



ANÁLISE DO IMPACTO
REGULATÓRIO



MONITORAMENTO
E AVALIAÇÃO DO
RESULTADO REGULATÓRIO



AGENDA REGULATÓRIA
ciclo trienal
2021-2023

BIBLIOTECA DE ALIMENTOS

Atualizada em 25.10.2021



ALIMENTOS

Gerência de Processos Regulatórios – GPROR

Gerência-Geral de Regulamentação e Boas Práticas Regulatórias – GGREG

Terceira Diretoria

APRESENTAÇÃO

No setor de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados.

O objetivo é garantir a segurança e a qualidade de alimentos, incluindo bebidas, águas envasadas, ingredientes, matérias-primas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, materiais em contato com alimentos, contaminantes, resíduos de medicamentos veterinários, rotulagem e inovações tecnológicas em produtos da área de alimentos.

As Bibliotecas são documentos que reúnem todas as normas vigentes de determinado macrotema, divididos por temas. O objetivo é facilitar o acesso e a compreensão do Estoque Regulatório ao público interno e externo, bem como aprimorar o processo de elaboração e revisão das normativas.

Não deixe de consultar também a **Biblioteca de Temas Transversais**, que abrange assuntos aplicados a todos os macrotemas, tais como: Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE), Certificação de Boas Práticas de Fabricação (CBPF), Taxas de Fiscalização de Vigilância Sanitária (TFVS), Peticionamento de Recursos, etc.

Sumário

1. Regularização, avaliação de risco e padrões de alimentos	4
1.1. Modernização do marco regulatório, fluxos e procedimentos para regularização de alimentos	4
1.2. Procedimentos para avaliação de risco, segurança e eficácia de alimentos	5
1.3. Padrões microbiológicos para alimentos	5
1.4. Irradiação de alimentos.....	6
1.5. Modernização do marco regulatório, fluxos e procedimentos para autorização de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.....	6
1.6. Contaminantes em alimentos	12
1.7. Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos	12
1.8. Resíduos de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal	12
1.9. Atualização da lista de Limites Máximos de Resíduos (LMR), Ingestão Diária Aceitável (IDA) e Dose de Referência Aguda (DRfA) para Insumos Farmacêuticos Ativos (IFA) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal.....	13
1.10. Atualização do marco regulatório de materiais em contato com alimentos.....	13
1.11. Fortificação de alimentos	14
1.12. Requisitos sanitários para alimentos para fins especiais	14
1.13. Requisitos sanitários para suplementos alimentares	16
1.14. Atualização da lista de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.....	16
1.15. Nutrivigilância.....	16
1.16. Requisitos para uso de gordura trans industrial em alimentos	17
1.17. Requisitos sanitários para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.....	17
1.18. Requisitos sanitários para chocolate e produtos de cacau	17
1.19. Requisitos sanitários para balas, bombons e gomas de mascar	17
1.20. Requisitos sanitários para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis	17
1.21. Requisitos sanitários para produtos proteicos de origem vegetal.....	18
1.22. Requisitos sanitários para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal	18
1.23. Requisitos sanitários para açúcares e produtos para adoçar.....	18
1.24. Requisitos sanitários para produtos de vegetais, de frutas e cogumelos comestíveis	18
1.25. Requisitos sanitários para palmito em conserva.....	18
1.26. Requisitos sanitários para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para consumo	19
1.27. Requisitos sanitários para águas para consumo humano.....	19
1.28. Requisitos sanitários para especiarias, temperos e molhos	19
1.29. Requisitos sanitários para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis.....	19
1.30. Requisitos sanitários para sal destinado ao consumo humano	20

2.	Informações ao consumidor.....	20
2.1.	Rotulagem de alimentos	20
2.2.	Informações sobre fenilalanina em alimentos.....	22
2.3.	Promoção comercial e publicidade em alimentos	22
3.	Regularização de serviços e estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária e Boas Práticas	23
3.1.	Boas Práticas de Fabricação (BPF) para estabelecimentos industrializadores de alimentos	23
3.2.	Boas práticas para serviços de alimentação	24
3.3.	Conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.	24
3.4.	Boas práticas nutricionais	24
3.5.	Regularização da doação de alimentos com segurança sanitária.....	24
4.	Controle, fiscalização e monitoramento de produtos e serviços.....	25
4.1.	Controle, fiscalização e monitoramento de alimentos	25
4.2.	Programa de controle de alergênicos em alimentos	25
4.3.	Recolhimento de alimentos	25
5.	Controle sanitário em comércio exterior e ambientes de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados	25
5.1.	Procedimentos para importação de alimentos.....	25
5.2.	Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA).....	26

1. Regularização, avaliação de risco e padrões de alimentos

[Lei 9.782/1999](#) – Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.

[Decreto-Lei 986/1969](#) – Institui normas básicas sobre alimentos

[RDC 204/2005](#) – Procedimento de petições submetidas à análise pelos setores técnicos da Anvisa

Alterada por:

[RDC 23/2015](#)

[RDC 208/2018](#)

[RDC 25/2011](#) – Procedimentos gerais para utilização dos serviços de protocolo de documentos no âmbito da Anvisa

Alterada por:

[RDC 50/2013](#)

Atos relacionados:

[RDC 86/2016](#) – Procedimentos para o recebimento de documentos em suporte eletrônico

[IN 50/2019](#) - Lista de assuntos de petição a serem protocoladas em suporte eletrônico

1.1. Modernização do marco regulatório, fluxos e procedimentos para regularização de alimentos

Projeto Regulatório 3.8 da Agenda Regulatória 2021/2023.

[RES 16/1999](#) – Registro de alimentos ou novos ingredientes

Alterada por:

[RDC 243/2018](#)

[RES 19/1999](#) – Registro de alimentos com alegação de propriedades funcionais ou de saúde em sua rotulagem

[RES 22/2000](#) – Registro de produtos importados pertinentes à área de alimentos

[RES 23/2000](#) – Registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos

Alterada por:

[RDC 27/2010](#)

[RDC 240/2018](#)

[RDC 27/2010](#) – Categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário

Alterada por:

[RDC 240/2018](#) - Altera RDC 27/2010 para definir os suplementos alimentares isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário

[RDC 316/2019](#) Requisitos sanitários da água do mar dessalinizada, potável e envasada.

[RDC 460/2020](#) - Requisitos sanitários das fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

[RDC 20/2008](#) – Embalagens de polietilenotereftalato (PET)

[RDC 258/2018](#) - Procedimentos para emissão de Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA), no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

Alterada por:

[RDC 468/2021](#)

Tema relacionado: [Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos \(CVLEA\)](#)

[RDC 382/2020](#) – Critérios e procedimentos extraordinários e temporários para tratamento das petições de pós-registro de fórmulas para nutrição enteral e fórmulas infantis, em virtude da emergência de saúde pública internacional provocada pelo SARS-CoV-2

1.2. Procedimentos para avaliação de risco, segurança e eficácia de alimentos

Projeto Regulatório 3.1 da Agenda Regulatória 2021/2023: Aperfeiçoamento da regulação das alegações de propriedade funcional e de saúde em alimentos.

Projeto Regulatório 3.7 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório, fluxos e procedimentos para novos ingredientes.

[RES 16/1999](#) – Registro de alimentos ou novos ingredientes

Alterada por:

[RDC 243/2018](#)

[RES 17/1999](#) – Avaliação de risco e segurança dos alimentos

Atos relacionados:

[Guia nº 23, versão 1, de 23/07/2019](#) - Guia para Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes

[RES 18/1999](#) – Análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos

[RES 19/1999](#) – Registro de alimentos com alegação de propriedades funcionais ou de saúde em sua rotulagem

[RDC 241/2018](#) – Requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos

[Guia nº 37, versão 1, de 02/09/2020](#) - Guia de Especificações de Ingredientes Alimentares.

[Guia nº 21, versão 2, de 05/05/2021](#) - Guia para Instrução Processual de Petição de Avaliação de Probióticos para Uso em Alimentos

[RDC 450/2020](#) - Atualiza as listas de polímeros sintéticos para goma base para gomas de mascar, de especiarias e de espécies vegetais para o preparo de chás.

1.3. Padrões microbiológicos para alimentos

[RDC 331/2019](#) - Padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

Ato relacionado:

[IN 60/2019](#) - Listas de padrões microbiológicos para alimentos. **Esta norma possui vigência geral e específica constantes no art. 7º.**

Alterada por:

[IN 79/2020](#)

[RDC 459/2020](#) - Estabelece as instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves.

1.4. Irradiação de alimentos

[RDC 21/2001](#) – Regulamento técnico para irradiação de alimentos

1.5. Modernização do marco regulatório, fluxos e procedimentos para autorização de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia

Projeto Regulatório 3.6 da Agenda Regulatória 2021/2023.

[Portaria MS 540/1997](#) – Regulamento técnico de aditivos alimentares: definições, classificação e emprego

Alterado por:

[RDC 239/2018](#)

[RDC 466/2021](#) - Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento.

Atos relacionados:

[Guia de Procedimentos para Pedidos de Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação na Legislação Brasileira](#)

[RES MS/CNNPA 25/1970](#) - Permissão de emprego do Ácido Acético

Alterado por:

[RDC 329/2019](#)

[RES MS/CNNPA 21/1973](#) - Permissão do uso do dióxido de cloro como coadjuvante tecnológico em alguns produtos

Alterada por:

[RES CNS/CTA 13/1978](#) – Permitir o uso de Dioxido de Cloro (ClO₂) como coadjuvante tecnológico em determinados produtos

[RDC 329/2019](#)

[RES MS/CNNPA 38/1977](#) – Aprova coadjuvantes de tecnologia para produtos forneados

Alterado por:

[RES 4/1999](#) – Aprova o uso do aditivo fosfato de dimagnésio para fermentos químicos

[RES CNS 4/1988](#) – Aprova o uso de aditivos em diversas categorias de alimentos

Alterado por:

[RDC 281/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 285/2019](#) - Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos

[RDC 322/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

[RDC 329/2019](#) - Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado

[Portaria DINAL 38/1989](#) – Aprova o uso do aditivo goma carragena para alguns alimentos

Portaria SVS/MS 133/1992 – Autoriza o uso do aditivo peróxido de benzoíla para farinha

[Portaria SVS/MS 72/1995](#) – Autoriza o uso do coadjuvante fosfato trissódico dodecahidratado em ovos e carcaças de carne cruas

[Portaria SVS/MS 13/1996](#) – Autoriza o uso do aditivo goma konjak para diversas categorias de alimentos

Portaria SVS/MS 97/1996 – Autoriza o uso do aditivo pectina em suco de frutas

[Portaria SVS/MS 235/1996](#) – Autoriza o uso do coadjuvante peróxido de hidrogênio para branqueamento de estômago, bucho, tripa e mocotó bovino

[Portaria SVS/MS 236/1996](#) – Aprova o uso do aditivo sorbato de potássio para iogurte com mel

[Portaria SVS/MS 161/1997](#) – Aprova o uso do coadjuvante lactoperoxidase para diversas categorias de alimentos

[Portaria SVS/MS 554/1997](#) – Aprova o uso de aditivos alimentares para chás

[Portaria MS 28/1998](#) – Aditivos para alimentos com informação nutricional complementar e alimentos para fins especiais

[Portaria SVS/MS 35/1998](#) – Aprova o uso de aditivos alimentares para alimentos de transição e crianças de primeira infância

[Portaria SVS/MS 39/1998](#) – Aprova o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para adoçantes de mesa

Alterado por:

[RDC 79/2002](#) – Altera as condições de uso de leucina em adoçantes de mesa

[RDC 8/2008](#) - Proíbe o uso dos aditivos Propilparabeno e Propilparabeno de Sódio em alimentos.

[RDC 149/2017](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

Ato relacionado:

[RDC 6/2008](#) – Aprova a extensão de uso de aditivos alimentares para adoçantes de mesa

Portaria SVS/MS 503/1998 – Aprova o uso do aditivo goma gelana em diversas categorias de alimentos

[Portaria SVS/MS 1.003/1998](#) – Dispõe sobre as categorias de alimentos para efeito de avaliação do emprego de aditivos

[RDC 272/2019](#) - Aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos

Portaria MS 372/1999 – Aprova o uso de aditivos para maionese

[RES 383/1999](#) – Aditivos alimentares para produtos de panificação e biscoitos

Alterada por:

[RDC 285/2019](#) - Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos

[RES 387/1999](#) – Aditivos alimentares para balas, confeitos, bombons, chocolates e similares, recheios e coberturas.

Alterada por:

[RDC 201/2005](#) – Proíbe o uso de aditivos em produtos de sobremesas, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares

[RES 388/1999](#) – Aditivos alimentares para sobremesas

Alterada por:

[RDC 169/2002](#) – Retifica a RES 388/1999

[RDC 201/2005](#) – Proíbe o uso de aditivos em produtos de sobremesas, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares

[RDC 27/2000](#) – Aprova o uso dos aditivos dióxido de enxofre e seus sais de cálcio, sódio e potássio para xarope de glicose

[RDC 77/2000](#) – Aprova o uso do coadjuvante de tecnologia óleo mineral para balas de goma, balas de gelatina e cereais

[RDC 1/2001](#) – Aprova o uso de aditivos alimentares realçadores de sabor em diversas categorias de alimentos

[RDC 7/2001](#) – Aprova o uso do coadjuvante ácido láctico para lavagem de ovos, carcaças ou partes de animais

[RDC 33/2001](#) – Aditivos alimentares para sopas e caldos

[RDC 34/2001](#) – Aditivos alimentares para preparações culinárias industriais

[RDC 1/2002](#) – Aprova o uso dos aditivos fosfato tricálcico e carbonato de sódio em açúcar em cubos.

[RDC 2/2004](#) - Aprova o uso do ÁCIDO PERACÉTICO como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças e ou partes de animais de açougue, peixes e crustáceos

Alterada por:

[RDC 7/2013](#)

[RDC 329/2019](#)

[RDC 27/2004](#) – Aditivos alimentares para alimentos à base de cereais para alimentação infantil

Alterada por:

[RDC 53/2014](#) - Lista de enzimas, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral.

[RDC 149/2017](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 23/2005](#) – Aditivos alimentares para cremes vegetais e margarinas

[RDC 25/2005](#) – Aditivos alimentares para bebidas não alcoólicas a base de soja

Alterado por:

[RDC 8/2008](#) - Proíbe o uso dos aditivos Propilparabeno e Propilparabeno de Sódio em alimentos.

[RDC 281/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 248/2005](#) – Coadjuvantes de tecnologia para óleos e gorduras

Alterada por:

[RDC 149/2017](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 322/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

[RDC 466/2021](#) - Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento.

[RDC 286/2005](#) – Coadjuvantes de tecnologia para bebidas alcoólicas

Alterada por:

[RDC 40/2011](#) – Aprova os coadjuvantes ácido tânico e taninos para açúcar e bebidas alcoólicas

[RDC 64/2011](#) – Coadjuvantes de tecnologia para cervejas

[RDC 123/2016](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para uso em vinhos

[RDC 2/2007](#) – Aditivos aromatizantes

Atos relacionados:

[IN 15/2017](#) – Procedimentos para avaliação de aditivos aromatizantes provenientes de espécies botânicas regionais

[RDC 3/2007](#) – Aditivos alimentares para gelados comestíveis

[RDC 4/2007](#) – Aditivos alimentares para molhos e condimentos

Alterada por:

[RDC 285/2019](#) - Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos

[RDC 5/2007](#) – Aditivos alimentares para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas

Alterada por:

[RDC 8/2008](#)

[RDC 60/2007](#) – Aditivos alimentares para cereais e produtos de ou a base de cereais

Alterada por:

[RDC 285/2019](#) - Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos

[RDC 65/2007](#) – Aditivos alimentares para geleias

Alterada por:

[RDC 8/2013](#)

[RDC 70/2007](#) – Aprovação do aditivo dimetildicarbonato para bebidas não alcoólicas à base de soja

Alterada por:

[RDC 8/2013](#)

[RDC 8/2008](#) – Proíbe o uso dos aditivos propilparabeno e propilparabeno de sódio em alimentos

[RDC 12/2008](#) – Extensão de uso do aditivo INS 223 metabissulfito de sódio na função de conservador para tratamento de superfície de uvas in natura

[RDC 13/2008](#) – Aprova o coadjuvante de tecnologia peróxido de hidrogênio para açúcar.

[RDC 18/2008](#) – Aditivos edulcorantes

Alterada por:

[RDC 160/2017](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral

[RDC 239/2018](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares

[RDC 281/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 64/2008](#) – Aditivos alimentares para petiscos (*snacks*) a base de batatas, cereais, farinha ou amido ou de sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não.

[RDC 27/2009](#) – Aprova o coadjuvante cera de carnaúba para categorias de alimentos.

[RDC 45/2010](#) – Aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Alterada por:

[RDC 281/2019](#)

[RDC 46/2010](#) – Limites máximos para aditivos excluídos da lista de aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Alterada por:

[RDC 285/2019](#) - Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos

[RDC 40/2011](#) – Aprova os coadjuvantes ácido tânico e taninos para açúcar e bebidas alcoólicas

Alterada por:

[RDC 123/2016](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para uso em vinhos

[RDC 46/2011](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância

Alterada por:

[RDC 49/2014](#)

[RDC 56/2011](#) – Aditivos alimentares para queijos *petit suisse*

[RDC 64/2011](#) – Coadjuvantes de tecnologia para fabricação de cervejas

[RDC 65/2011](#) – Aditivos alimentares para a fabricação de cervejas

[RDC 5/2013](#) – Aditivos alimentares para bebidas alcoólicas, exceto as fermentadas.

Alterado por:

[RDC 281/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 7/2013](#) – Coadjuvantes de tecnologia para produtos de frutas e de vegetais, incluindo cogumelos comestíveis

[RDC 8/2013](#) – Aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó

Alterada por:

[RDC 149/2017](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 281/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 322/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 53/2014](#) – Lista de enzimas, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral

Alterada por:

[RDC 322/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 54/2014](#) – Regulamento técnico sobre enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral

[RDC 123/2016](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para uso em vinhos

Alterada por:

[RDC 322/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 397/2020](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares em diversas categorias de alimentos

[RDC 149/2017](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

Alterado por:

[RDC 466/2021](#) - Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento.

[RDC 481/2021](#) - Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais. **Esta Resolução entra em vigor decorridos 12 meses de sua publicação. O inciso II do art. 3º, a Seção III do Capítulo II e o art. 17 entram em vigor na data da publicação desta Resolução. (Art. 21, caput e parágrafo único)**

[RDC 160/2017](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral

[RDC 239/2018](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares

Alterado por:

[RDC 281/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 322/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos

[RDC 397/2020](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares em diversas categorias de alimentos

[RDC 437/2020](#) - Altera a RDC 239/2018 para atualizar a lista de aditivos alimentares autorizados para uso em suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças de primeira infância

[RDC 466/2021](#) - Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento.

[RDC 244/2018](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para leite em pó

[RDC 285/2019](#) - Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos

[RDC 329/2019](#) - Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado

[Guia nº 43, versão 1, de 14/12/2020](#) - Guia de Procedimentos para Pedidos de Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação na Legislação Brasileira

[RDC 466/2021](#) - Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento.

1.6. Contaminantes em alimentos

[RDC 281/2003](#) – Benzo(a)pireno em alimentos

Alterada por:

[RDC 487/2021](#) - Limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

[RDC 487/2021](#) - Limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Ato relacionado:

[IN 88/2021](#) - Limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

1.7. Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos

Projeto Regulatório 3.3 da Agenda Regulatória 2021/2023: Atualização de requisitos de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas para fécula e polvilho de mandioca e farinha de arroz.

[RDC 14/2014](#) – Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas

1.8. Resíduos de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal

[RDC 253/2003](#) – Programa de análise de resíduos de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal (PAMVet)

[RDC 328/2019](#) - Avaliação do risco à saúde humana de medicamentos veterinários e os métodos de análise para fins de avaliação da conformidade

Ato relacionado:

[IN 51/2019](#) - Lista de limites máximos de resíduos (LMR), ingestão diária aceitável (IDA) e dose de referência aguda (DRfA) para insumos farmacêuticos ativos (IFA) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal.

1.9. Atualização da lista de Limites Máximos de Resíduos (LMR), Ingestão Diária Aceitável (IDA) e Dose de Referência Aguda (DRfA) para Insumos Farmacêuticos Ativos (IFA) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal

[IN 51/2019](#) - Lista de limites máximos de resíduos (LMR), ingestão diária aceitável (IDA) e dose de referência aguda (DRfA) para insumos farmacêuticos ativos (IFA) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal.

Alterada por:

[IN 89/2021](#)

1.10. Atualização do marco regulatório de materiais em contato com alimentos.

Projeto Regulatório 3.4 da Agenda Regulatória 2021/2023.

[RDC 91/2001](#) – Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens em contato com alimentos

[Portaria SVS/MS 27/1996](#) – Embalagens e equipamentos de vidro e cerâmica destinados a entrar em contato com alimentos

[RDC 88/2016](#) – Materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos

[RDC 89/2016](#) – Materiais celulósicos para cocção e filtração a quente

[RDC 90/2016](#) – Materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos durante a cocção ou aquecimento em forno

[RDC 122/2001](#) – Ceras e parafinas em contato com alimentos

[RDC 123/2001](#) – Embalagens e equipamentos elastoméricos em contato com alimentos

[RDC 217/2002](#) – Películas de celulose regenerada em contato com alimentos

[RDC 218/2002](#) – Tripas sintéticas de celulose regenerada em contato com Alimentos

[RDC 20/2007](#) – Embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos

Alterada por:

[RDC 498/2021](#)

Ato relacionado:

[Lei 9.832/1999](#) – Proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.

[Portaria SVS/MS 987/1998](#) – Embalagens descartáveis de polietileno tereftalato (PET) destinadas ao acondicionamento de bebidas não alcoólicas carbonatadas

[RDC 146/2001](#) – Processo de deposição de camada interna de carbono amorfo em garrafas de polietileno tereftalato (PET)

[RDC 124/2001](#) – Preparados formadores de películas a base de polímeros e/ou resinas destinados ao revestimento de Alimentos

[RDC 20/2008](#) – Embalagens de polietileno tereftalato (PET) pós-consumo reciclado grau alimentício (PET-PCR grau alimentício) destinados a entrar em contato com alimentos

[RES 105/1999](#) – Disposições gerais para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos

Alterada por:

[RDC 51/2010](#) – Critérios de migração para materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos

[RDC 52/2010](#) – Corantes em embalagens e 24/equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos

[RDC 56/2012](#) – Lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos

[RDC 326/2019](#) - Lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos

[RDC 326/2019](#) - Lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos.

Alterada por:

[RDC 391/2020](#)

1.11. Fortificação de alimentos

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[Portaria SVS/MS 31/1998](#) – Alimentos adicionados de nutrientes essenciais

Ato relacionado:

[RDC 269/2005](#) – Ingestão Diária Recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais

[RDC 23/2013](#) – Teor de iodo no sal destinado ao consumo humano

Documento relacionado:

[Perguntas e respostas sobre sal](#)

[RDC 150/2017](#) – Enriquecimento de farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico

Documento relacionado:

[Documento de perguntas e respostas sobre enriquecimento das farinhas](#)

1.12. Requisitos sanitários para alimentos para fins especiais

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[Portaria SVS/MS 29/1998](#) – Padrão de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais

Alterada por:

[RDC 135/2017](#) – Alimentos para dietas com restrição de lactose

[RDC 155/2017](#) – Farinhas de trigo e de milho para dietas com restrição de ferro

[RDC 243/2018](#) – Requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

[RDC 460/2020](#) - Requisitos sanitários das fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

Ato relacionado:

[RDC 269/2005](#) – Ingestão Diária Recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais

[Portaria SVS/MS 54/1995](#) – Padrão de identidade a qualidade para sal hipossódico

Alterada por:

[RDC 149/2017](#)

[Portaria SVS/MS 30/1998](#) – Alimentos para controle de peso

[Portaria SVS/MS 34/1998](#) – Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância

Alterada por:

[RDC 42/2011](#)

[RDC 68/2016](#)

[Portaria SVS/MS 36/1998](#) – Alimentos à base de cereais para alimentação infantil

Alterada por:

[RDC 42/2011](#) – Compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância

[RDC 170/2017](#) – Altera Portaria SVS/MS 36/1998

[RDC 241/2018](#) – Requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos

[RDC 43/2011](#) – Fórmulas infantis para lactentes

[RDC 44/2011](#) – Fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância

[RDC 45/2011](#) – Fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas

Alteradas por:

[RDC 241/2018](#) – Altera as RDC's 43 e 44/2011

[RDC 46/2014](#) – Altera a RDC 43/2011

[RDC 47/2014](#) – Altera a RDC 44/2011

[RDC 48/2014](#) – Altera a RDC 45/2011

[RDC 241/2018](#) – Requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos

Ato relacionado:

[RDC 42/2011](#) – Compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância

Documento relacionado:

[Perguntas e respostas sobre fórmulas infantis](#)

[RDC 21/2015](#) – Fórmulas para nutrição enteral

[RDC 22/2015](#) – Compostos de nutrientes e de outras substâncias para fórmulas para nutrição enteral

Alteradas por:

[RDC 160/2017](#) – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em fórmulas para nutrição enteral. Altera as RDC's 21 e 22/2015.

[RDC 241/2018](#) – Requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos. Altera a RDC 22/2015.

[RDC 401/2020](#) - Altera a RDC nº 22/2015 para atualizar as referências de especificações para compostos fontes de nutrientes e outras substâncias para uso em fórmulas para nutrição enteral.

[RDC 460/2020](#) - Requisitos sanitários das fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

1.13. Requisitos sanitários para suplementos alimentares

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 243/2018](#) – Requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

Alterada por:

[RDC 466/2021](#) - Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento.

Atos relacionados:

[IN 28/2018](#) – Listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares

[IN 102/2021](#) - Altera a Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018, que estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares. **Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de novembro de 2021. (Art. 9º)**

1.14. Atualização da lista de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[IN 28/2018](#) – Listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares

Alterada por:

[IN 76/2020](#) – Atualiza as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.

[IN 102/2021](#) - Altera a Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018, que estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares. **Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de novembro de 2021. (Art. 9º)**

1.15. Nutrivigilância

Projeto Regulatório 3.9 da Agenda Regulatória 2021/2023 – A regulamentar

1.16. Requisitos para uso de gordura trans industrial em alimentos

[RDC 332/2019](#) - Requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos.

Alterada por:

[RDC 514/2021](#)

Documentos relacionados:

[Perguntas e Respostas – Requisitos para uso de Gorduras Trans Industriais em Alimentos](#)

1.17. Requisitos sanitários para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 263/2005](#) – Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos

Atos relacionados:

[RDC 150/2017](#) – Enriquecimento de farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

Documentos relacionados:

[Documento de perguntas e respostas sobre enriquecimento das farinhas](#)

[RDC 493/2021](#) - Requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais. **Esta Resolução entrará em vigor em 22 de abril de 2022. (Art. 14). Quando entrar em vigor: Altera a RDC 263/2005.**

1.18. Requisitos sanitários para chocolate e produtos de cacau

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 264/2005](#) – Regulamento técnico para chocolate e produtos de cacau

1.19. Requisitos sanitários para balas, bombons e gomas de mascar

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 265/2005](#) – Regulamento técnico para balas, bombons e gomas de mascar

[Resolução CNNPA 3/1976](#) - As gomas de mascar estão compreendidas entre os produtos destinados a serem mascarados para os fins a que se refere o artigo 55 do Decreto-Lei nº 986/69

Alterada por:

[RDC 450/2020](#) - Atualiza as listas de polímeros sintéticos para goma base para gomas de mascar, de especiarias e de espécies vegetais para o preparo de chás.

1.20. Requisitos sanitários para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 266/2005](#) – Regulamento técnico para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis

1.21. Requisitos sanitários para produtos proteicos de origem vegetal

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 268/2005](#) – Regulamento técnico para produtos proteicos de origem vegetal

1.22. Requisitos sanitários para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 270/2005](#) – Regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

[RDC 481/2021](#) - Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais. **Esta Resolução entra em vigor decorridos 12 meses de sua publicação. O inciso II do art. 3º, a Seção III do Capítulo II e o art. 17 entram em vigor na data de sua publicação. (Art. 21, caput e parágrafo único). Quando entrar em vigor revoga a RDC 270/2005.**

Ato relacionado:

[IN 87/2021](#) - Estabelece a lista de espécies vegetais autorizadas, as designações, a composição de ácidos graxos e os valores máximos de acidez e de índice de peróxidos para óleos e gorduras vegetais. **Esta Instrução Normativa entra em vigor 12 meses após a sua publicação. (Art. 7º)**

1.23. Requisitos sanitários para açúcares e produtos para adoçar

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 271/2005](#) – Regulamento técnico para açúcares e produtos para adoçar

1.24. Requisitos sanitários para produtos de vegetais, de frutas e cogumelos comestíveis

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 272/2005](#) – Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis

[RDC 91/2000](#) – Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos com soja

1.25. Requisitos sanitários para palmito em conserva

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 17/1999](#) – Padrão de identidade e qualidade para palmito em conserva

Alterada por:

[RDC 85/2016](#)

[RDC 18/1999](#) - Processo de industrialização e comercialização de palmitos.

Alterada por:

[RDC 7/2000](#) – Certificado de Boas Práticas de Fabricação e controle para fins de autorização para exportação de palmito em conserva para o Brasil

[RDC 81/2003](#) – Obrigatoriedade de identificação do fabricante do produto palmito em conserva, litografada na parte lateral da tampa metálica da embalagem de vidro do produto palmito em conserva e elaboração, implementação e manutenção de Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs para acidificação e tratamento térmico

1.26. Requisitos sanitários para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para consumo

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 273/2005](#) – Regulamento técnico para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo

1.27. Requisitos sanitários para águas para consumo humano

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[Decreto-Lei nº 7.841/1945](#) – Código de águas minerais

[RDC 274/2005](#) – Regulamento técnico para águas envasadas e gelo

Documentos relacionados:

[Perguntas e respostas sobre água, vapor e gelo](#)

[Perguntas e respostas sobre vigilância da qualidade da água](#)

[RDC 316/2019](#) – Requisitos sanitários da água do mar dessalinizada, potável e envasada.

1.28. Requisitos sanitários para especiarias, temperos e molhos

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 276/2005](#) – Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos

Alterada por:

[RDC 450/2020](#) - Atualiza as listas de polímeros sintéticos para goma base para gomas de mascar, de especiarias e de espécies vegetais para o preparo de chás.

1.29. Requisitos sanitários para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[RDC 277/2005](#) – Regulamento técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis

[RDC 267/2005](#) – Regulamento técnico de espécies vegetais para o preparo de chás

Alterada por:

[RDC 219/2006](#) – Inclui espécies vegetais para o preparo de chás

[RDC 450/2020](#) - Atualiza as listas de polímeros sintéticos para goma base para gomas de mascar, de especiarias e de espécies vegetais para o preparo de chás.

1.30. Requisitos sanitários para sal destinado ao consumo humano

Projeto Regulatório 3.5 da Agenda Regulatória 2021/2023: Modernização do marco regulatório sobre padrões de identidade e qualidade de alimentos.

[Lei 6.150/1974](#) – Dispõe sobre a obrigatoriedade da iodapação do sal, destinado ao consumo humano, seu controle pelos órgãos sanitários e dá outras providências

[Decreto 75.697/1975](#) – Padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano.

[RDC 23/2013](#) – Dispõe sobre o teor de iodo no sal destinado ao consumo humano

Documento relacionado:

[Perguntas e respostas sobre sal](#)

2. Informações ao consumidor

2.1. Rotulagem de alimentos

Projeto Regulatório 3.2 da Agenda Regulatória 2021/2023: Aperfeiçoamento da regulamentação da rotulagem de alimentos embalados.

[Decreto-Lei 986/1969](#) – Institui normas básicas sobre alimentos

Alterado por:

[Lei 13.305/2016](#) – Altera Decreto-Lei 986/1969 para dispor sobre rotulagem de alimentos com lactose

[Decreto 4.680/2003](#) – Regulamenta o direito à informação quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados

Atos relacionados:

[Portaria MJ 2.658/2003](#) – Define o símbolo de que trata o art. 2º, § 1º, do Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003

[Lei 10.674/2003](#) – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca

[Lei 11.265/2006](#) – Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e a de produtos de puericultura correlatos

Alterada por:

[Lei 11.474/2007](#) – Altera a Lei no 10.188, de 12 de fevereiro de 2001, que cria o Programa de Arrendamento Residencial, institui o arrendamento residencial com opção de compra, e a Lei no 11.265, de 3 de janeiro de 2006, que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e a de produtos de puericultura correlatos, e dá outras providências.

Ato relacionado:

[Decreto 9.579/2018](#) – Consolida atos normativos editados pelo Poder Executivo federal que dispõem sobre a temática do lactente, da criança e do adolescente e do aprendiz, e sobre o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente, o Fundo Nacional para a Criança e o Adolescente e os programas federais da criança e do adolescente.

[RDC 259/2002](#) – Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados

Alterada por:

[RDC 123/2004](#)

[RDC 340/2002](#) - Obrigatoriedade de constar na rotulagem o nome do corante tartrazina (INS 102) por extenso.

[RDC 359/2003](#) – Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional

[RDC 360/2003](#) – Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

Alteradas por:

[RDC 163/2006](#) - Aprova o documento sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados

Atos relacionados:

[RDC 48/2010](#) – Fator de conversão para o cálculo do valor energético do eritritol

Documentos relacionados:

[Termo de Ajustamento de Conduta \(TAC\) para rotulagem nutricional](#)

[Perguntas frequentes sobre rotulagem nutricional](#)

[Manual de orientação às indústrias de alimentos sobre rotulagem nutricional obrigatória](#)

[Manual de orientação aos consumidores sobre rotulagem nutricional obrigatória](#)

[RDC 54/2012](#) – Regulamento técnico sobre informação nutricional complementar

Atos relacionados:

[RDC 3/2013](#) – Modificações na composição de alimentos padronizados para uso de informação nutricional complementar

Documento relacionado:

[Documento de perguntas e respostas sobre informação nutricional complementar](#)

[Guia nº 16, versão 1, de 05/10/2018](#) - Guia para Determinação de Prazos de Validade de Alimentos

[RDC 35/2009](#) – Obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos

[INC 9/2002](#) – Embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas "*in natura*"

[RDC 21/2001](#) – Regulamento técnico para irradiação de alimentos

[RDC 26/2015](#) – Rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares

Atos relacionados:

[Lei 12.849/2013](#) – Obrigatoriedade de as fábricas de produtos que contenham látex natural gravarem em suas embalagens advertência sobre a presença dessa substância

Documentos relacionados:

[Documento de perguntas e respostas sobre rotulagem de alergênicos](#)

[RDC 136/2017](#) – Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos

Documentos relacionados:

[Documento de perguntas e respostas sobre rotulagem de lactose](#)

[RDC 429/2020](#) - Rotulagem nutricional dos alimentos embalados. *(Normativa entrará em vigor após decorridos 24 meses de sua publicação)*

Alterada por:

[RDC 460/2020](#) - Requisitos sanitários das fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

Ato relacionado:

[IN 75/2020](#) - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. *(Normativa entrará em vigor após decorridos 24 meses de sua publicação)*

[IN 75/2020](#) - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. *(Normativa entrará em vigor após decorridos 24 meses de sua publicação)*

Alterada por:

[RDC 460/2020](#) - Requisitos sanitários das fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

[RDC 459/2020](#) - Estabelece as instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves.

[IN 67/2020](#) - Inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição.

2.2. Informações sobre fenilalanina em alimentos

[RDC 19/2010](#) – Dispõe sobre a obrigatoriedade das empresas informarem à ANVISA a quantidade de fenilalanina, proteína e umidade de alimentos, para elaboração de tabela do conteúdo de fenilalanina em alimentos, assim como disponibilizar as informações nos sítios eletrônicos das empresas ou serviço de atendimento ao consumidor (SAC)

Documentos relacionados:

[Tabela de conteúdo de fenilalanina em alimentos](#)

[Manual do usuário da tabela de conteúdo de aminoácidos em alimentos](#)

[Perguntas frequentes sobre análise de fenilalanina em alimentos](#)

2.3. Promoção comercial e publicidade em alimentos

[Decreto-Lei 986/1969](#) – Institui normas básicas sobre alimentos

[Lei 11.265/2006](#) – Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos

Alterada por:

[Lei 11.474/2007](#)

Ato relacionado:

[Decreto 9.579/2018](#) – Consolida atos normativos editados pelo Poder Executivo federal que dispõem sobre a temática do lactente, da criança e do adolescente e do aprendiz, e sobre o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente, o Fundo Nacional para a Criança e o Adolescente e os programas federais da criança e do adolescente.

[RDC 222/2002](#) – Regulamento técnico para promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância

[RDC 24/2010](#) – Dispõe sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional

3. Regularização de serviços e estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária e Boas Práticas

3.1. Boas Práticas de Fabricação (BPF) para estabelecimentos industrializadores de alimentos

Projeto Regulatório 3.11 da Agenda Regulatória 2021/2023: Revisão das normas de Boas práticas de fabricação (BPF) para estabelecimentos industrializadores de alimentos.

[Portaria MS 1.428/1993](#) – Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos

[RDC 275/2002](#) – Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos

[RDC 49/2013](#) – Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário

[Portaria SVS/MS 326/1997](#) – Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos

Atos relacionados:

Portaria MAA 360/1997 – Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos

[RDC 18/1999](#) - Processo de industrialização e comercialização de palmitos.

Alterada por:

[RDC 7/2000](#) – Certificado de Boas Práticas de Fabricação e controle para fins de autorização para exportação de palmito em conserva para o Brasil

[RDC 81/2003](#) – Obrigatoriedade de identificação do fabricante do produto palmito em conserva, litografada na parte lateral da tampa metálica da embalagem de vidro do produto palmito em conserva e elaboração, implementação e manutenção de Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs para acidificação e tratamento térmico

[RDC 352/2002](#) – Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e ou hortaliças em conserva

[RDC 172/2003](#) – Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de amendoins processados e derivados

[RDC 267/2003](#) – Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis

[RDC 218/2005](#) – Procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais

[RDC 173/2006](#) – Boas práticas para industrialização e comercialização de água mineral natural e de água natural

[RDC 182/2017](#) – Boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais

Alterada por:
[RDC 331/2019](#)

[RDC 28/2000](#) – Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano

[IN 82/2020](#) - Boas Práticas de Fabricação de fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

3.2. Boas práticas para serviços de alimentação

[RDC 216/2004](#) – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação

Alterada por:
[RDC 52/2014](#)

Atos relacionados:

[RDC 10/2014](#) – Dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação

[RDC 43/2015](#) – Prestação de serviços de alimentação em eventos de massa

[RDC 49/2013](#) – Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário

Documento relacionado:

[Cartilha – boas práticas para serviços de alimentação](#)

3.3. Conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.

Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984

Documento relacionado:

[Perguntas e respostas sobre conservação de alimentos](#)

3.4. Boas práticas nutricionais

[Guia de boas práticas nutricionais – documento de referência](#)

[Guia de boas práticas nutricionais para pão francês](#)

[Guia de boas práticas nutricionais para restaurantes coletivos](#)

3.5. Regularização da doação de alimentos com segurança sanitária

Projeto Regulatório 3.10 da Agenda Regulatória 2021/2023.

[Lei 14.016/2020](#) - Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.

[Guia nº 26, versão 2, de 08/01/2021](#) - Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos

4. Controle, fiscalização e monitoramento de produtos e serviços

[Lei nº 6.437/1977](#) – Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências

4.1. Controle, fiscalização e monitoramento de alimentos

[Lei nº 9.677/1998](#) – Altera dispositivos do Capítulo III do Título VIII do Código Penal, incluindo na classificação dos delitos considerados hediondos crimes contra a saúde pública, e dá outras providências.

[RE 1/2002](#) – Proibição da presença de etanol em todos os produtos fortificantes, estimulantes de apetite e crescimento, e complementos de ferro

[RDC 304/2002](#) – Proibir em todo o território nacional a produção, importação, comercialização, propaganda e distribuição de alimentos com forma de apresentação semelhante a cigarro, charuto, cigarrilha, ou qualquer outro produto fumígeno, derivado do tabaco ou não

[RE 5052/2011](#) – Proibir a importação, a fabricação, a distribuição e a comercialização, em todo território nacional, de alimentos e bebidas à base de *Aloe Vera*

4.2. Programa de controle de alergênicos em alimentos

[RDC 26/2015](#) – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares

[Guia nº 5, versão 2, de 16/10/2018](#) - Guia sobre Programa de Controle de Alergênicos

4.3. Recolhimento de alimentos

[RDC 24/2015](#) – Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores.

5. Controle sanitário em comércio exterior e ambientes de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados

[RDC 81/2008](#) - Regulamento técnico de bens e produtos importados para fins de Vigilância Sanitária

[RDC 172/2017](#) - Procedimentos para a importação e a exportação de bens e produtos destinados à pesquisa científica ou tecnológica e à pesquisa envolvendo seres humanos.

5.1. Procedimentos para importação de alimentos

[RDC 22/2000](#) – Registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos importados pertinentes à área de alimentos

Ato relacionado:

[RDC 23/2000](#) – Manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos

[RDC 304/2002](#) – Proibir em todo o território nacional a produção, importação, comercialização, propaganda e distribuição de alimentos com forma de apresentação semelhante a cigarro, charuto, cigarrilha, ou qualquer outro produto fumígeno, derivado do tabaco ou não

[RDC 281/2003](#) – Exigir como procedimento de importação para “aceite de orujo de oliva” ou óleo de bagaço e ou caroço de oliva, sem prejuízo da documentação exigida para este fim, a apresentação do laudo de análise do produto quanto à presença de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos, especificamente o alfa-benzopireno, com identificação do lote e ou data de produção ou fabricação.

Alterada por:

[RDC 487/2021](#) - Limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

[RE 5052/2011](#) – Proibir a importação, a fabricação, a distribuição e a comercialização, em todo território nacional, de alimentos e bebidas à base de *Aloe Vera*

[RDC 72/2008](#) – Matérias primas de origem láctea destinadas ao processamento de alimentos para consumo humano e para os produtos alimentícios acabados, semilaborados ou a granel, contendo leite em sua composição, provenientes ou fabricados na China

Ato relacionado:

RE 3722/2008

5.2. Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA)

[RDC 258/2018](#) - Procedimentos para emissão de Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA), no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

Alterada por:

[RDC 468/2021](#)