

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 23/12/2020 | Edição: 245 | Seção: 1 | Página: 127

Órgão: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada

## RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 459, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2020

Estabelece as instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, VI, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução, conforme deliberado em reunião realizada em 16 de dezembro de 2020, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução estabelece as instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves.

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos seguintes alimentos prontos para oferta ao consumidor:

I - carnes suínas cruas, miúdos, toucinho e pele;

II - carne suína moída e produtos cárneos de suínos crus moldados;

III - embutidos crus de carnes suínas;

IV - carnes de aves cruas ou miúdos crus; e

V - produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves.

§ 1º Os produtos de que trata o caput incluem aqueles temperados, maturados, refrigerados, congelados ou embalados a vácuo.

§ 2º Esta Resolução se aplica de maneira complementar à Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

§ 3º Esta Resolução não se aplica aos alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial.

Art. 3º Os alimentos devem conter em sua rotulagem as instruções de preparo, uso e conservação previstas no Anexo I desta Resolução.

Parágrafo único. No caso dos alimentos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação, as instruções de que trata o caput podem ser fornecidas alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes.

Art. 4º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 5º A Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, publicada no Diário Oficial da União nº 249, de 26 de dezembro de 2019, Seção 1, pág. 133, passa a vigorar com a seguinte alteração:

" Art. 9º Até a adequação aos requisitos de rotulagem estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 459, de 21 de dezembro de 2020, os alimentos de categorias específicas de carne crua suína devem atender ao padrão microbiológico de Salmonella spp, constante do Anexo IV desta Instrução Normativa." (NR)

Art. 6º Fica incluído o Anexo IV na Instrução Normativa nº 60, de 2019, com a redação constante no Anexo II desta Resolução.

Art. 7º Revoga-se a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, publicada no Diário Oficial da União nº 7, de 10 de janeiro de 2001, Seção 1, pág. 54.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor em 4 de janeiro de 2021.

§ 1º Os produtos abrangidos por esta Resolução têm o prazo de 24 (vinte e quatro) meses para adequação ao disposto nesta Resolução.

§ 2º Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o § 1º podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

## ANTÔNIO BARRA TORRES

### ANEXO I

#### INSTRUÇÕES DE PREPARO, USO E CONSERVAÇÃO

Condições de conservação	Dizeres obrigatórios de instrução de preparo, uso e conservação	Requisitos adicionais
Produtos refrigerados	Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha refrigerado até o momento do preparo. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio.	O texto "Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:" deve ser impresso em negrito. As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.
	Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.	
Produtos congelados	Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.	O texto "Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:" deve ser impresso em negrito.
	Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de	Caso não seja recomendado descongelar o produto em micro-ondas, a informação "Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas" deverá ser substituída por "Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador."
	corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.	
		Caso não seja recomendado descongelar o produto previamente ao preparo, a informação "Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas" deverá ser substituída por "Não descongele. Cozinhe a partir de congelado".
		As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.

### ANEXO II

#### "ANEXO IV

PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE SALMONELLA SPP PARA ALIMENTOS DE CATEGORIAS ESPECÍFICAS DE CARNE SUÍNA, ATÉ A ADEQUAÇÃO AOS REQUISITOS DE ROTULAGEM ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº, 459, DE 2020

#### 6. CARNE SUÍNA

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, quibes)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
c) Embutidos crus (linguiças frescas)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-

" (NR)

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.