

MERCOSUL/GMC/RES. N° 59/93

PRINCÍPIOS GERAIS PARA CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS EM ALIMENTOS

TENDO EM VISTA: O Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, a Resolução N° 18/92 do GMC e a Recomendação N° 41/93 do Subgrupo de Trabalho N° 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO

Que os Estados Partes **concordam** em determinar os "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para alimentos".

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar os "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos", **em conformidade ao** Anexo **desta** Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias **ao cumprimento da** presente Resolução, **as quais serão oportunamente comunicadas ao** Grupo Mercado Comum **pela** Secretaria Administrativa **do MERCOSUL**.

Art. 3 - **Esta** Resolução entra em vigor **no dia** 31 de dezembro de 1993.

XI GMC - Montevideu, 24/IX/1993.

ANEXO 1

PRINCÍPIOS GERAIS PARA O ESTABELECIMENTO DE CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS

INTRODUÇÃO

Os princípios gerais a **serão** aplicados **no** estabelecimento **dos** critérios e padrões microbiológicos para alimentos, **são justificados pelos** problemas de saúde pública e **pela** necessidade de **uniformização** os padrões **alimentares** de **interesse do comércio entre países do MERCOSUL**.

Organizações internacionais de referência como FAO, WHO e OPS **têm demonstrado** uma preocupação **constante sobre este assunto**.

Desse modo, o CODEX ALIMENTARIUS e a ICMSF, **seguidamente** têm editando documentação normativa **visando** regulamentação **do tema**.

Considerando que os **Estados Partes** do MERCOSUL **são integrantes** e participam ativamente **dos trabalhos** do CODEX ALIMENTARIUS e da ICMSF, **ambos os organismos são considerados referências sobre o tema**.

CRITÉRIOS E PADRÕES **APLICADOS** À MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

PRINCÍPIOS GERAIS

1. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

1. Caracterização dos **principais** microorganismos e/ou de suas toxinas. **Neste contexto, as bactérias, os vírus, os fungos e as leveduras constituem os microorganismos de eleição**.
2. Classificação dos alimentos segundo **o** risco epidemiológico.
3. **Caracterização de Métodos Validados para Garantir a análise dos requisitos microbiológicos pesquisados nos alimentos**.
4. **Caracterização do** Plano de Amostragem para determinação **da alíquota e do tamanho da amostra a ser analisada**.
5. **Observância e cumprimento das** Tolerâncias **estabelecidas para** as normas e padrões **Microbiológicos**.
6. **Ajustamento** das Tolerâncias em função do número de **amostras a serem analisadas**.

2. PRINCIPAIS CRITÉRIOS PARA A **ADOÇÃO** DE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS.

1. **Critério Obrigatório:** Diz respeito aos microorganismos patogênicos, e seus **aferidores considerados a classe de alimentos e os aspectos de saúde pública.**
2. **Critérios Complementares ou Recomendatórios:**
 1. Critério **relacionado** à avaliação do processo tecnológico utilizado **na** obtenção **do** produto **final.**
 2. Critério **destinado a orientação** do fabricante mas **sem** finalidade de inspeção final.

3. FINALIDADES DOS CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS:

1. **Proteger** a Saúde do Consumidor.
2. **Uniformizar Procedimentos e Práticas Comerciais.**

4. PRINCÍPIOS PARA **ADOÇÃO** E A APLICAÇÃO DAS NORMAS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS:

1. Os princípios **de que trata esta Resolução estão inseridos nas Normas do CODEX ALIMENTARIUS FAO/WHO correspondentes.** Estes princípios **estão direcionados à observância e cumprimento das Recomendações constantes no CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO** e suas formas de avaliação, como Análise de Risco e Controle de Pontos Críticos, por exemplo.
2. **Nas** situações de riscos epidemiológicos, **onde exuste un problema que justifique um ALERTA SANITÁRIO,** **poderão ser realizadas** outras determinações microbiológicas, **mesmo não** incluídas nas Normas e Padrões **formalmente** estabelecidas.

5. COMPONENTES DAS NORMAS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS:

1. Microorganismos selecionados para o produto **alvo.**
2. Métodos **Analíticos Selecionados para a Determinação Microbiológica.**
3. Tolerâncias **aos** microorganismos selecionados e **as suas** distribuições nas amostras, em base ao Plano de Amostragem.
4. Plano de Amostragem adequado para o alimento **objeto de análise.**

6. Métodos de Amostragem e Manipulação das Amostras:

1. De acordo ao CODEX ALIMENTARIUS, I.C.M.S.F. e outros organismos reconhecidos internacionalmente.

7. Alimentos que deverão estar obrigatoriamente sujeitos a controles Microbiológicos:

*Alimentos lácteos:

Leite (em todas as suas formas)
Queijo (todos os tipos)
Iogurte
Cremes
Manteiga, etc.

*Produtos cárneos que se consomem sem tratamento térmico:

Chacinados
Enchidos
Frios
Salgados
Defumados, etc.

*Alimentos refrigerados:

Aves
Vegetais
Peixes e mariscos, etc.

*Alimentos congelados:

Pratos preparados
Sorvetes
Peixes e mariscos
Vegetais
Gelo, etc.

*Massas frescas (com ou sem recheio)

*Bebidas não alcoólicas:

Água
Sucos de frutas, etc.

*Temperos: molhos e adereços

*Frutas secas: amendoim, etc.

*Conservas de produtos vegetais e animais

*Outros alimentos cujo controle microbiológico seja necessário

8. Determinações Analíticas

Serão tomados como referência os critérios estabelecidos pelo CODEX ALIMENTARIUS, I.C.M.S.F. e por outros organismos reconhecidos internacionalmente.