

LEGISLAÇÃO GERAL DO SETOR DE ALIMENTOS

26/05/2023

* MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE ALIMENTOS – Portaria 2619/11

Portaria Municipal SMS.G 2.619, de 06 de dezembro de 2011

Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (para todos os CNAES)

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993

Aprova, na forma dos textos anexos, o "regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos", as "diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de prestação de serviços na área de alimentos e o "regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade (PIQ's) para serviços e produtos na área de alimentos".

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997

Aprova o regulamento técnico: condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

Dispõe sobre o 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.

Portaria Municipal SMS.G 2.619, de 06 de dezembro de 2011

Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

Portaria CVS nº22, de 02 de dezembro de 2020

Estabelece os requisitos essenciais das boas práticas de fabricação (BPF) para alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal, no âmbito do estado de São Paulo.

Instrução Normativa nº 82, de 17 de dezembro de 2020

Dispõe sobre Boas Práticas de Fabricação de fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

* Alterada pela RDC 666/22

RDC nº 497, de 20 de maio de 2021

Dispõe sobre os procedimentos administrativos para concessão de Certificação de Boas Práticas de Fabricação e de Certificação de Boas Práticas de Distribuição e/ou Armazenagem.

* Alterada pela RDC 666/22

RDC nº 666, de 30 de março de 2022

Dispõe sobre a melhora da técnica legislativa de normas inferiores a Decreto editadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, componentes da quinta etapa de consolidação, pertinência(s) temática(s) "Alimentos" e "Transversais", em observância ao que prevê a Portaria nº 488/GADIP-DP/ANVISA, de 23 de setembro de 2021 e o Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019.

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS

RDC nº 724, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

CONTAMINANTES EM ALIMENTOS

RDC nº 281, de 06 de outubro de 2003

Exige 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.

RDC nº 722, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os 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.

Instrução Normativa nº 160, de 1º de julho de 2022

Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

MATÉRIAS ESTRANHAS EM ALIMENTOS

RDC nº 623, de 09 de março de 2022

Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

REGISTRO OU DISPENSA DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO

Resolução nº 23, de 15 de março de 2000

Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.

* Alterada por RDC 27/2010, RDC 240/2018.

Resolução nº 22, de 15 de março de 2000

Dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos.

RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010

Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigoriedade de registro sanitário.

* Alterada pela RDC 240/2018 e RDC 460/2020

RDC nº 240, de 26 de julho de 2018

Altera a Resolução - RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020 – Anexo I

Dispõe sobre os requisitos sanitários das fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

CERTIFICADO DE VENDA LIVRE

RDC nº 603, de 10 de fevereiro de 2022

Dispõe sobre os procedimentos para emissão da Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA), no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Portaria nº 05, de 18/02/2019

Dispõe sobre a emissão de Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA) no âmbito do Estado de São Paulo.

GORDURAS TRANS EM ALIMENTOS

RDC nº 632, de 24 de março de 2022

Dispõe sobre a restrição de uso de gorduras trans industriais em alimentos.

RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS

RDC nº 655, de 24 de março de 2022

Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores

ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969

Institui normas básicas sobre alimentos.

* Alterado por Lei 13.305/2016

Lei nº 13.305, de 04 de julho de 2016

Altera o Decreto-Lei 986/1969 para dispor sobre rotulagem de alimentos com lactose.

RDC nº 21, de 26 de janeiro de 2001

Regulamento técnico para irradiação de alimentos.

Instrução Normativa Conjunta nº 09, de 12 de novembro de 2002

Embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas "in natura".

Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003

Regulamenta o direito a 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, Instrução Normativa nº 01/2004

Portaria MJ 2.658, de 22 de dezembro de 2003

Define o símbolo de que trata o art. 2º, § 1º, do Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003.

Instrução Normativa Interministerial nº 01, de 1º de abril de 2004

Procedimentos complementares para aplicação do Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003

Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003

Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.

* Atos relacionados: Decreto nº 6.323/2007, Instrução Normativa nº 19/2009

Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007

Regulamento a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.

Instrução Normativa nº 19, de 28 de maio de 2009

Aprovar os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica dispostos no Anexo I da presente Instrução Normativa.

Lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006

Regulamento a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.

* Alterada pela Lei nº 11.474/2007

Lei nº 11.474, de 15 de maio de 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 também a de produtos de puericultura correlatos, e dá outras providências.**

* Atos relacionados: Decreto nº 9.579/2018

Decreto nº 9.579 de 22 de novembro de 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 ao Adolescente e os programas federais da criança e do adolescente.

** Informações adicionais: **Mapas para Avaliação de Rotulagem – NBCAL/ANVISA**, disponível em GUIAS E MANUAIS, disponível em:

https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/vigilancia_sanitaria/alimentos/index.php?p=7035

Informe Técnico nº 68, de 03 de setembro de 2015

Classificação dos corantes caramelos II, III e IV e dos demais corantes autorizados para uso em alimentos.

Informe Técnico nº 70, de 19 de janeiro de 2016

Assunto: Esclarecimentos sobre a declaração de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas.

RDC nº 243, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020

Dispõe sobre a inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de produtos sujeitos à vigilância sanitária quando da alteração de sua composição.

* Alterada pela RDC 729/22

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729/22

Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020

Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

RDC nº 712, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021

Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

RDC nº 715, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares.

RDC nº 720, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos alimentos nutricionalmente modificados.

RDC nº 727, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados

* Atos relacionados: Lei 12.849/2013

Lei nº 12.849, de 02 de agosto de 2013

Dispõe sobre a obrigatoriedade de as fábricas de produtos que contenham látex natural gravarem em suas embalagens advertência sobre a presença dessa substância.

OBS: CONSULTE REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS PARA CADA CATEGORIA DE PRODUTOS PARA INFORMAÇÕES ADICIONAIS DE ROTULAGEM CONFORME A ATIVIDADE/PRODUTO.

LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS - CNAEs DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

REFINO E OUTROS TRATAMENTOS DO SAL (Sal e Sal hipossódico)

Lei Federal nº 6.150, de 03 de dezembro de 1974

Dispõe sobre a obrigatoriedade da iodação do sal, destinado ao consumo humano, seu controle pelos órgãos sanitários e dá outras providências.

Decreto nº 75.697, de 06 de maio de 1975

Aprova padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano.

RDC nº 28, de 28 de março de 2000

Dispõe sobre os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano e o roteiro de inspeção sanitária em indústrias beneficiadoras de sal.

RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022

Dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.

RDC nº 612, de 09 de março de 2022

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022.

RDC nº 715, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares.

FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE FRUTAS

Frutas ou hortaliças em conserva

RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva.

Compota ou fruta em calda

RDC nº 218, de 29 de julho de 2005

Aprovar o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

RDC nº 726, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE PALMITO

RDC nº 18, de 19 de novembro de 1999*

Republicar a Resolução nº 363, de 29 de julho de 1999. O processo de industrialização e comercialização de palmitos está sujeito, como toda a indústria de alimentos, a obrigatoriedade de cumprimento das Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços, Análise de Perigos e Ponto Crítico de Controle (APPCC) e Controle e Garantia de Qualidade, conforme disposto em legislação vigente.

* Alterada pela RDC 7/2000, RDC 81/2003 e RDC 729/2022

RDC nº 81, de 14 de abril de 2003

Dispõe sobre a 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 nº 729, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre a melhora da técnica legislativa e revogação de normas inferiores a Decreto editadas pela ANVISA, componentes da quinta etapa de consolidação da pertinência temática de alimentos em observância ao que prevê a Portaria nº 488/GADIP-DP/ANVISA, de 23 de setembro de 2021 e o Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019.

RDC nº 726, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE LEGUMES E OUTROS VEGETAIS, EXCETO PALMITO**RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002**

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva.

RDC nº 172, de 4 de julho de 2003

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Amendoins Processados e Derivados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Amendoins Processados e Derivados.

RDC nº 726, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS EM BRUTO, EXCETO ÓLEO DE MILHO**RDC nº 481, de 15 de março de 2021**

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

IN nº 87, de 15 de março de 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.

RDC nº 632, de 24 de março de 2022

Dispõe sobre a restrição de uso de gorduras trans industriais em alimentos.

FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS, EXCETO ÓLEO DE MILHO

RDC nº 481, de 15 de março de 2021

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

IN nº 87, de 15 de março de 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.

Instrução Normativa nº 1, de 1º de fevereiro de 2012 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA

Estabelece o regulamento técnico do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva

Instrução Normativa nº 24, de 18 de junho de 2018* – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA

* Altera a Instrução Normativa nº 01, de 1º de fevereiro de 2012.

RDC nº 632, de 24 de março de 2022

Dispõe sobre a restrição de uso de gorduras trans industriais em alimentos.

FABRICAÇÃO DE MARGARINA E OUTRAS GORDURAS VEGETAIS E DE ÓLEOS NÃO COMESTÍVEIS DE ANIMAIS

RDC nº 481, de 15 de março de 2021

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

IN nº 87, de 15 de março de 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.

RDC nº 632, de 24 de março de 2022

Dispõe sobre a restrição de uso de gorduras trans industriais em alimentos.

FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS GELADOS COMESTÍVEIS

RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis.

RDC nº 713, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos gelados comestíveis e dos preparados para gelados comestíveis.

BENEFICIAMENTO DE ARROZ/ FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE ARROZ

RDC nº 711, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

RDC nº 712, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

MOAGEM DE TRIGO E FABRICAÇÃO DE DERIVADOS

RDC nº 711, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

RDC nº 712, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022

Dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.

* Alterada pela RDC 612/2022

RDC nº 612, de 09 de março de 2022

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022.

RDC nº 715, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares.

PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA E DERIVADOS**RDC nº 711, de 1º de julho de 2022**

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

FABRICAÇÃO DE FARINHA DE MILHO E DERIVADOS – EXCETO ÓLEO DE MILHO**RDC nº 711, de 1º de julho de 2022**

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

RDC nº 712, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022

Dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.

* Alterada pela RDC 612/2022

RDC nº 612, de 09 de março de 2022

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022.

RDC nº 715, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares.

FABRICAÇÃO DE AMIDOS E FÉCULAS DE VEGETAIS**RDC nº 711, de 1º de julho de 2022**

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

RDC nº 712, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

FABRICAÇÃO DE ÓLEO DE MILHO EM BRUTO**RDC nº 481, de 15 de março de 2021**

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais
* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

IN nº 87, de 15 de março de 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.

FABRICAÇÃO DE ÓLEO DE MILHO REFINADO**RDC nº 481, de 15 de março de 2021**

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais
* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

IN nº 87, de 15 de março de 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.

MOAGEM DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL, NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

RDC nº 711, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

RDC nº 712, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR EM BRUTO

RDC nº 723, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR DE CANA REFINADO

RDC nº 723, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR DE CEREAIS (DEXTROSE) E DE BETERRABA

RDC nº 723, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

BENEFICIAMENTO DE CAFÉ / TORREFAÇÃO E MOAGEM DO CAFÉ

RDC nº 716, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS A BASE DE CAFÉ

RDC nº 716, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL

RDC nº 711, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

RDC nº 712, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

RDC nº 719, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS

RDC nº 711, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

RDC nº 712, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

RDC nº 719, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E DE CHOCOLATES**RDC nº 723, de 1º de julho de 2022**

Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

RDC nº 635 de 24 de março de 2022

Dispõe sobre a proibição, em todo o território nacional, da 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 nº 719, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

PRODUÇÃO DE FRUTAS CRISTALIZADAS, BALAS E SEMELHANTES**RDC nº 723, de 1º de julho de 2022**

Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

RDC nº 726, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS**RDC nº 711, de 1º de julho de 2022**

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

RDC nº 712, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

FABRICAÇÃO DE ESPECIARIAS, MOLHOS, TEMPEROS E CONDIMENTOS

RDC nº 716, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

Instrução Normativa nº 159, de 1º de julho de 2022

Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias.

FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E PRATOS PRONTOS

RDC nº 719, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

FABRICAÇÃO DE PÓS ALIMENTÍCIOS

RDC nº 719, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

FABRICAÇÃO DE GELO COMUM

Decreto Lei nº 7.841, de 8 de agosto de 1945

Código de Águas minerais

Resolução nº 173, de 13 de setembro de 2006

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural.

RDC nº 717, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo humano.

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS PARA INFUSÃO

RDC nº 716, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

Instrução Normativa nº 159, de 1º de julho de 2022

Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias.

* Alterada pela IN 197/2022

Instrução Normativa nº 197, de 08 de dezembro de 2022

Altera a Instrução Normativa – IN nº 159, de 1º de julho de 2022, que estabelece as listas das partes vegetais autorizadas para o preparo de chás e para uso como especiarias.

FABRICAÇÃO DE ADOÇANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS

RDC nº 715, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares.

RDC nº 723, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS DIETÉTICOS E COMPLEMENTOS ALIMENTARES

RDC nº 243, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018

Estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.

Instrução Normativa nº 76, de 05 de novembro de 2020

Dispõe sobre a atualização das listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.

Instrução Normativa nº 102, de 15 de outubro de 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.

RDC nº 241, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos.

RDC nº 242, de 26 de julho de 2018

Altera a Resolução - RDC nº 24, de 14 de junho de 2011, a Resolução - RDC nº 107, de 5 de setembro de 2016, a Instrução Normativa - IN nº 11, de 29 de setembro de 2016 e a Resolução - RDC nº 71, de 22 de dezembro de 2009 e regulamenta o registro de vitaminas, minerais, aminoácidos e proteínas de uso oral, classificados como medicamentos específicos.

RDC nº 778, de 1º de março de 2023

Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

IN nº 211, de 1º de março de 2023

Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

* Alterada pela IN 221/2023 e IN 223/2023

OBS: CONSULTAR CONSTITUINTES AUTORIZADOS PARA USO EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES, DISPONÍVEL EM:

<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjojNDU4Y2UxNmEtZjc0Yi00ZTk3N2EtZTEyZTI5MjdkNzQ2IiwidCI6ImI2N2FmMjNmLWMzZjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDg1ZjVlZGQ4MSJ9&pageName=ReportSection%20Power%20BI%20Report%20Report%20powered%20by%20Power%20BI>

OBS: CONSULTAR CONSTITUINTES AUTORIZADOS PARA NOVOS ALIMENTOS, NOVOS INGREDIENTES, PROBIÓTICOS E ENZIMAS APROVADOS PARA USO EM ALIMENTOS, DISPONÍVEL EM:

<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjojNTA3ZDQxOGEtYzg0NC00NTI1LTg0MzYtOGEzMWU4MThlNjAwIiwidCI6ImI2N2FmMjNmLWMzZjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDg1ZjVlZGQ4MSJ9>

FABRICAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

- Suplementos Alimentares

RDC nº 243, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018

Estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.

Instrução Normativa nº 76, de 05 de novembro de 2020

Dispõe sobre a atualização das listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.

Instrução Normativa nº 102, de 15 de outubro de 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.

RDC nº 241, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos.

RDC nº 242, de 26 de julho de 2018

Altera a Resolução - RDC nº 24, de 14 de junho de 2011, a Resolução - RDC nº 107, de 5 de setembro de 2016, a Instrução Normativa - IN nº 11, de 29 de setembro de 2016 e a Resolução - RDC nº 71, de 22 de dezembro de 2009 e regulamenta o registro de vitaminas, minerais, aminoácidos e proteínas de uso oral, classificados como medicamentos específicos.

RDC nº 778, de 1º de março de 2023

Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

IN nº 211, de 1º de março de 2023

Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

* Alterada pela IN 221/2023 e IN 223/2023

OBS: CONSULTAR CONSTITUINTES AUTORIZADOS PARA USO EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES, DISPONÍVEL EM:

<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNDU4Y2UxNmEtZjc0Yi00ZTk3LTk3N2EtZTEyZTI5MjdkNzQ2IiwidCI6ImI2N2FmMjNmLWZjMjZjVIZGQ4MSJ9&pageName=ReportSection%20Power%20BI%20Report%20Report%20powered%20by%20Power%20BI>

OBS: CONSULTAR CONSTITUINTES AUTORIZADOS PARA NOVOS ALIMENTOS, NOVOS INGREDIENTES, PROBIÓTICOS E ENZIMAS APROVADOS PARA USO EM ALIMENTOS, DISPONÍVEL EM:

<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNTA3ZDQxOGEtYzg0NC00NTI1LTg0MzYtOGEzMWU4MThlNjAwIiwidCI6ImI2N2FmMjNmLWZjMjZjVIZGQ4MSJ9>

- Produtos à base de soja

RDC nº 726, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

- Alimentos vegetais, minimamente processados (higienizados, fracionados, embalados em temperatura ambiente, refrigerados ou congelados)

Resolução SAA - 42, de 19 de junho de 2009

Recomenda Norma Técnica para produtos hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados.

- Alimentos enriquecidos e restaurados

RDC nº 714, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários para enriquecimento e restauração de alimentos.

- Alimentos para controle de peso

RDC nº 715, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares.

- Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde

Resolução nº 19, de 30 de abril de 1999.

Regulamento técnico de procedimentos para registro de alimentos com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem.

Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999

Estabelece diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos.

- Novos Alimentos e Novos Ingredientes

Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999

Regulamento técnico de procedimentos para registro de alimentos e ou novos ingredientes.

- Fórmulas para nutrição enteral

RDC nº 21, de 13 de maio de 2015

Dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

RDC nº 22, de 13 de maio de 2015

Dispõe sobre o regulamento técnico de compostos de nutrientes e de outras substâncias para fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências.

* Alteradas por RDC 241/2018, RDC 401/2020

RDC nº 241, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos.

RDC nº 401, de 21 de julho de 2020

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 22, de 13 de maio de 2015, para atualizar as referências de especificações para compostos fontes de nutrientes e outras substâncias para uso em fórmulas para nutrição enteral.

- Alimentos infantis

Portaria nº 34, de 13 de janeiro de 1998

Aprova o regulamento técnico referente a alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância.

* Alterada por RDC 42/2011, RDC 68/2016 e RDC 429/2020

RDC nº 42, de 19 de setembro de 2011

Dispõe sobre o regulamento técnico de compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e a crianças de primeira infância.

RDC nº 68, de 23 de março de 2016

Dispõe sobre a alteração da alínea "a" do item 2.1.1.1 do Anexo da Portaria SVS/MS nº 34, de 13 de janeiro de 1998, que aprovou o Regulamento Técnico referente a Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

Portaria nº 36, de 13 de janeiro de 1998

Aprovar o regulamento técnico referente a alimentos à base de cereais para alimentação Infantil.

* Alterada por RDC 42/2011, RDC 170/2017, RDC 241/2018 e RDC 429/2020

RDC nº 42, de 19 de setembro de 2011

Dispõe sobre o regulamento técnico de compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e a crianças de primeira infância.

RDC nº 170, de 16 de agosto de 2017

Altera a Portaria SVS/MS nº 36, de 13 de janeiro de 1998, que aprovou o Regulamento Técnico referente a Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil, para incluir a permissão de uso de outros ingredientes alimentares.

RDC nº 241, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

RDC nº 43, de 19 de setembro de 2011

Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes.

* Alterada pela RDC 429/2020 e RDC 729/22

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

RDC nº 729, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre a melhora da técnica legislativa e revogação de normas inferiores a Decreto editadas pela ANVISA, componentes da quinta etapa de consolidação da pertinência temática de alimentos em observância ao que prevê a Portaria nº 488/GADIP-DP/ANVISA, de 23 de setembro de 2021 e o Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019.

RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011

Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância.

* Alterada pela RDC 429/2020 e RDC 729/22

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

RDC nº 729, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre a melhora da técnica legislativa e revogação de normas inferiores a Decreto editadas pela ANVISA, componentes da quinta etapa de consolidação da pertinência temática de alimentos em observância ao que prevê a Portaria nº 488/GADIP-DP/ANVISA, de 23 de setembro de 2021 e o Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019.

RDC nº 45, de 19 de setembro de 2011

Dispõe sobre o regulamento técnico para 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, RDC 46/2014, RDC 47/2014, RDC 48/2014, RDC 429/2020 e RDC 729/22

RDC nº 241, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos.

RDC nº 46, de 25 de setembro de 2014

Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 43, de 19 de setembro de 2011, que dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes.

RDC nº 47, de 25 de setembro de 2014

Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011, que dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância.

RDC nº 48, de 25 de setembro de 2014

Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 45, de 19 de setembro de 2011, que dispõe sobre o regulamento técnico para 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.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

RDC nº 729, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre a melhora da técnica legislativa e revogação de normas inferiores a Decreto editadas pela ANVISA, componentes da quinta etapa de consolidação da pertinência temática de alimentos em observância ao que prevê a Portaria nº 488/GADIP-DP/ANVISA, de 23 de setembro de 2021 e o Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019.

RDC nº 241, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos.

- Comercialização de alimentos infantis

Portaria nº 2.051, de 08 de novembro de 2001

Estabelecer os novos critérios da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras.

Lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006

Regulamento a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.

* Alterada pela Lei nº 11.474/2007

Lei nº 11.474, de 15 de maio de 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 também a de produtos de puericultura correlatos, e dá outras providências.**

Decreto nº 9.579, de 22 de novembro de 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, e dá outras providências.

RDC nº 221, de 05 de agosto de 2002

Aprovar o regulamento técnico para promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância.

RDC nº 222, de 05 de agosto de 2002

Aprovar o regulamento técnico sobre chupetas, bicos, mamadeiras e protetores de mamilo.

- Composto Líquido pronto para o consumo/ Preparado líquido aromatizado

RDC nº 719, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

- Alimentos irradiados

RDC nº 21, de 26 de janeiro de 2001

Aprova o regulamento técnico para irradiação de alimentos.

FABRICAÇÃO DE BEBIDAS ISOTÔNICAS

RDC nº 243, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

* Alterada pela RDC nº 729 de 1º de julho de 2022

Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018

Estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.

Instrução Normativa nº 76, de 05 de novembro de 2020

Dispõe sobre a atualização das listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.

Instrução Normativa nº 102, de 15 de outubro de 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.

RDC nº 241, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos.

RDC nº 242, de 26 de julho de 2018

Altera a Resolução - RDC nº 24, de 14 de junho de 2011, a Resolução - RDC nº 107, de 5 de setembro de 2016, a Instrução Normativa - IN nº 11, de 29 de setembro de 2016 e a Resolução - RDC nº 71, de 22 de dezembro de 2009 e regulamenta o registro de vitaminas, minerais, aminoácidos e proteínas de uso oral, classificados como medicamentos específicos.

RDC nº 778, de 1º de março de 2023

Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

IN nº 211, de 1º de março de 2023

Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

* Alterada pela IN 221/2023 e IN 223/2023

FABRICAÇÃO DE ÁGUAS ENVASADAS

Decreto Lei nº 7.841, de 8 de agosto de 1945

Código de Águas minerais

Portaria nº 159, de 1º de abril de 1996 - DNPM

Estabelece instruções sobre o requerimento para importação e comercialização de águas minerais.

Portaria nº 470, de 24 de novembro de 1999 - DNPM

Dispõe sobre o rótulo a ser utilizado no envasamento de água mineral e potável de mesa deverá ser aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral – DNPM, a requerimento do interessado, após a publicação, no Diário Oficial da União, da respectiva portaria de concessão de lavra.

Resolução nº 173, de 13 de setembro de 2006

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural.

Portaria nº 387, de 19 de setembro de 2008

Disciplina o uso das embalagens plástico garrafão retornável, destinadas ao envasamento e comercialização de água mineral e potável de mesa e dá outras providências.

Portaria nº 388, de 19 de setembro de 2008

Disciplina a utilização das águas minerais e potáveis de mesa regidas pelo Código de Águas Minerais (Decreto-lei nº 7.841 de 08 de agosto de 1945) como ingrediente no preparo de bebidas em geral.

Portaria nº 540, de 18 de dezembro de 2014 - DNPM

Estabelece limites mínimos dos elementos dignos de nota, para a classificação das Águas Minerais.

RDC nº 717, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo humano.

ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

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, disponível em:

<http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/6161592/GUIA+DE+PROCEDIMENTOS+PARA+PEDIDOS+DE+INCLUS%C3%83O+E+EXTENS%C3%83O+DE+USO+DE+ADITIVOS+E+COADJUVANTES+091222+%281%29+%281%29.pdf/28e6b54a-92d7-4af5-a045-890ef53bb461>

RDC nº725, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes

RDC nº 728, de 1º de julho de 2022

Dispõe sobre as enzimas e as preparações enzimáticas para uso como coadjuvantes de tecnologia na produção de alimentos destinados ao consumo humano

RDC nº 778, de 1º de março de 2023

Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

IN nº 211, de 1º de março de 2023

Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

* Alterada pela IN 221/2023 e IN 223/2023

RDC nº 779, de 1º de março de 2023

Dispõe sobre os aditivos alimentares fermentos químicos e sobre os coadjuvantes de tecnologia fermentos biológicos e nutrientes para levedura destinados ao uso em produtos de panificação e biscoitos.

IN nº 221, de 17 de abril de 2023

Altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

IN nº 223, de 10 de maio de 2023

Altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

EMBALAGENS DE ALIMENTOS

- Materiais em contato com alimentos

Portaria SVS/MS nº 27, de 18 de março de 1996

Aprova o regulamento técnico: Embalagens e equipamentos de vidro e cerâmica destinados a entrar em contato com alimentos.

Portaria SVS/MS nº 987, de 08 de dezembro de 1998

Aprova o regulamento técnico para embalagens descartáveis de polietileno tereftalato - pet - multicamada destinadas ao acondicionamento de bebidas não alcólicas carbonatadas.

Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999

Aprova os regulamentos técnicos: disposições gerais para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos e seus anexos: anexo I - embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos: classificação dos alimentos e simulantes. anexo II - lista positiva de polímeros e resinas para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.

* Alterada por RDC 51/2010, RDC 52/2010, RDC 56/2012, RDC 326/2019 e RDC 589/21

RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010

Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.

RDC nº 52, de 26 de novembro de 2010

Dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos.

RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012

Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.

* Alterada pela RDC 589/21

RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019

Estabelece a lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos e dá outras providências.

RDC nº 589, de 20 de dezembro de 2021

Altera a Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, que aprova as disposições gerais para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos, a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012, que dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos, e a Resolução - RDC nº 88, de 29 de junho de 2016, que dispõe sobre materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos.

RDC nº 91, de 11 de maio de 2001

Aprova o regulamento técnico: Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos.

RDC nº 122, de 19 de junho de 2001

Aprova o regulamento técnico sobre ceras e parafinas em contato com alimentos.

RDC nº 123, de 19 de junho de 2001

Aprovar o Regulamento técnico sobre Embalagens e Equipamentos Elastoméricos em Contato com Alimentos.

RDC nº 124, de 19 de junho de 2001

Aprova o regulamento técnico sobre preparados formadores de películas a base de polímeros e/ou resinas destinados ao revestimento de alimentos.

RDC nº 146, de 06 de agosto de 2001

Aprova o processo de deposição de camada interna de carbono amorfo em garrafas de polietileno tereftalato (PET) virgem via plasma destinadas a entrar em contato com alimentos dos tipos de I a VI da temperatura de congelamento à temperatura ambiente por tempo prolongado, e temperatura máxima de processamento do alimento de 121°C.

RDC nº 217, de 1º de agosto de 2002

Aprova o regulamento técnico sobre películas de celulose regenerada em contato com alimentos.

* Alterada por RDC 755/22.

RDC nº 755, de 14 de outubro de 2022

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 217, de 1º de agosto de 2002, que aprova o regulamento técnico sobre películas de celulose regenerada em contato com alimentos.

RDC nº 218, de 1º de agosto de 2002

Aprova o regulamento técnico sobre tripas sintéticas de celulose regenerada em contato com alimentos.

RDC nº 20, de 22 de março de 2007

Aprova o regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

* Ato relacionado: Lei 9.832, de 14 de setembro de 1999.

* Alterado por RDC 498/2021

Lei nº 9.832, de 14 de setembro de 1999

Proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.

RDC nº 498, de 20 de maio de 2021

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 20, de 22 de março de 2007, que aprova o regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

RDC nº 20, de 26 de março de 2008

Dispõe sobre o regulamento técnico sobre embalagens de polietilenotereftalato (pet) pós-consumo reciclado grau alimentício (pet-pcr grau alimentício) destinados a entrar em contato com alimentos.

Atos relacionados: Informe Técnico nº 71/2016

Informe Técnico nº 71, de 11 de fevereiro de 2016

Uso de PET reciclado em embalagens e outros materiais destinados ao contato com alimentos.

RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010

Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.

RDC nº 52, de 26 de novembro de 2010

Dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos.

* Alterada pela RDC 326/19

RDC nº 326, de 3 de dezembro de 2019

Estabelece a lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos e dá outras providências

RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012

Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.

* Alterada pela RDC 326/19 e RDC 589/21

RDC nº 88, de 29 de junho de 2016

Aprova o regulamento técnico sobre materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos e dá outras providências

* Alterada por RDC 589/21 e RDC 798/23

RDC nº 89, de 29 de junho de 2016

Aprova o regulamento técnico sobre materiais celulósicos para cocção e filtração a quente e dá outras providências.

RDC nº 90, de 29 de junho de 2016

Aprova o regulamento técnico sobre materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos durante a cocção ou aquecimento em forno e dá outras providências.

RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019

Estabelece a lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos e dá outras providências.

RDC nº 498, de 20 de maio de 2021

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 20, de 22 de março de 2007, que aprova o regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos.

RDC nº 589, de 20 de dezembro de 2021

Altera a Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, que aprova as disposições gerais para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos, a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012, que dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos, e a Resolução - RDC nº 88, de 29 de junho de 2016, que dispõe sobre materiais, embalagens e equipamentos

celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos.

RDC nº 798, de 19 de maio de 2023

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 88, de 29 de junho de 2016, que aprova o regulamento técnico sobre materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos e dá outras providências.

TRANSPORTADORAS DE ALIMENTOS

Portaria Municipal 2.619, de 06 de dezembro de 2011

Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

COMÉRCIO ATACADISTA E IMPORTADORES DE ALIMENTOS (todos os CNAES)

Portaria Municipal 2.619, de 06 de dezembro de 2011

Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

RDC nº 81, DE 5 de novembro de 2008

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Bens e Produtos Importados para fins de Vigilância Sanitária.

COMERCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS

Portaria Municipal nº 2.619, de 06 de dezembro de 2011

Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

* Alterada por RDC 52/2014

RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014

Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.

RDC nº 656, de 24 de março de 2022

Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

- Serviço Ambulante de alimentação

Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos – Portaria 2619/2011

bit.ly/3dDJjpf

Decreto nº 58.831, de 1º de julho de 2019

Institui o Sistema TÔ LEGAL, que estabelece procedimentos para a outorga, pela via eletrônica, da permissão e da autorização das atividades que especifica, para fins de comércio e da prestação de serviços de âmbito local, por meio de sistema eletrônico no Portal da Prefeitura de São Paulo na Internet; institui a Portaria de Autorização, bem como cria a Supervisão de Controle do Uso do Espaço Público – SCUPEP.

* Alterado pelo Decreto nº 61.124/2022

Decreto nº 61.124, de 08 de março de 2022

Introduz alterações no Decreto nº 58.831, de 1º de julho de 2019, que instituiu o Sistema TÔ LEGAL, o qual, estabeleceu procedimentos para a outorga, pela via eletrônica, da permissão e da autorização das atividades que especifica, para fins de comércio e da prestação de serviços de âmbito local, por meio de sistema eletrônico no Portal da Prefeitura de São Paulo na Internet, bem como instituiu a Portaria de Autorização e criou a Supervisão de Controle do Uso do Espaço Público – SCUPEP (atual Divisão de Controle do Uso do Espaço Público), no Departamento Geral de Uso e Ocupação do Solo – DEGUOS, na Secretaria Municipal das Subprefeituras, objetivando a inclusão, nesse sistema, das feiras livres, mercados, sacolões e centrais de abastecimento municipais.

DECRETO Nº 55.085, de 06 de maio de 2014

Regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua.

LABORATÓRIO ANÁLITICO DE ALIMENTOS

RDC nº 222, de 28 de março de 2018.

Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde e dá outras providências.

RDC nº 390, de 26 de maio de 2020

Estabelece critérios, requisitos e procedimentos para o funcionamento, a habilitação na Reblas e o credenciamento de laboratórios analíticos que realizam análises em produtos sujeitos ao regime de vigilância sanitária e dá outras providências.

* Alterada por RDC 512/2021

RDC nº 512, de 27 de maio de 2021

Dispõe sobre as Boas Práticas para Laboratórios de Controle de Qualidade.

ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017, de 19 de dezembro de 2017

Requisitos gerais para a competência de laboratórios de ensaio e calibração.

Guia nº 19, versão 3, de 06/01/2022 – Guia para coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, disponível em:

http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2957432/Guia+n%C2%BA+19_2019_vers%C3%A3o+3.pdf/c78ae870-afa2-44e3-b65f-9ffeb0521003

Guia nº 25, versão 3, de 06/01/2022 - Guia para elaboração de relatório de avaliação de laboratórios analíticos, disponível em:

http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5595269/%281%29Guia+n%C2%BA+25_2019_vers%C3%A3o+3.pdf/313e6713-85e4-4514-b7ba-2062a0f356d2

Guia nº 32, versão 3, de 06/01/2022: Guia para avaliação de conflito de interesses em laboratórios analíticos credenciados, disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5748832/Guia+n%C2%BA+32_2020_Vers%C3%A3o+3.pdf/21cfc184-7ada-409a-8f29-480f2a77712a

Biblioteca de Laboratórios Analíticos – ANVISA, disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-laboratorios-analiticos>

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Acesso as legislações e regulamentos técnicos disponíveis no site da ANVISA em Alimentos/ Legislação Vigente/ Biblioteca de Alimentos, disponível em:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>

Acesso aos informes técnicos disponíveis no site da ANVISA em Alimentos/ Informes, disponível em:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/informes>

Acesso aos painéis de consulta de alimentos disponíveis no site da ANVISA em Alimentos/Painéis de Consulta de Alimentos

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/paineis-de-consulta-de-alimentos>

Acesso ao Acesso Rápido: Perguntas e Respostas Alimentos

<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiZmY5ZTc4MzUtODZjZi00NzYzLWJjNDctMTdkZTY4NmZmMThhIiwidCI6ImI2N2FmMjNmLWMzZjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDg1ZjVlZGQ4MSJ9&pageName=ReportSectionc0ac170b47f7b0bfae94>