

**Para verificar a atualização desta norma, como revogações ou alterações, acesse o [Visalegis](#).**

 [Legislação - Resoluções](#)

### **Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984**

D.O de 01/08/1984

Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.

OS SECRETÁRIOS-GERAIS DOS MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA E DA SAÚDE, no desempenho de suas atribuições de Coordenadores da Comissão Interministerial de Saúde e Agricultura - CISA, instituída pela Portaria Interministerial MS/MA nº 01, de 02/02/82,

RESOLVEM:

1. Os alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens, terão impressas, no rótulo, instruções para a sua conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo.
2. As condições para a conservação serão estabelecidas pelas empresas produtoras, em consonância com as técnicas do processo industrial que adotarem, de modo a oferecer orientação segura para que o alimento não se torne impróprio para consumo.
3. Para os efeitos desta Resolução, considera-se próprio para consumo o alimento que, mantido sob condições adequadas de conservação, preserva suas propriedades nutritivas e não expõe a agravos à saúde da população.
4. As empresas produtoras classificarão os alimentos, com a indicação da temperatura, de acordo com as categorias abaixo:
  - 4.1. ALIMENTOS RESFRIADOS: até 10°C (dez graus centígrados);
  - 4.2. ALIMENTOS CONGELADOS: até -8°C (menos oito graus centígrados).
5. Os alimentos que possam ser conservados acima do limite estabelecido para os RESFRIADOS, serão mantidos em equipamentos especiais ou nos destinados àquela categoria, se a temperatura indicada pela empresa produtora for inferior à ambientar.
6. Na armazenagem de alimentos destinados à formação de estoques, serão exigidas as mesmas temperaturas em que são conservados na empresa produtora.
7. O prazo de validade será indicado pelas empresas produtoras em função as garantias de conservação dos alimentos oferecidas pelas técnicas de industrialização por elas aplicadas e do risco de se encontrarem em desacordo com o disposto no item 3 desta Resolução, antes de serem adquiridos para consumo.
8. O prazo de validade será expresso pelas três primeiras letras do mês ou o número correspondente e os dois últimos algarismos do ano, nessa ordem, antecidos de qualquer das expressões: "VÁLIDO ATÉ..." ou "MELHOR SE CONSUMIDO ATÉ. . .".
9. Se o alimento for perecível em período inferior:
  - 9.1. a 45 dias, indicar-se-á, ainda, imediatamente antes do mês, o dia do vencimento, representado por dois algarismos;
  - 9.2. a 48 horas, será consignado apenas o dia da semana, por extenso, em que ocorrer o vencimento.
10. O prazo de validade poderá também ser indicado pelo número de dias, meses ou anos, antecidos da expressão "VÁLIDO POR....", ou "MELHOR CONSUMIR EM ...", articuladamente com a data de fabricação.
11. O prazo de validade, será apostado, em caracteres legíveis não inferiores a 3 (três) milímetros, por qualquer processo indelével, na face da embalagem onde tiver consignado, com maior evidência, o nome do produto ou onde o rótulo mencionar.

12. A desatenção às recomendações do produtor para a conservação do alimento ensejará a abertura de processo de infração sanitária, na forma da legislação vigente, contra as empresas ou comerciantes que, de qualquer modo, intervierem nas fases intermediárias à aquisição do produto pelo consumidor.
13. As autoridades sanitárias, em quaisquer procedimentos de sua competência, indicarão sempre se os alimentos se encontravam nas condições de conservação descritas no rótulo.
14. Os alimentos que forem encontrados impróprios para consumo, sem as instruções para a sua conservação ou com instruções que comprovadamente não segurem as condições descritas no item 3 desta Resolução, constituirão responsabilidade da empresa produtora a ser promovida em processo regular de infração sanitária.
15. Verificada a hipótese prevista no item anterior, e só então, a empresa produtora será notificada a apor ou retificar, na embalagem de seu produto, as instruções para a sua conservação e o prazo de validade, na forma desta Resolução, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação sanitária.
16. Sem embargo para a imediata aplicação desta Resolução, os alimentos com data de fabricação anterior à sua publicação, poderão ser expostos à venda, em caráter excepcional, sem as instruções para a sua conservação.
17. Exceto em relação ao prazo de validade, as instruções das empresas produtoras serão apostas nos invólucros de menor volume em que sejam agrupadas embalagens unitárias, que, pelas suas diminutas dimensões, não possam contê-las.
18. Esta Resolução entrará em vigor na data de 31 de outubro deste ano, revogadas as disposições em contrário, especialmente as Resoluções CISA n°s 7 e 8 de 8 de junho e 12 de agosto de 1983, respectivamente.

Brasília, 31 de Julho de 1984

*Leônidas Maia de Albuquerque Mozart de Abreu e Lima*  
*Secretário-Geral do M.A. Secretário-Geral do MS*

*Homologamos a presente Resolução.*

*Brasília, 31 de Julho de 1984*

*Nestor Jost Waldyr Mendes Arcoverde*  
*Ministro de Estado da Agricultura Ministro de Estado da Saúde*

(Of. 142/84)