



# Proposta de Biblioteca de temas de Alimentos



Copyright©2016. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte.

#### **DIRETOR-PRESIDENTE**

Jarbas Barbosa da Silva Júnior

#### **DIRETORIAS**

##### **Diretoria de Autorização e Registros Sanitários – DIARE**

Diretor: Fernando Mendes Garcia Neto

Adjunto: Meiruze Sousa Freitas

##### **Diretoria de Controle e Monitoramento Sanitário – DIMON**

Diretor: José Carlos Magalhães da Silva Moutinho

Adjunto: Roberto César de Vasconcelos

##### **Diretoria de Coordenação e Articulação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – DSNVS**

Diretor: Jarbas Barbosa da Silva Júnior

Adjunto: Trajano Augustus Tavares Quinhões

##### **Diretoria de Regulação Sanitária – DIREG**

Diretor: Fernando Mendes Garcia Neto

Adjunto: Alfredo Souza de Moraes Júnior

##### **Diretoria de Gestão Institucional – DIGES**

Diretor: Jarbas Barbosa da Silva Júnior

Adjunto: Pedro Ivo Sebba Ramalho

##### **Chefe de Gabinete**

Leonardo Batista Paiva

##### **Gerência Geral de Regulamentação e Boas Práticas Regulatórias – GGREG**

Gerente-Geral: Erika Mattos da Veiga

##### **Coordenação de Planejamento Regulatório – CPLAR**

Coordenadora: Telma Rodrigues Caldeira

##### **Gerência de Processos Regulatórios – GPROR**

Gerente-Substituta: Telma Rodrigues Caldeira

##### **ELABORAÇÃO**

João Pedro Pietrzaki Cerutti

Laila Sofia Mouawad

Leonardo Oliveira Leitão

Rodrigo Martins Vargas

Symone Oliveira Lima

Thais Jussara de Araujo Ferreira Pereira

##### **REVISÃO**

Telma Rodrigues Caldeira

Tiago Lanius Rauber

## Sumário

TEMAS DO MACROTEMA ALIMENTOS .....	4
TEMAS DE CARACTERÍSTICA TRANSVERSAL/HORIZONTAL/GERAL .....	5
1.Procedimentos para regularização de produtos pertinentes à área de alimentos .....	5
1.1.Procedimentos para registro e dispensa de registro de produtos pertinentes à área de alimentos .....	5
1.2.Procedimentos para avaliação de risco e eficácia.....	6
1.2.1.Novos alimentos ou ingredientes (sem histórico, inovações tecnológicas, atualização de listas) .....	6
1.2.2.Alegações de propriedades funcionais ou de saúde .....	6
1.2.3.Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.....	6
1.2.4.Contaminantes .....	7
1.2.5.Materiais em contato com alimentos .....	7
1.2.6.Microbiologia .....	7
1.2.7.Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas .....	7
1.3.Procedimentos para importação de alimentos .....	7
2. Requisitos sobre perigos em alimentos .....	9
2.1. Requisitos sobre perigos biológicos em alimentos .....	9
2.2. Requisitos sobre perigos físicos em alimentos .....	9
2.3. Requisitos sobre perigos químicos em alimentos.....	9
2.3.1.Resíduos de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal .....	9
2.3.2.Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas .....	9
2.3.3.Contaminantes .....	9
2.3.3.1.Contaminantes inorgânicos em alimentos .....	9
2.3.3.2.Micotoxinas em alimentos .....	9
2.3.3.3.Benzeno em alimentos .....	9
2.3.3.4.Acrilamida em alimentos.....	9
2.3.4.Materiais em contato com alimentos .....	10
2.3.4.1.Ceras e parafinas em contato com alimentos .....	10
2.3.4.2.Materiais celulósicos em contato com alimentos .....	10
2.3.4.3.Materiais elastoméricos em contato com alimentos .....	10
2.3.4.4.Materiais metálicos em contato com alimentos .....	10
2.3.4.5.Materiais plásticos em contato com alimentos .....	10
2.3.4.6.Vidro e cerâmica em contato com alimentos .....	10
2.3.5.Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.....	11
2.3.5.1.Aditivos alimentares .....	11
2.3.5.2.Coadjuvantes de tecnologia .....	15
3. Informações ao consumidor sobre alimentos.....	16

3.1. Rotulagem de alimentos .....	16
3.1.1. Rotulagem nutricional .....	17
3.1.2. Alegações nutricionais e de propriedades funcionais e de saúde .....	17
3.1.3. Transgênicos .....	17
3.1.4. Advertências em alimentos .....	17
3.2. Informações sobre fenilalanina em alimentos .....	18
3.3. Promoção comercial e publicidade em alimentos .....	18
4. Fortificação .....	18
5. Boas Práticas .....	18
5.1. Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos .....	18
5.2. Boas práticas em serviços de alimentação .....	19
5.3. Conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens. ....	19
5.4. Compartilhamento de instalações e equipamentos com medicamentos de uso humano .....	19
5.5. Boas práticas nutricionais .....	19
6. Controle, Fiscalização e Monitoramento de Alimentos .....	19
6.1. Programa de controle de alergênicos .....	20
6.2. Recolhimento de alimentos .....	20
6.3. Autorização para esgotamento de estoque de produtos sujeitos à vigilância sanitária .....	20
6.4. Microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário .....	20
TEMAS DE CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS (por produtos) .....	21
7. Alimentos para fins especiais .....	21
8. Suplementos alimentares .....	21
9. Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos .....	22
10. Chocolate e produtos de cacau .....	22
11. Balas, bombons e gomas de mascar .....	22
12. Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis .....	22
13. Produtos proteicos de origem vegetal .....	22
14. Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal .....	22
15. Açúcares e produtos para adoçar .....	22
16. Produtos de vegetais, de frutas e cogumelos comestíveis .....	23
16.1. Palmito em conserva .....	23
17. Misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para consumo .....	23
18. Águas para consumo humano .....	23
19. Especiarias, temperos e molhos .....	24

20.	Café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis.....	24
21.	Sal destinado ao Consumo Humano .....	24

### **TEMAS DO MACROTEMA ALIMENTOS**

Na área de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, informações, inspeção, controle de riscos e estabelecimento de normas e padrões. O objetivo é garantir as ações de vigilância sanitária de alimentos, bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, limites de contaminantes e resíduos de medicamentos veterinários.

A atuação da Anvisa no setor de alimentos é compartilhada com alguns ministérios, como o da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e com os estados e municípios, que integram o Sistema nacional de Vigilância Sanitária.

# TEMAS DE CARACTERÍSTICA TRANSVERSAL/HORIZONTAL/GERAL

## 1. Procedimentos para regularização de produtos pertinentes à área de alimentos

### 1.1. Procedimentos para registro e dispensa de registro de produtos pertinentes à área de alimentos

Decreto-Lei 986/1969

PRT MS 8/1971

PRT MS/SVS 579/1997

PRT MS 741/1998

PRT MS 286/1999

Lei 9.782/1999

RES 16/1999

RES 19/1999

RDC 22/2000

RDC 23/2000

#### Normas relacionadas:

##### Procedimentos de petições submetidas à análise pelos setores técnicos da ANVISA

RDC 204/2005 (altera a RDC 222/2003)

RDC 23/2015 (altera a RDC 204/2005)

##### Procedimento de recurso administrativo no âmbito da agência nacional de vigilância sanitária e dá outras providências

RDC 25/2008

##### Procedimentos gerais para utilização dos serviços de protocolo de documentos no âmbito da ANVISA

RDC 25/2011

RDC 50/2013

##### Procedimentos para o recebimento de documentos em suporte eletrônico

RDC 86/2016

IN 8/2016

##### Alimentos com forma de apresentação semelhante a cigarro, charuto, cigarrilha, ou qualquer outro produto fumígeno, derivado do tabaco ou não

RDC 304/2002

##### Regulamento técnico sobre embalagens de polietileno tereftalato (PET)

RDC 20/2008

##### Categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário

RDC 27/2010

##### Informes técnicos

IT 1/2002

IT 6/2003

IT 8/2003  
IT 13/2005  
IT 19/2006  
IT 45/2010  
IT 46/2011  
IT 51/2012  
IT 65/2015  
IT 71/2016

Perguntas frequentes sobre isenção de registro na área de alimentos

## **1.2. Procedimentos para avaliação de risco e eficácia**

### **1.2.1. Novos alimentos ou ingredientes (sem histórico, inovações tecnológicas, atualização de listas)**

RES 16/1999

**Diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos**

RES 17/1999

**Compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e a crianças de primeira infância e para fórmulas para nutrição enteral**

RDC 42/2011

RDC 45/2014 (altera a RDC 42/2011)

RDC 22/2015

**Alterações na lista dos principais alimentos que causam alergias alimentares**

RDC 26/2015

**Informes técnicos**

IT 3/2002

IT 6/2003

IT 13/2005

IT 19/2006

IT 23/2007

IT 25/2007

IT 27/2007

IT 47/2011

IT 63/2014

IT 65/2015

IT 66/2015

IT 67/2015

Guia para Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes

### **1.2.2. Alegações de propriedades funcionais ou de saúde**

**Diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos**

RES 17/1999

RES 18/1999

Portaria MS/ANVISA 398/1999

**Informe técnico**

IT 56/2014

### **1.2.3. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia**

Decreto 50.040/1961

Decreto 691/1962

Decreto 55.871/1965

Decreto-Lei 986/1969

RES MS/CNNPA 21/1975

PRT MS 1003/1998  
Portaria MS 540/1997  
RDC 123/2016  
RDC 149/2017

[Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos com a função de Realçadores de Sabor, Estabelecendo seus Limites Máximos para os Alimentos](#)

RDC 1/2001

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

RDC 54/2014

Guia de Procedimentos para Pedidos de Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação na Legislação Brasileira

#### **1.2.4. Contaminantes**

Portaria SVS/MS 685/1998

Decreto 55.871/1965

[Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos](#)

RDC 42/2013

#### **1.2.5. Materiais em contato com alimentos**

RDC 91/2001

RES 105/1999

RDC 20/2008

[Informe técnico](#)

IT 71/2016

#### **1.2.6. Microbiologia**

RDC 12/2001

#### **1.2.7. Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas**

RDC 14/2014

### **1.3. Procedimentos para importação de alimentos**

[Regulamento técnico de bens e produtos importados para fins de vigilância sanitária](#)

RDC 81/2008

[Petição eletrônica na importação de bens e produtos sujeitos à vigilância sanitária](#)

RDC 74/2016

[Importação e exportação de material de qualquer natureza, para pesquisa científica e tecnológica, realizada por cientista/pesquisador ou instituição científica e/ou tecnológica, sem fins lucrativos](#)

RDC 1/2008

[Procedimentos básicos de registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos importados pertinentes à área de alimento](#)

RES 22/2000

RES 23/2000

RDC 27/2010

[Alimentos com forma de apresentação semelhante a cigarro, charuto, cigarrilha, ou qualquer outro produto fumígeno, derivado do tabaco ou não](#)

RDC 304/2002

[“Azeite de orujo de oliva” ou óleo de bagaço e ou caroço de oliva](#)

RDC 281/2003



**Importação, ingresso e comercialização de produtos derivados de aves procedentes de países com ocorrência de influenza aviária, e dá outras providências**

RDC 37/2006

**Matérias primas de origem láctea destinadas ao processamento de alimentos para consumo humano e para os produtos alimentícios acabados, semilaborados ou a granel, contendo leite em sua composição, provenientes ou fabricados na china**

RDC 72/2008

**Matérias-primas e produtos alimentícios acabados, semilaborados ou a granel, originários ou provenientes da prefeitura de Fukushima no Japão, destinados ao consumo humano**

RDC 59/2012

## 2. Requisitos sobre perigos em alimentos

### 2.1. Requisitos sobre perigos biológicos em alimentos

#### Padrões microbiológicos para alimentos

RDC 12/2001

#### Bancos de Leite Humano (BLH)

RDC 171/2006

#### Informes técnicos

IT 18/2006

IT 35/2008

IT 37/2008

IT 59/2014

### 2.2. Requisitos sobre perigos físicos em alimentos

RDC 21/2001

### 2.3. Requisitos sobre perigos químicos em alimentos

#### 2.3.1. Resíduos de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal

RDC 4/2001

RDC 5/2001

RDC 53/2012

#### Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal – PAMVet

RDC 253/2003 (PAMvet)

#### 2.3.2. Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas

RDC 14/2014

#### Informe técnico

IT 12/2004

#### 2.3.3. Contaminantes

##### 2.3.3.1. Contaminantes inorgânicos em alimentos

Decreto 50.040/1961

Decreto 55.871/1965

Portaria MS/SNVS 11/1987

Portaria MS/SVS 685/1998

RDC 42/2013

##### 2.3.3.2. Micotoxinas em alimentos

RDC 7/2011

RDC 59/2013

RDC 138/2017

##### 2.3.3.3. Benzeno em alimentos

RDC 281/2003

##### 2.3.3.4. Acrilamida em alimentos

IT 28/2007

Acrilamida em Alimentos: Risco para Saúde Humana?

## **2.3.4. Materiais em contato com alimentos**

### **2.3.4.1. Ceras e parafinas em contato com alimentos**

**Crêterios Gerais e Classifica o de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos**  
RDC 91/2001

**Regulamento técnico sobre ceras e parafinas em contato com alimentos**  
RDC 122/2001

### **2.3.4.2. Materiais celulósicos em contato com alimentos**

**Crêterios gerais e classifica o de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos**  
RDC 91/2001

**Regulamentos técnicos sobre materiais celulósicos em contato com alimentos**  
PRT SVS/MS 177/1999  
RDC 129/2002  
RDC 130/2002  
RDC 217/2002  
RDC 218/2002  
RDC 88/2016  
RDC 89/2016  
RDC 90/2016

### **2.3.4.3. Materiais elastoméricos em contato com alimentos**

RDC 123/2001

### **2.3.4.4. Materiais metálicos em contato com alimentos**

Lei 9.832/1999  
RDC 20/2007

### **2.3.4.5. Materiais plásticos em contato com alimentos**

**Regulamentos técnicos**  
Portaria MS/SVS 987/1998  
RES 105/1999  
RDC 124/2001  
RDC 146/2001  
RDC 20/2008  
RDC 51/2010

**Lista positiva de aditivos para materiais plásticos destinados   elabora o de embalagens e equipamentos em contato com alimentos**

RDC 17/2008

**Corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos**

RDC 52/2010

**Lista positiva de mon meros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elabora o de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos**

RDC 56/2012

**Informe técnico**

IT 71/2016

### **2.3.4.6. Vidro e cerâmica em contato com alimentos**

Portaria MS/SVS 27/1996

## **2.3.5. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia**

### **2.3.5.1. Aditivos alimentares**

#### **Legislação geral**

Decreto 50.040/1961

Decreto 55.871/1965

Decreto-Lei 986/1969

RES MS/CNNPA 21/1975

Portaria MS 1.003/1998

Portaria MS 540/1997

Guia de Procedimentos para Pedidos de Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação na Legislação Brasileira

Consolidado de aditivos alimentares

RDC 149/2017

#### **Resoluções do Conselho Nacional de Saúde (CNS)**

RES CNS 4/1988

#### **Portarias da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos (DINAL)**

Portaria DINAL 24/1987

Portaria DINAL 6/1990

#### **Portarias do Ministério da Saúde (MS)**

Portaria MS 13/1996

Portaria MS 28/1998

Portaria MS 29/1998

Portaria MS 236/1996

Portaria MS 554/1997

Portaria MS 35/1998

Portaria MS 39/1998

Portaria MS 372/1999

Portaria MS 1.004/1998

#### **Atos normativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA)**

Portaria MAA 146/1996

Portaria MAA 352/1997

Portaria MAA 353/1997

Portaria MAA 354/1997

Portaria MAA 355/1997

Portaria MAA 356/1997

Portaria MAA 357/1997

Portaria MAA 358/1997

Portaria MAA 359/1997

Portaria MAA 360/1997

Portaria MAA 361/1997

Portaria MAA 362/1997

Portaria MAA 363/1997

Portaria MAA 364/1997

Portaria MAA 365/1997

Portaria MAA 366/1997

Portaria MAA 370/1997

Portaria MAA 372/1997

IN MAA 37/2000

IN MAA 53/2000

IN MAA 30/2001  
IN SDA 54/2001  
IN MAA 24/2002  
IN MAA 28/2007  
IN MAA 45/2007

**Atos normativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**

IN MAPA 13/2005  
IN MAPA 16/2005  
IN MAPA 51/2006  
IN MAPA 26/2007  
IN MAPA 46/2007  
IN MAPA 58/2007  
IN MAPA 18/2009  
IN MAPA/MS 24/2011  
IN MAPA 23/2012

**Aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)**

RDC 45/2010  
RDC 46/2010

**Enzimas, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral**

PRT 38/1989  
RDC 53/2014

**Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos com a função de Realçadores de Sabor, Estabelecendo seus Limites Máximos para os Alimentos**

RDC 1/2001

**Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes**

RDC 2/2007  
IN 15/2017

**Proibição do uso de aditivos**

RDC 201/2005  
RDC 8/2008

**Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – produtos de panificação e biscoitos**

RES 383/1999

**Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 5: balas, confeitos, bombons, chocolates e similares**

RES 387/1999

**Regulamento Técnico sobre a Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos**

PRT MS 1004/1998  
PRT MS 1002/1998

**Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 19 – sobremesas**

RES 388/1999  
RDC 169/2002 (altera a RES 388/1999)

Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 12: Sopas e Caldos

RDC 33/2001

Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 21: Preparações culinárias industriais

RDC 34/2001

Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos óleos e gorduras – subcategoria creme vegetal e margarinas

RDC 23/2005

Regulamento técnico que aprova o uso dos aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, estabelecendo suas funções e limites, e veículos para suplementos vitamínicos e ou minerais

RDC 24/2005

RDC 69/2007

Regulamento técnico que aprova o uso dos aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e limites máximos para a categoria de alimentos: produtos protéicos – subcategoria: bebidas não alcoólicas a base de soja

RDC 25/2005

Regulamento Técnico sobre o uso de Coadjuvantes de Tecnologia, estabelecendo suas funções, para a Subcategoria de Alimento: Bebidas Alcoólicas

RDC 286/2005

Regulamento técnico sobre "atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 3: gelados comestíveis

RDC 3/2007

Regulamento técnico sobre "atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 13: molhos e condimentos."

RDC 4/2007

Regulamento técnico sobre "atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 16.2: bebidas não alcoólicas, subcategoria, 16.2.2: bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas.

RDC 5/2007

Regulamento técnico sobre "atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 6 :cereais e produtos de ou a base de cereais".

RDC 60/2007

Regulamento técnico sobre “atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 18. petiscos (snacks), subcategorias 18.1 aperitivos a base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas) e 18.2 sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não”

PRT 133/1992

RDC 64/2008

Aditivos alimentares para adoçantes em tabletes

RDC 79/2002

Aditivos alimentares para alimentos à base de cereais para alimentação infantil

RDC 27/2004

Aditivos alimentares para geleias

PRT 503/1998

RDC 65/2007

RDC 8/2013

**Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância e fórmulas pediátricas para nutrição enteral**

RDC 46/2011

**Aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para queijos petit suisse comercializados no país**

RDC 56/2011

**Aprova o uso aditivo alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para bebidas alcoólicas (exceto as fermentadas)**

RDC 5/2013

**Aditivos e coadjuvantes de tecnologia para fabricação de cervejas**

RDC 64/2011

RDC 65/2011

**Aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó**

RDC 8/2013

**Outros regulamentos técnicos sobre aditivos alimentares**

RES 4/1988

PRT 133/1992

PRT 97/1996

Portaria 376/1999

RES 4/1999

RDC 27/2000

RDC 28/2001

RDC 179/2001

RDC 1/2002

RDC 2/2007

RDC 69/2007

RDC 70/2007

RDC 6/2008

RDC 7/2008

RDC 18/2008

RDC 40/2011

RDC 57/2011

RDC 55/2014

**Informes técnicos**

IT 3/2002

IT 4/2002

IT 16/2005

IT 17/2006

IT 26/2007

IT 30/2007

IT 33/2007

IT 39/2009

IT 40/2009

IT 48/2012

IT 52/2012

IT 58/2014

IT 62/2014

IT 68/2015

IT 70/2016

### **2.3.5.2. Coadjuvantes de tecnologia**

#### **Legislação geral**

Decreto 50.040/1961

Decreto 55.871/1965

Decreto-Lei 986/1969

RES 21/1975

Portaria MS 540/1997

Guia de Procedimentos para Pedidos de Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação na Legislação Brasileira

Portaria MS 72/1995

Portaria MS 235/1996

Portaria MS 161/1997

#### **Atos normativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**

Portaria MAPA 855/2010

#### **Coadjuvantes de Tecnologia, estabelecendo suas funções, para a Categoria de Alimentos – Óleos e Gorduras**

RDC 248/2005

RDC 81/2016

#### **Coadjuvantes de Tecnologia, estabelecendo suas funções, para a Subcategoria de Alimento: Bebidas Alcoólicas**

RDC 286/2005

#### **Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância**

RDC 46/2011

RDC 49/2014

#### **Coadjuvantes de tecnologia para fabricação de cervejas**

RDC 64/2011

#### **Coadjuvantes de tecnologia para fabricação de produtos de frutas e de vegetais (incluindo cogumelos comestíveis)**

RDC 7/2013

#### **Enzimas, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral**

RDC 53/2014

RDC 54/2014

#### **Outros regulamentos técnicos sobre coadjuvantes de tecnologia**

RDC 77/2000

RDC 7/2001

RDC 79/2002

RDC 13/2008

RDC 27/2004

RDC 27/2009

RDC 40/2011

#### **Informes técnicos**

IT 2/2002

IT 51/2012



## **3. Informações ao consumidor sobre alimentos**

### **3.1. Rotulagem de alimentos**

#### **Legislação geral**

Decreto-Lei 986/1969  
Lei 10.674/2003  
Decreto 4.680/2003  
Lei 11.105/2005  
Lei 11.265/2006  
Lei 11.474/2007  
Lei 12.849/2013  
Decreto 8.552/2015  
Lei 13.305/2016

#### **Portaria INMETRO**

Portaria INMETRO 157/2002

#### **Regulamentos técnicos sobre rotulagem de alimentos embalados**

RDC 259/2002  
RDC 123/2004 (altera a RDC 259/2002)  
RDC 340/2002  
RDC 359/2003  
RDC 360/2003  
RE 2.313/2006 (relacionada da RDC 359/2003 e RDC 360/2003)  
RDC 163/2006 (complementação da RDC 359/2003 e RDC 360/2003)  
RDC 48/2010  
RDC 31/2012  
RDC 54/2012  
RDC 3/2013  
TAC para rotulagem nutricional (4 a 9/11/2010)

#### **Propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos**

RES 18/1999

#### **Instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados**

RDC 13/2001  
RDC 39/2002 (altera a RDC 13/2001)

#### **Irradiação de alimentos**

RDC 21/2001

#### **Promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância**

RDC 222/2002  
RDC 19/2003 (prorroga prazo da RDC 222/2002)

#### **Embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas "in natura"**

INC 9/2002

#### **Instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos**

RDC 35/2009

#### **Alimentos que causam alergias alimentares**

RDC 26/2015  
RDC 136/2017

#### **Rotulagem De Alimentos E Bebidas Embalados Que Contenham Glúten**

RDC 40/2002

#### **Informes técnicos**

IT 9/2004

IT 26/2007

IT 36/2008

IT 56/2014

IT 68/2015

IT 70/2016

#### **3.1.1. Rotulagem nutricional**

RDC 359/2003

RDC 360/2003

RDC 34/2011 (prorroga prazo da RDC 360/2003)

RE 2313/2006 (relacionada da RDC 359/2003 e RDC 360/2003)

RDC 163/2006 (complementação da RDC 359/2003 e RDC 360/2003)

RDC 48/2010

RDC 31/2012

RDC 3/2013

TAC para rotulagem nutricional (4 a 9/11/2010)

IT 36/2008

Perguntas frequentes sobre rotulagem nutricional

Manual de orientação às indústrias de alimentos sobre rotulagem nutricional obrigatória

Manual de orientação aos consumidores sobre rotulagem nutricional obrigatória

Sistema de rotulagem nutricional

#### **3.1.2. Alegações nutricionais e de propriedades funcionais e de saúde**

RES 18/1999

IT 9/2004

RDC 54/2012

IT 56/2014

RDC 3/2013

IT 70/2016

#### **3.1.3. Transgênicos**

Decreto 4.680/2003

Lei 11.105/2005

Portaria MS 2.658/2003

#### **3.1.4. Advertências em alimentos**

Lei 10.674/2003

Lei 11.265/2006

Lei 11.474/2007

Lei 12.849/2013

Decreto 8.552/2015

Lei 13.305/2016

RDC 21/2001

RDC 340/2002

RDC 222/2002

RDC 26/2015

RDC 136/2017

### **3.2. Informações sobre fenilalanina em alimentos**

RDC 19/2010

IT 49/2012

Tabela de conteúdo de fenilalanina em alimentos

Manual do usuário da tabela de conteúdo de aminoácidos em alimentos

Perguntas frequentes sobre análise de fenilalanina em alimentos

### **3.3. Promoção comercial e publicidade em alimentos**

Decreto-Lei 986/1969

#### **Promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância**

Lei 11.265/2006

Lei 11.474/2007

Decreto 8.552/2015

RDC 222/2002

RDC 19/2003 (prorroga prazo da RDC 222/2002)

IT 15/2005

Perguntas frequentes sobre a norma brasileira de comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância

#### **Alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional**

RDC 24/2010

## **4. Fortificação**

### **Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais**

Portaria SVS/MS 31/1998

### **Fortificação das farinhas de trigo e das farinhas de milho com ferro e ácido fólico**

RDC 344/2002

RDC 150/2017

### **Regulamento técnico sobre a Ingestão Diária Recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais**

RDC 269/2005

RDC 182/2006 (prorroga prazo da RDC 269/2005)

### **Teor de iodo no sal destinado ao consumo humano**

RDC 23/2013

IT 57/2014

Perguntas e respostas sobre sal

## **5. Boas Práticas**

Portaria MS 1.428/1993

RDC 275/2002

### **5.1. Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos**

Portaria SVS/MS 326/1997

#### **Palmito em conserva**

RDC 18/1999

RDC 71/2000

RDC 81/2003

**Vegetais em conserva**

RDC 352/2002

**Amendoins processados e derivados**

RDC 172/2003

**Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis**

RDC 267/2003

**Alimentos e bebidas preparados com vegetais**

RDC 218/2005

**Água mineral natural e água natural**

RDC 173/2006

**Sal destinado ao consumo humano**

RDC 28/2000

**5.2. Boas práticas em serviços de alimentação**

RDC 216/2004

RDC 52/2014 (altera a RDC 216/2004)

RDC 10/2014 (categorização)

RDC 43/2015 (eventos de massa)

Cartilha – boas práticas para serviços de alimentação

IT 31/2007 (climatizadores)

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

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

**5.4. Compartilhamento de instalações e equipamentos com medicamentos de uso humano**

IN 2/2015

**5.5. Boas práticas nutricionais**

Guia de boas práticas nutricionais – documento de referência

Guia de boas práticas nutricionais para pão francês

Guia de boas práticas nutricionais para restaurantes coletivos

**6. Controle, Fiscalização e Monitoramento de Alimentos**

**Legislação geral**

Lei nº 6.437/1977

Lei nº 7.967/1989

Lei nº 9.677/1998

Lei nº 9.782/1999

**Proibição do etanol em todos os produtos fortificantes, estimulantes de apetite e crescimento**

RE 1/2002

**Proibição de importação, a fabricação, a distribuição e a comercialização, em todo território nacional, de alimentos e bebidas à base de Aloe Vera**

RE 5052/2011

**Matérias-primas e produtos alimentícios acabados, semilaborados ou a granel, originários ou provenientes da prefeitura de Fukushima no Japão, destinados ao consumo humano**

RDC 59/2012

**Matérias primas de origem láctea destinadas ao processamento de alimentos para consumo humano e para os produtos alimentícios acabados, semilaborados ou a granel, contendo leite em sua composição, provenientes ou fabricados na China**

RDC 72/2008

RE 3722, de 03/10/2008

**Lista os produtos, comercializados no país, enquadrando-os nas Subcategorias que fazem parte da Categoria 8 - Carnes e Produtos Cárneos.**

RDC 1002/1998

#### **Informes técnicos**

IT 1/2004

IT 22/2007

IT 29/2007

IT 31/2007

IT 34/2007

IT 32/2007

IT 35/2008

IT 38/2008

IT 41/2009

IT 43/2012

IT 50/2012

IT 54/2013

IT 61/2014

IT 69/2015

IT 72/2016

IT 42/2010

IT 44/2010

IT 53/2014

IT 60/2014

#### **6.1. Programa de controle de alergênicos**

RDC 26/2015

GUIA 5/2016

#### **6.2. Recolhimento de alimentos**

RDC 24/2015

#### **6.3. Autorização para esgotamento de estoque de produtos sujeitos à vigilância sanitária**

Subtema 71.1

IT 55/2014

#### **6.4. Microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário**

RDC 49/2013

## TEMAS DE CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS (por produtos)

### 7. Alimentos para fins especiais

Portaria MS/SVS 54/1995  
Portaria MS/SVS 29/1998  
Portaria MS/SVS 30/1998  
Portaria MS/SVS 223/1998  
RDC 135/2017 (altera a PRT MS/SVS 29/1998)

**Regulamento técnico sobre a Ingestão Diária Recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais**  
RDC 269/2005

#### **Alimentos para atletas**

Portaria SVS/MS 222/1998  
RDC 18/2010

#### **Alimentos destinados a lactentes e a crianças de primeira infância**

Portaria 34/1998  
RDC 68/2016 (altera a Portaria 34/1998)  
Portaria MS/SVS 36/1998  
Portaria 223/1998  
RDC 42/2011  
RDC 45/2014 (altera a RDC 42/2011)  
RDC 43/2011  
RDC 46/2014 (altera a RDC 43/2011)  
RDC 44/2011  
RDC 47/2014 (altera a RDC 44/2011)  
RDC 45/2011  
RDC 48/2014 (altera a RDC 45/2011)

#### **Nutrição enteral**

RDC 21/2015  
RDC 22/2015

#### **Informes técnicos**

IT 14/2005  
IT 59/2014  
Perguntas e respostas sobre alimentos para atletas  
Perguntas e respostas sobre fórmulas infantis

### 8. Suplementos alimentares

Portaria SVS/MS 32/1998  
Portaria SVS/MS 222/1998  
Portaria SVS/MS 223/1998

#### **Procedimentos para registro de alimentos e ou novos ingredientes**

RES 16/1999

#### **Procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem**

RES 19/1999

#### **Análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos**

RES 18/1999

**Regulamento técnico de substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e ou de saúde**

RDC 2/2002

**Uso de aditivos na função de veículo para suplementos minerais sólidos contendo substância bioativas**

RDC 69/2007

**Ingestão Diária Recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais**

PRT SVS/MS 40/1998

RDC 269/2005

**Alimentos para atletas**

Portaria SVS/MS 222/1998

RDC 18/2010

**Informes técnicos**

IT 6/2003

IT 7/2003

IT 13/2005

IT 19/2006

IT 64/2014

Perguntas e respostas sobre isoflavonas

Perguntas e respostas sobre luteína e zeaxantina

## **9. Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos**

**Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos**

RDC 263/2005

**Fortificação das farinhas de trigo e das farinhas de milho com ferro e ácido fólico**

RDC 344/2002

**Informe técnico**

IT 46/2011

## **10. Chocolate e produtos de cacau**

RDC 264/2005

## **11. Balas, bombons e gomas de mascar**

RDC 265/2005

RES 387/1999

## **12. Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis**

RDC 267/2003

RDC 266/2005

## **13. Produtos proteicos de origem vegetal**

RDC 268/2005

## **14. Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal**

IT 11/2004

RDC 270/2005

## **15. Açúcares e produtos para adoçar**

RDC 271/2005

## **16. Produtos de vegetais, de frutas e cogumelos comestíveis**

**Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis**  
RDC 272/2005

**Procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais**  
RDC 218/2005

**Alimentos com soja**  
RDC 91/2000

**Frutas e ou hortaliças em conserva**  
RDC 352/2002

**Amendoins processados e derivados**  
RDC 172/2003

**Uso de aditivos para conservação de uva in natura**  
RDC 8/2008

### **16.1. Palmito em conserva**

**Regulamento técnico referente ao padrão de identidade e qualidade para palmito em conserva**  
RES 362/1999  
RDC 17/1999 (republica a RES 362/1999)  
RDC 85/2016 (altera a RDC 17/1999)

**Processo de industrialização e comercialização de palmitos**  
RES 363/1999  
RDC 18/1999 (republica a RES 363/1999)

**Certificado de Boas Práticas de Fabricação e controle para fins de autorização para exportação de palmito em conserva para o Brasil**  
RDC 7/2000

**Embalagens**  
RDC 25/2000  
RDC 81/2003  
RDC 334/2003 (prorroga o prazo da RDC 81/2003)

## **17. Misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para consumo**

RDC 273/2005  
IT 46/2011

## **18. Águas para consumo humano**

Decreto-Lei nº 7.841/1945

**Portarias do Ministério de Minas e Energia (MME)**  
Portaria MME/MS 805/1978  
Portaria MME/MS 470/1999

**Portarias do Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM)**  
Portaria DNPM 387/2008  
Portaria DNPM 388/2008  
Portaria DNPM 358/2009  
Portaria DNPM 387/2011  
Portaria DNMP 540/2014



**Portaria do Ministério da Saúde (MS)**

Portaria MS/MME 470/1999

Portaria MS 2.914/2011

**Regulamento técnico para águas envasadas e gelo**

RDC 274/2005

**Características microbiológicas para água mineral natural e água natural**

RDC 275/2005

**Boas práticas para industrialização e comercialização de água mineral natural e de água natural**

RDC 173/2006

Perguntas e respostas sobre água, vapor e gelo

Perguntas e respostas sobre vigilância da qualidade da água

**19. Especiarias, temperos e molhos**

RDC 276/2005

**20. Café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis**

**Regulamento técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis**

RDC 277/2005

**Espécies vegetais para o preparo de chás**

RDC 267/2005

RDC 219/2006 (altera a RDC 267/2005)

IT 7/2003

IT 45/2010

**21. Sal destinado ao Consumo Humano**

Lei 6.150/1974

Decreto 75.697/1975

**Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano**

RDC 28/2000

RDC 215/2002 (prorroga prazo da RDC 28/2000)

Folder – BPF de sal iodado

**Teor de iodo no sal destinado ao consumo humano**

RDC 23/2013

IT 57/2014

Perguntas e respostas sobre sal