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 parte 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 adequados 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

" I. 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:

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

4. Características Gerais

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 Organoléticas
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