

## LEGISLAÇÃO GERAL DO SETOR DE ALIMENTOS

29/05/2024

### \* 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 666/2022

**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 666/2022

**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 Obrigatoriedade 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 Obrigatoriedade 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 obrigatoriedade de registro sanitário.

\* Alterada pela RDC 240/2018 e RDC 818/2023

**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 818, de 28 de outubro de 2023.**

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos.

**RDC nº 843, de 22 fevereiro de 2024 (\* Vigência em 01/09/2024)**

Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

**Instrução Normativa nº 281, de 22 de fevereiro de 2024 (\* Vigência em 01/09/2024)**

Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada.

**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 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, 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 ORIENTAÇÕES E MATERIAIS EDUCATIVOS, disponível em:

[https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia\\_em\\_saude/vigilancia\\_sanitaria/alimentos/index.php?p=7035](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 839/2023 e RDC 843/2024

**RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020**

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

\* Alterada pela RDC 460/2020 e RDC 729/2022

**RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023**

Dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes

**RDC nº 843, de 22 fevereiro de 2024**

Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

**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 729/2022

**RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020**

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

\* Alterada pela RDC 460/2020 e RDC 729/2022

**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.

\* Alterada pela RDC 818/2023

**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.**

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

**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.

\* Alterada pela RDC 818/2023

**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 729/2022 e RDC 829/2023

**RDC nº 829, de 1º de dezembro de 2023**

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 481, de 15 de março de 2021

**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 729/2022 e RDC 829/2023

**RDC nº 829, de 1º de dezembro de 2023**

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 481, de 15 de março de 2021

**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 729/2022 e RDC 829/2023

**RDC nº 829, de 1º de dezembro de 2023**

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 481, de 15 de março de 2021

**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.

\* Alterada pela RDC 818/2023

### **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.

\* Alterada pela RDC 818/2023

## **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 729/2022 e RDC 829/2023

### **RDC nº 829, de 1º de dezembro de 2023**

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 481, de 15 de março de 2021

### **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 729/2022 e RDC 829/2023

### **RDC nº 829, de 1º de dezembro de 2023**

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 481, de 15 de março de 2021

**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, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melão, melado e rapadura.

\* Alterada pela RDC 818/2023

**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, melão, melado e rapadura.

\* Alterada pela RDC 818/2023



### **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, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melão, melado e rapadura.

\* Alterada pela RDC 818/2023

### **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, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melão, melado e rapadura.

\* Alterada pela RDC 818/2023

#### **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, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melão, melado e rapadura.

\* Alterada pela RDC 818/2023

**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.

\* Alterada pela IN 197/2022, IN 262/2023 e IN 273/2024

**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, IN 262/2023 e IN 273/2024

### **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.

### **Instrução Normativa nº 262, de 26 de outubro de 2023**

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

### **Instrução Normativa nº 273, de 21 de fevereiro de 2024**

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

\* Alterada pela RDC 818/2023

### **RDC nº 818, de 28 de outubro de 2023.**

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos.

\* Alterada pela RDC 843/2024

## **FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS DIETÉTICOS E COMPLEMENTOS ALIMENTARES**

- 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 839/2023 e RDC 843/2024

### **RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020**

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

\* Alterada pela RDC 460/2020 e RDC 729/2022

### **RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023**

Dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes

### **RDC nº 843, de 22 fevereiro de 2024**

Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

### **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.

\* Alterada por IN 76/2020, IN 102/2021, IN 275/2024 e IN 284/2024

**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.

**Instrução Normativa nº 275, de 21 de fevereiro de 2024**

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.

**Instrução Normativa nº 284, de 07 de março de 2024**

Altera a Instrução Normativa - IN 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.

\* Alterada pela RDC 839/2023

**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.

\* Alterada pela RDC 826/2023 e RDC 849/2024

**RDC nº 826, de 23 de novembro de 2023**

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 778, de 1º de março de 2023, que dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

### **RDC nº 849, de 08 de março de 2024**

Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 778, de 1º de março de 2023, que 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, IN 223/2023, IN 267/2023, IN 274/2024, IN 286/2024, IN 295/2024, IN 297/2024 e IN 303/2024

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

<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjojNDU4Y2UxNmEtZjc0Yi00ZTk3N2EtZTEyZTI1MjdkNzQ2IiwidCI6ImI2N2FmMjNmLWMzZjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDg1ZjVIZGQ4MSJ9&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=eyJrIjojNTA3ZDQxOGEtYzg0NC00NTI1LTg0MzYtOGEzMWU4MThlNjAwIiwidCI6ImI2N2FmMjNmLWMzZjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDg1ZjVIZGQ4MSJ9>

- 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.

\* Alterada pela RDC 818/2023

- Dietas para restrição de nutrientes

### **RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020**

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

\* Alterada pela RDC 429/202, RDC 729/2023, RDC 818/2023 e 843/2024

- Sal hipossódico e de sucedâneos do sal

**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.

\* Alterada pela RDC 818/2023

**FABRICAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE**

- 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 com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde

**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.



**RDC nº 843, de 22 fevereiro de 2024**

Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

**Instrução Normativa nº 281, de 22 de fevereiro de 2024**

Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada.

- Novos Alimentos e Novos Ingredientes

**RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023**

Dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e 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 460/2020 e RDC 729/2022

**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, RDC 429/2020 e RDC 843/2024

**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 460/2020 e RDC 729/2022

**RDC nº 843, de 22 fevereiro de 2024**

Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

**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 241/2018, RDC 429/2020, RDC 839/23 e RDC 843/2024

**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 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 460/2020 e RDC 729/2022

**RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023**

Dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes

**RDC nº 843, de 22 fevereiro de 2024**

Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

**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 729/2022

**RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020**

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

\* Alterada pela RDC 460/2020 e RDC 729/2022

**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 729/2022

**RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020**

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

\* Alterada pela RDC 460/2020 e RDC 729/2022

### **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 460/2020 e RDC 729/2022

### **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.

\* Alterada pela RDC 839/2023

- 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 839/2023 e RDC 843/2024

#### **RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020**

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

\* Alterada pela RDC 460/2020 e RDC 729/2022

#### **RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023**

Dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes

#### **RDC nº 843, de 22 fevereiro de 2024**

Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

#### **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.

\* Alterada por IN 76/2020, IN 102/2021, IN 275/2024 e IN 284/2024

#### **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.

#### **Instrução Normativa nº 275, de 21 de fevereiro de 2024**

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.

#### **Instrução Normativa nº 284, de 07 de março de 2024**

Altera a Instrução Normativa - IN 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.

\* Alterada pela RDC 839/2023

#### **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.

\* Alterada pela RDC 826/2023 e RDC 849/2024

#### **RDC nº 826, de 23 de novembro de 2023**

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 778, de 1º de março de 2023, que dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

#### **RDC nº 849, de 08 de março de 2024**

Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 778, de 1º de março de 2023, que 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, IN 223/2023, IN 267/2023, IN 274/2024, IN 286/2024, IN 295/2024, IN 297/2024 e IN 303/2024

**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 240**

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.

\* Alterada pela RDC 826/2023 e RDC 849/2024

**RDC nº 826, de 23 de novembro de 2023**

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 778, de 1º de março de 2023, que dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

**RDC nº 849, de 08 de março de 2024**

Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 778, de 1º de março de 2023, que 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, IN 223/2023, IN 267/2023, IN 274/2024, IN 286/2024, IN 295/2024, IN 297/2024 e IN 303/2024

**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.

**IN nº 267, de 11 de dezembro 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 274, de 21 de fevereiro de 2024**

Altera a Instrução Normativa 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 286, de 8 de março de 2024**

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 295, de 02 de maio de 2024**

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 297, de 02 de maio de 2024**

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 303, de 28 de maio de 2024**

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, RDC 589/21 e RDC 843/2024

**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 843, de 22 fevereiro de 2024**

Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

**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 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 326/2019 e RDC 589/2021

**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 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.

### **RDC nº 854, de 04 de abril de 2024**

Dispõe sobre os requisitos sanitários aplicáveis às embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos destinados a entrar em contato com alimentos.

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

### **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.

## **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](https://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 e RDC 513/2021

**RDC nº 512, de 27 de maio de 2021**

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

**RDC nº 513, de 27 de maio de 2021**

Dispõe sobre a melhora da técnica legislativa das normas inferiores a Decreto editadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, componentes da terceira etapa de consolidação em observância ao que prevê a Portaria nº 201/GADIPDP/ANVISA, de 20 de fevereiro de 2020, e o Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019.

**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](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](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](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5748832/Guia+n%C2%BA+32_2020_Vers%C3%A3o+3.pdf/21cfc184-7ada-409a-8f29-480f2a77712a)

**Guia nº 58, versão 3, de 01/09/2023** - Guia para o fornecimento de dados regulatórios aos laboratórios da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária e laboratórios credenciados para avaliação da qualidade de produtos sujeitos à vigilância sanitária, disponível em: [https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/6522694/Guia+n%C2%BA+58\\_vers%C3%A3o+3+portal.pdf/ea834ecd-8399-4c31-bcb7-649ac004c7d3](https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/6522694/Guia+n%C2%BA+58_vers%C3%A3o+3+portal.pdf/ea834ecd-8399-4c31-bcb7-649ac004c7d3)

**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=eyJrIjoiaZmY5ZTc4MzUtODZjZi00NzYzLWJjNDctMTdkZTY4NmZmMThhIiwidCI6ImI2N2FmMjNmLWMzZjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDg1ZjVIZGQ4MSJ9&pageName=ReportSectionc0ac170b47f7b0bfae94>