



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

PORTARIA N º 685, DE 27 DE AGOSTO DE 1998

O Secretário de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando:

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

que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre contaminantes em alimentos, com vistas a minimizar os riscos à saúde humana;

o previsto na Resolução GMC 126/94, que determina que a legislação nacional se mantém vigente em cada país até que sejam harmonizados instrumentos quadripartites específicos e estes sejam devidamente incorporados ao ordenamento jurídico nacional;

os pontos já harmonizados no MERCOSUL sobre o tema (Resoluções GMC 102/94, 103/94 e 35/96), resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos" e seu Anexo: "Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos".

Parágrafo único - Nos casos dos alimentos não contemplados no presente Regulamento, permanecem vigentes os limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos já previstos na legislação nacional.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação revogando-se as disposições em contrário.

GONZALO VECINA NETO

REGULAMENTO TÉCNICO

PRINCÍPIOS GERAIS PARA O ESTABELECIMENTO DE NÍVEIS MÁXIMOS DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EM ALIMENTOS

1 Serão estabelecidos níveis máximos de contaminantes (micotoxinas, contaminantes inorgânicos, resíduos de pesticidas, medicamentos de uso veterinário e de migrantes de embalagens e equipamentos em contato com alimentos) em alimentos que constituam riscos à saúde humana tendo por base as seguintes informações:

1.1 Regulamentos técnicos que definam níveis máximos de contaminantes em alimentos no âmbito regional e/ou internacional.

1.2 Dados representativos da região sobre: incidência do contaminante, antecedentes do problema detectado, dados analíticos e indicações sobre os possíveis problemas para a saúde.

1.3 Relação dos alimentos de maior importância comercial entre os Estados-Partes.

1.4 Dados e informações toxicológicas.

1.5 Normas, diretrizes ou recomendações da Comissão do Codex Alimentarius, União Européia, FDA ou outros organismos reconhecidos internacionalmente.

1.6 Dados existentes na literatura científica.

1.7 Boas práticas agrícolas, pecuárias, industriais e analíticas.

1.8 Possibilidades tecnológicas da região.

2. O estabelecimento dos níveis máximos de contaminantes será realizado levando-se em conta, além do estabelecido no ponto 1, o seguinte:

2.1 Estabelecer níveis máximos de contaminantes em alimentos industrializados específicos, quando se justifique em termos de proteção à saúde humana. Nestes casos, devem ser estabelecidos previamente níveis de contaminação nos produtos primários.

2.2 Os níveis máximos de contaminantes em alimentos serão considerados na avaliação de impacto à saúde do consumidor.

2.3 Os níveis máximos serão fundamentados em princípios científicos.

2.4 Quando necessário, os níveis máximos de contaminantes devem ser acompanhados dos sistemas de amostragem e metodologia analítica, assim como dos critérios de aceitação e rejeição.

3. Serão utilizados como guia para o sistema de classificação e numeração de contaminantes as referências do CODEX ALIMENTARIUS.

4. Os critérios de inclusão, exclusão ou modificação são estabelecidos nos pontos 1 e 2 deste Regulamento.

ANEXO

LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA CONTAMINANTES INORGÂNICOS EM ALIMENTOS

1. ALCANCE

Este Regulamento Técnico estabelece os limites máximos de tolerância dos contaminantes inorgânicos: arsênio, cobre, estanho, chumbo, cádmio e mercúrio, nas classes de alimentos relacionadas abaixo.

2. LIMITES MÁXIMOS

ARSÊNIO

Gorduras vegetais	0,1 mg/kg
Gorduras e emulsões refinadas	0,1 mg/kg
Gorduras hidrogenadas	0,1 mg/kg
Açúcares	1,0 mg/kg
Caramelos e balas	1,0 mg/kg
Bebidas alcoólicas fermentadas	0,1 mg/kg
Bebidas alcoólicas fermento-destiladas	0,1 mg/kg
Cereais e produtos a base de cereais	1,0 mg/kg
Gelados comestíveis	1,0 mg/kg
Ovos e produtos de ovos	1,0 mg/kg
Leite fluído, pronto para o consumo	0,1 mg/kg
Mel	1,0 mg/kg
Peixe e produtos de peixe	1,0 mg/kg
Produtos de cacau e derivados	1,0 mg/kg
Chá, mate, café e derivados	1,0 mg/kg

COBRE

Óleos e gorduras virgens	0,4 mg/kg
Óleos, gorduras e emulsões refinadas	0,1 mg/kg
Caramelos e balas	10 mg/kg
Bebidas alcoólicas fermentadas	10 mg/kg
Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas	10 mg/kg



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

Gelados comestíveis	10 mg/kg
Lactose	2,0 mg/kg
Mel	10 mg/kg

ESTANHO

Sucos de frutas cítricas (enlatados)	150 mg/kg
--------------------------------------	-----------

CHUMBO

Óleos, gorduras e emulsões refinadas	0,1 mg/kg
Caramelos e balas	2,0 mg/kg
Cacau (exceto manteiga de cacau e chocolate adoçado)	2,0 mg/kg
Chocolate adoçado	1,0 mg/kg
Dextrose (glucose)	2,0 mg/kg
Sucos de frutas cítricas	0,3 mg/kg
Leite fluído, pronto para consumo	0,05 mg/kg
Peixes e produtos de pesca	2,0 mg/kg
Alimentos para fins especiais, preparados especialmente para lactentes e crianças até três anos)	0,2 mg/kg
Partes comestíveis cefalópodes	2,0 mg/kg

CÁDMIO

Peixes e produtos da pesca	1,0 mg/kg
----------------------------	-----------

MERCÚRIO

Peixes e produtos da pesca (exceto predadores)	0,5 mg/kg
Peixes predadores	1,0 mg/kg