento permite manter o produto armazenado abaixo do ponto de congelamento e por períodos maiores de acordo com o produto alvo, processos utilizados e embalagem.” (AGEITEC, 2016).

Conforme orientação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (2004), o processo de congelamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada. E, ainda, sua temperatura de conservação, quando congelado, deve ser igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

A contaminação cruzada é uma contaminação de um alimento pelo contato direto ou indireto com outro alimento, equipamento ou superfície de trabalho. Essa contaminação pode ser evitada mantendo-se os alimentos protegidos por tampas, filmes plásticos ou similares, assim como uma superfície de trabalho, equipamentos utilizados (facas, panos) e mãos de quem manuseia os alimentos sempre limpos. (VIEGAS, 2014)

Sobre quais tipos de alimentos que podem ser congelados, a informação que se encontra é que, de acordo com o European Food Information Council – EUFIC (2002), durante o congelamento pode ocorrer uma separação de fases em alimentos com elevado teor de gordura.

Rotulagem

Segundo ANVISA (2002), a rotulagem de alimentos congelados deve seguir a Resolução da Diretoria Colegiada nº 259 de 20 de setembro de 2002:

Em particular, para os alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano de fabricação.

Para declarar o prazo de validade, podem ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a - 18° C (freezer): ..."

"validade a - 4° C (congelador): ..."

"validade a 4° C (refrigerador): ..."

Conclusões e recomendações

Em relação à conservação de alimentos congelados, sugere-se a leitura do Guia de boas práticas do consumidor, redigido pelo Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge e de publicação do EUROPEAN FOOD INFORMATION COUNCIL – EUFIC, disponível em: <http://www.eufic.org/article/pt/artid/congelamento/>.

Em relação à legislação, sugere-se a consulta do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA para maiores informações.

Também é recomendada a leitura complementar de Respostas Técnicas no Serviço Brasileiro de Respostas.

SISTEMA BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Alimentos congelados**. USP/DT, 2013.

SISTEMA BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Legislação para rotulagem de pizza cone congelada**. UNESP-SIRT, 2013.

SISTEMA BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Congelamento de alimentos**. UNB/CDT, 2014.

Fontes consultadas

AGÊNCIA EMBRAPA DE INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA – AGEITEC. **Árvore do Conhecimento** – Tecnologia de Alimentos. EMBRAPA. Brasília, DF. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fid5s gie02wyiv80z4s473caciza4.html>. Acesso em: 08 agosto 2016.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/27436>>. Acesso em: 09 agosto 2016.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada nº 259 de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 23 de setembro de 2002. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/26993>>. Acesso em: 09 agosto 2016.

EUROPEAN FOOD INFORMATION COUNCIL – EUFIC. **Congelamento**: Congelar alimentos para preservar a sua qualidade e segurança. EUFIC. Março de 2002. Disponível em: <<http://www.eufic.org/article/pt/artid/congelamento/>>. Acesso em: 08 agosto 2016

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. **Tendências para Indústria de Congelados**. SEBRAE. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/artigos/tendencias-para-industria-de-congelados,1d4f4b4383642510VqnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em 10 agosto 2016.

VIEGAS, Silvia J. **Segurança Alimentar**: Guia de boas práticas do consumidor. Instituto Nacional de Saúde Doutor Jorge. Lisboa, setembro de 2014. Disponível em: <http://repositorio.insa.pt/bitstream/10400.18/2371/3/Seguranca_Alimentar-Guia_de_Boas_Praticas_do_Consumidor.pdf>. Acesso em: 10 agosto 2016.

Identificação do Especialista

Caroline Kuser Santos – Engenheira Química