



O QUE É ESSE TEMA?

A Resolução [RDC nº 216/2004](#) estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênic-sanitárias do alimento preparado. O consumo de alimentos fora do domicílio tem aumentado no Brasil em função de diversos fatores, dentre os quais: a expansão dos serviços alimentação (cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres), programas de alimentação institucional (alimentação do trabalhador, alimentação escolar) e crescimento do segmento de serviços de alimentação.

O crescimento e expansão do setor gera inovações no campo do controle sanitário que precisam ser estudados de forma que os requisitos legais propiciem alto nível de segurança alimentar e a harmonização das ações de inspeção sanitária, sem prejudicar o desenvolvimento econômico.

Conheça mais sobre as normas relacionadas ao tema acessando a [Biblioteca Temática de Alimentos!](#)



POR QUE ESTÁ NA AGENDA REGULATÓRIA?

- Atualizações necessárias a partir de manifestações do setor regulado, dos órgãos locais de vigilância sanitária e de áreas internas da Anvisa.



PROCESSOS RELACIONADOS AO TEMA ARQUIVADO:

1. Processo não iniciado – Boas práticas para serviços de alimentação (**ARQUIVADO**)

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS RELACIONADOS

- Garantir o acesso seguro da população a produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária;
- Aprimorar a qualidade regulatória em vigilância sanitária;
- Fortalecer as ações de controle, monitoramento e fiscalização de produtos e serviços;

PROCESSO REGULATÓRIO: Informações sobre fenilalanina em alimentos

NÚMERO DO PROCESSO: Não iniciado

[\(voltar para lista processos\)](#)

RELATORIA: a definir

ÁREA RESPONSÁVEL: Gerência Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária

(GIALI/GGFIS) **SITUAÇÃO:** **ARQUIVADO**

CONDIÇÃO PROCESSUAL:

DETALHAMENTO DO PROCESSO REGULATÓRIO: Revisão da regulamentação de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos

ETAPA	ATIVIDADE	STATUS/PREVISÃO	DETALHAMENTO
Abertura do Processo	Abertura do processo		Processo não iniciado
Elaboração de Instrumento Regulatório			
Conclusão do processo	Deliberação para arquivamento	ARQUIVADO	<p>Despacho de Arquivamento nº 152, de 28 de novembro de 2019.</p> <p>Justificativa para arquivamento: Existência de outros projetos de regulamentação prioritários e equipe reduzida, comprometem o andamento dessa proposta dentro do ciclo 2017-2020. O tema deverá ser retomado no próximo ciclo da Agenda Regulatória.</p>