

LEGISLAÇÃO GERAL DO SETOR DE ALIMENTOS

* 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.

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.

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 e 316/2019

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, RDC 316/2019 e RDC 460/2020

RDC nº 240, de 26 de julho de 2018

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

RDC nº 316, de 17 de outubro de 2019 – Anexo II

Dispõe sobre os requisitos sanitários da água do mar dessalinizada, potável e envasada.
Registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos.

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

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

CERTIFICADO DE VENDA LIVRE

RDC nº 258, de 18 de dezembro de 2018

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

* Alterada pela Resolução RDC 468/2021

RDC nº 468, de 11 de fevereiro de 2021

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 258, de 18 de dezembro de 2018.

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 332, de 23 de dezembro de 2019

Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos.

* Alterada por RDC 514/2021

RDC nº 514, de 28 de maio de 2021

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019, que define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos.

RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS

RDC nº 24, de 08 de junho de 2015

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.

Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998

Aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais.

* Alterada por RDC 243/2018, RDC 429/2020 e RDC 460/2020

RDC nº 243, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

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

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

Portaria SVS/MS nº 30, de 13 de janeiro de 1998

Aprovar o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso.

* Alterada por RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 13, de 02 de janeiro de 2001

Aprovar o regulamento técnico para instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados.

RDC nº 21, de 26 de janeiro de 2001

Regulamento técnico para irradiação de alimentos.

Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002

Aprova o regulamento técnico metrológico, em anexo, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

* Alterada por Portaria INMETRO nº 249/2021

Portaria 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 259, de 20 de setembro de 2002

Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

* Alterada por RDC 123/2004.

RDC nº 123, de 13 de maio de 2004

Altera o subitem 3.3., do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

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

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

RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002

Obrigatoriedade de constar na rotulagem o nome do corante tartrazina (INS 102) por extenso.

Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003

Regulamenta o direito a informação quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados.

* Atos relacionados: Portaria MJ 2.658/2003, Instrução Normativa nº 01/2004

Portaria MJ 2.658, de 22 de dezembro de 2003

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

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

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

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003

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

RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

Aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

* Alterada por RDC 163/2006 e RDC 429/2020

RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006

Aprova o documento sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados (Complementação das RDC nº 359 e RDC nº 360/2003)

* Atos relacionados: RDC 48/2010, RDC 429/2020

RDC nº 48, de 05 de novembro de 2010

Dispõe sobre o fator de conversão para o cálculo do valor energético do eritritol.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

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.

RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005

Aprovar o regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais.

Lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006

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

* Alterada pela Lei nº 11.474/2007

Lei nº 11.474, de 15 de maio de 2007

Altera a Lei nº 10.188, de 12 de fevereiro de 2001, que cria o Programa de Arrendamento Residencial, institui o arrendamento residencial com opção de compra, e a **Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006, que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos, e dá outras providências.**

* Atos relacionados: Decreto nº 9.579/2018

Decreto nº 9.579 de 22 de novembro de 2018

Consolida atos normativos editados pelo Poder Executivo Federal que dispõem sobre a temática do lactente, da criança e do adolescente e do aprendiz, e sobre o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente, o Fundo Nacional para a Criança e ao Adolescente e os programas federais da criança e do adolescente.

** Informações adicionais: **Mapas para Avaliação de Rotulagem – NBCAL/ANVISA**, disponível em GUIAS E MANUAIS, disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/vigilancia_sanitaria/alimentos/index.php?p=7035

Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007

Procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos.

RDC nº 35, de 17 de junho de 2009

Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012

Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

* Atos relacionados: RDC 03/2013

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 03, de 04 e fevereiro de 2013

Dispõe sobre modificações na composição de alimentos padronizados para uso de Informação Nutricional Complementar.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 26, de 02 de julho de 2015

Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

* 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.

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 135, de 08 de fevereiro de 2017

Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017

Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

RDC nº 243, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

* Alterada pela RDC 429/2020 e RDC 466/2021

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento

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.

Instrução Normativa nº 67, de 1º de setembro de 2020

Dispõe sobre a inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020

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

RDC nº 493, de 15 de abril de 2021

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

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

LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS - CNAEs DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

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

Lei Federal nº 6.150, de 03 de dezembro de 1974

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

Decreto nº 75.697, de 06 de maio de 1975

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

Portaria nº 54, de 04 de julho de 1995

Aprovar o Padrão de identidade a Qualidade para Sal Hipossódico.

* Alterada pela RDC 149/2017, RDC 429/2020

RDC nº 149, de 29 de março de 2017

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

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 23, de 24 de abril de 2013

Dispõe sobre o teor de iodo no sal destinado ao consumo humano e dá outras providências.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

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 272, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis.

FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE PALMITO**RDC nº 17, de 19 de novembro de 1999***

Aprova o Regulamento Técnico referente ao Padrão de Identidade e Qualidade para palmito em conserva.

* Alterada pela RDC nº 85/2016.

Resolução nº 85, de 27 de junho de 2016.

Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 17, de 19 de novembro de 1999, que dispõe sobre o padrão de identidade e qualidade para palmito em conserva.

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 81/2003

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.

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 272, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis.

FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS EM BRUTO, EXCETO ÓLEO DE MILHO**RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005**

Aprova o regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

* Atos relacionados: RDC 481/2021 e IN 87/2021

RDC nº 481, de 15 de março de 2021

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

* Vigência em 12 meses de sua publicação.

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.

* Vigência em 12 meses de sua publicação.

FABRICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS, EXCETO ÓLEO DE MILHO

RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

* Atos relacionados: RDC 481/2021 e IN 87/2021

RDC nº 481, de 15 de março de 2021

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

* Vigência em 12 meses de sua publicação.

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.

* Vigência em 12 meses de sua publicação.

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.

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

RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

* Atos relacionados: RDC 481/2021 e IN 87/2021

RDC nº 481, de 15 de março de 2021

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

* Vigência em 12 meses de sua publicação.

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.

* Vigência em 12 meses de sua publicação.

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 266, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis.

BENEFICIAMENTO DE ARROZ/ FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE ARROZ

RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

RDC nº 493, de 15 de abril de 2021

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

MOAGEM DE TRIGO E FABRICAÇÃO DE DERIVADOS

RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

RDC nº 150, de 13 de abril de 2017

Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

RDC nº 155, de 05 de maio de 2017

Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre as farinhas de trigo e de milho para dietas com restrição de ferro.

RDC nº 493, de 15 de abril de 2021

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

PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA E DERIVADOS

RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

FABRICAÇÃO DE FARINHA DE MILHO E DERIVADOS – EXCETO ÓLEO DE MILHO

RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

RDC nº 150, de 13 de abril de 2017

Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

RDC nº 155, de 05 de maio de 2017

Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre as farinhas de trigo e de milho para dietas com restrição de ferro.

RDC nº 493, de 15 de abril de 2021

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

FABRICAÇÃO DE AMIDOS E FÉCULAS DE VEGETAIS

RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

RDC nº 493, de 15 de abril de 2021

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

FABRICAÇÃO DE ÓLEO DE MILHO EM BRUTO

RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

* Atos relacionados: RDC 481/2021 e IN 87/2021

RDC nº 481, de 15 de março de 2021

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

* Vigência em 12 meses de sua publicação.

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.

* Vigência em 12 meses de sua publicação.

FABRICAÇÃO DE ÓLEO DE MILHO REFINADO

RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

* Atos relacionados: RDC 481/2021 e IN 87/2021

RDC nº 481, de 15 de março de 2021

Requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

* Vigência em 12 meses de sua publicação.

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.

* Vigência em 12 meses de sua publicação.

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

RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

RDC nº 493, de 15 de abril de 2021

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

FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR EM BRUTO

RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para açúcares e produtos para adoçar.

FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR DE CANA REFINADO

RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para açúcares e produtos para adoçar.

FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR DE CEREAIS (DEXTROSE) E DE BETERRABA

RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para açúcares e produtos para adoçar.

BENEFICIAMENTO DE CAFÉ / TORREFAÇÃO E MOAGEM DO CAFÉ

RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para café, cevada, chá, erva mate e produtos solúveis.

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS A BASE DE CAFÉ

RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para café, cevada, chá, erva mate e produtos solúveis.

RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL

RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo

RDC nº 493, de 15 de abril de 2021

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

FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS

RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo

RDC nº 493, de 15 de abril de 2021

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

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E DE CHOCOLATES

RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para chocolate e produtos de cacau.

RDC nº 265, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para balas, bombons e gomas de mascar.

RDC nº 304, de 07 de novembro de 2002

Proíbe em todo o território nacional a produção, importação, comercialização, propaganda e distribuição de alimentos com forma de apresentação semelhante a cigarro, charuto, cigarrilha, ou qualquer outro produto fumígeno, derivado do tabaco ou não.

PRODUÇÃO DE FRUTAS CRISTALIZADAS, BALAS E SEMELHANTES

RDC nº 265, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para balas, bombons e gomas de mascar.

Resolução CNNPA 3/1976

As gomas de mascar estão compreendidas entre os produtos destinados a serem mascarados para os fins a que se refere o artigo 55 do Decreto-Lei nº 986/69

* Alterada por RDC 450/2020

RDC nº 450, de 16 de dezembro de 2020

Atualiza as listas de polímeros sintéticos para goma base para gomas de mascar, de especiarias e de espécies vegetais para o preparo de chás.

RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis.

FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS

RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

RDC nº 493, de 15 de abril de 2021

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

FABRICAÇÃO DE ESPECIARIAS, MOLHOS, TEMPEROS E CONDIMENTOS

RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos.

* Alterada por RDC 450/2020

RDC nº 450, de 16 de dezembro de 2020

Atualiza as listas de polímeros sintéticos para goma base para gomas de mascar, de especiarias e de espécies vegetais para o preparo de chás.

FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E PRATOS PRONTOS

RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005

Aprovar o regulamento para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo.

FABRICAÇÃO DE PÓS ALIMENTÍCIOS

RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005

Aprovar o regulamento para misturas para o preparo de alimentos e 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 274, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para águas envasadas e gelo.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019

Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS PARA INFUSÃO

RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para café, cevada, chá, erva mate e produtos solúveis.

RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico de espécies vegetais para o preparo de chás.

* Alterada pela RDC 450/2020

RDC nº 450, de 16 de dezembro de 2020

Atualiza as listas de polímeros sintéticos para goma base para gomas de mascar, de especiarias e de espécies vegetais para o preparo de chás.

RDC nº 219, de 22 de setembro de 2006

Aprovar a inclusão do uso das espécies vegetais e parte(s) de espécies vegetais para o preparo de chás constante da Tabela 1 do Anexo desta Resolução em complementação as espécies aprovadas pela Resolução ANVISA RDC nº. 267, de 22 de setembro de 2005.

RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos.

* Alterada pela RDC 450/2020

RDC nº 450, de 16 de dezembro de 2020

Atualiza as listas de polímeros sintéticos para goma base para gomas de mascar, de especiarias e de espécies vegetais para o preparo de chás.

FABRICAÇÃO DE ADOÇANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS

RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para açúcares e produtos para adoçar.

Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998

Aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais.

Portaria nº 39, de 13 de janeiro de 1998

Aprova para adoçantes de mesa a extensão de uso dos aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia.

RDC nº 79, de 18 de março de 2002

Altera a Portaria SVS/MS n.º 39, de 13 de janeiro de 1998 para excluir a substância Leucina do Anexo "Coadjuvantes de Tecnologia para Adoçantes em Tabletes", acrescentando-a como "Veículo para Adoçantes em Tabletes".

RDC nº 6, de 20 de fevereiro de 2008

Dispõe sobre aditivos alimentares para adoçantes de mesa.

RDC nº 149, de 29 de março de 2017

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições.

* Alterada por RDC 466/2021 e RDC 481/2021

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento

RDC nº 481, de 15 de março de 2021

Dispõe sobre os requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais

RDC nº 08, de 20 de fevereiro de 2008

Proíbe o uso dos aditivos Propilparabeno e Propilparabeno de Sódio em alimentos.

FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS DIETÉTICOS E COMPLEMENTOS ALIMENTARES**RDC nº 243, de 26 de julho de 2018**

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

* Alterada pela RDC 429/2020 e RDC 466/2021

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento

RDC nº 239, de 26 de julho de 2018

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.

* Alterada por RDC 281/2019, 322/2019, RDC 397/2019, RDC 437/2020 e RDC 466/2021

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 397, de 25 de junho de 2020

Autoriza o uso de aditivos alimentares em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 437, de 05 de novembro de 2020

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, que estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares, para atualizar a lista de aditivos alimentares autorizados para uso em suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças de primeira infância.

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento

Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018

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

Instrução Normativa nº 76, de 05 de novembro de 2020

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

RDC nº 241, de 26 de julho de 2018

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

RDC nº 242, de 26 de julho de 2018

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

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 397, de 25 de junho de 2020

Autoriza o uso de aditivos alimentares em diversas categorias de alimentos

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

<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrljoiM2M3NjkzYmMtODY0ZS00YzYzLTlhNGItM2M2NGNjZjk2YjhlhliwidCI6ImI2N2FmMjNmLWMzZjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDq1ZjVlZGQ4MSJ9>

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=eyJrljoiNTA3ZDQxOGEtYzQ0NC00NTI1LTg0MzYtOGEzMWU4MThlNjAwliwidCI6ImI2N2FmMjNmLWMzZjMtNGQzNS04MGM3LWI3MDq1ZjVlZGQ4MSJ9>

FABRICAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

- Suplementos Alimentares

RDC nº 243, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

* Alterada pela RDC 429/2020 e RDC 466/2021

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento.

RDC nº 239, de 26 de julho de 2018

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.

* Alterada por RDC 281/2019, 322/2019 e RDC 397/2019, RDC 437/20 e RDC 466/2021

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 397, de 25 de junho de 2020

Autoriza o uso de aditivos alimentares em diversas categorias de alimentos

RDC nº 437, de 05 de novembro de 2020

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, que estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares, para atualizar a lista de aditivos alimentares autorizados para uso em suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças de primeira infância.

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento

Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018

- Produtos à base de soja

RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000.

Aprova o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimento com soja.

RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos proteicos de origem vegetal.

- 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.

RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis.

- Alimentos adicionados de nutrientes essenciais

Portaria nº 31, de 13 de janeiro de 1998.

Aprovar o Regulamento Técnico referente a Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

- Alimentos para fins especiais

Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998

Aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais.

- * Alterada por RDC 135/2017, RDC 155/2017, RDC 243/2018, RDC 429/2020 e RDC 460/2020
- * Ato relacionado: RDC 269/2005

RDC nº 135, de 8 de fevereiro de 2017

Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose.

RDC nº 155, de 05 de maio de 2017

Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre as farinhas de trigo e de milho para dietas com restrição de ferro.

RDC nº 243, de 26 de julho de 2018

Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005

Aprovar o regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais.

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020

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

- Alimentos para controle de peso

Portaria SVS/MS nº 30, de 13 de janeiro de 1998

Aprovar o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso.

- * Alterada por RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

- Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde

Resolução nº 19, de 30 de abril de 1999.

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

Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999

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

- Novos Alimentos e Novos Ingredientes

Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999

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

- Fórmulas para nutrição enteral

RDC nº 21, de 13 de maio de 2015

Dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

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 160/207, RDC 241/2018 e RDC 401/2020.

RDC nº 160, de 6 de junho de 2017

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências.

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.

RDC nº 382, de 12 de maio de 2020

Define os critérios e os procedimentos extraordinários e temporários para tratamento das petições de pós-registro de fórmulas para nutrição enteral e fórmulas infantis, em virtude da emergência de saúde pública internacional provocada pelo SARS-CoV-2.

- Alimentos infantis

Portaria nº 34, de 13 de janeiro de 1998

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

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

RDC nº 42, de 19 de setembro de 2011

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

RDC nº 68, de 23 de março de 2016

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

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Portaria nº 36, de 13 de janeiro de 1998

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

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

RDC nº 42, de 19 de setembro de 2011

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

RDC nº 170, de 16 de agosto de 2017

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

RDC nº 241, de 26 de julho de 2018

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

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 43, de 19 de setembro de 2011

Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

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

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

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 e RDC 429/2020

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 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.

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 382, de 12 de maio de 2020

Define os critérios e os procedimentos extraordinários e temporários para tratamento das petições de pós-registro de fórmulas para nutrição enteral e fórmulas infantis, em virtude da emergência de saúde pública internacional provocada pelo SARS-CoV-2.

- 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 273, de 22 de setembro de 2005

Aprovar o regulamento para misturas para o preparo de alimentos e 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 e RDC 466/2021

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento

RDC nº 239, de 26 de julho de 2018

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.

* Alterada por RDC 281/2019, 322/2019 e RDC 397/2019, RDC 437/20 e RDC 466/2021

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 397, de 25 de junho de 2020

Autoriza o uso de aditivos alimentares em diversas categorias de alimentos

RDC nº 437, de 05 de novembro de 2020

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, que estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares, para atualizar a lista de aditivos alimentares autorizados para uso em suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças de primeira infância.

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento

Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018

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

Instrução Normativa nº 76, de 05 de novembro de 2020

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

RDC nº 241, de 26 de julho de 2018

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

RDC nº 242, de 26 de julho de 2018

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

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 397, de 25 de junho de 2020

Autoriza o uso de aditivos alimentares em diversas categorias de alimentos

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.

RDC nº 274, de 22 de setembro de 2005

Aprova o regulamento técnico para águas envasadas e gelo.

* Alterada pela RDC 429/2020

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Resolução nº 173, de 13 de setembro de 2006

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

Portaria nº 387, de 19 de setembro de 2008

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

Portaria nº 388, de 19 de setembro de 2008

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

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

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

RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019

Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019

Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

RDC nº 316, de 17 de outubro de 2019

Dispõe sobre os requisitos sanitários da água do mar dessalinizada, potável e envasada.

ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997

Aprovar o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego.

* Alterada pela RDC 239, de 26/07/2018 e RDC 466, de 10/02/2021

RDC nº 239, de 26 de julho de 2018

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento

Resolução CNNPA nº 25, de 1970*

Permite o emprego do ácido acético.

* Alterada pela RDC 329, de 19/12/2019

RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado.

Resolução nº 21, de 25 de julho de 1973

Dispõe sobre a permissão do uso do dióxido de cloro como coadjuvante tecnológico em alguns produtos.

* Alterada pela Resolução CNS/CTA 13/1978

* Alterada pela RDC 329, de 19/12/2019

Resolução CNS/CTA nº 13, de 1978

Atualizar a Resolução nº 21-de 1973 da antiga Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos quanto ao uso de Dióxido de Cloro (ClO₂) como coadjuvante tecnológico.

RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado.

Resolução CNNPA nº 38, de 21 de dezembro de 1977

Aprova coadjuvantes de tecnologia para produtos forneados.

* Alterada pela Resolução 04/1999

Resolução nº 04, de 11 de outubro de 1999

Dispõe sobre a inclusão do aditivo fosfato de dimagnésio na composição de fermentos químicos.

RES CNS 4 de 24 de novembro de 1988

Aprova o uso de aditivos em diversas categorias de alimentos.

* Alterada pela Portaria DINAL 6/1990, Portaria DINAL 53/1991, RDC 281/2019, RDC 285/2019, RDC 322/2019 e 329/2019.

Portaria DINAL 06/1990

Aprova o uso do aditivo nisina para alguns alimentos

Portaria DINAL 53/1991

Autoriza o uso do aditivo polidextrose para alimentos dietéticos

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 285, de 21 de maio de 2019

Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado.

Portaria DINAL nº 38, de 15 de dezembro de 1989

Aprova o uso do aditivo goma carragena para alguns alimentos

Portaria SVS/MS nº 133/1992

Autoriza o uso do aditivo peróxido de benzoíla para farinha

Portaria SVS/MS nº 72, de 24 de agosto de 1995

Autoriza o uso do coadjuvante fosfato trissódico dodecahidratado em ovos e carcaças de carne cruas

Portaria SVS/MS nº 13, de 11 de janeiro de 1996

Autoriza o uso do aditivo goma konjak para diversas categorias de alimentos

Portaria SVS/MS nº 97, de 06 de março de 1996

Aprova a inclusão da pectina na lista de aditivos da Legislação Brasileira com a função de estabilizante nas bebidas não alcoólicas (refrescos e refrigerantes) contendo suco de frutas, em quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

Portaria SVS/MS nº 235, de 21 de maio de 1996

Concede o uso de peróxido de hidrogênio como coadjuvante de tecnologia para o branqueamento de estômago, bucho, tripa e mocotó de bovino.

Portaria SVS/MS nº 236, de 21 de maio de 1996

Concede extensão de uso do aditivo sorbato de potássio com a função de conservador em mel destinado exclusivamente à elaboração de "iogurte com mel", no limite máximo de 0,20g/100g.

Portaria SVS/MS nº 161, de 28 de abril de 1997

Aprovar o uso do Sistema Lactoperoxidase, com a função de coadjuvante de tecnologia, para controle de microorganismos no processo de fabricação de alimentos semi-preparados e de molhos aquosos que tenham pH compreendido entre 3.5 e 8.0, tratados termicamente por processo tecnológico adequado.

Portaria SVS/MS nº 554, de 3 de novembro de 1997

Aprovar a extensão de uso dos aditivos abaixo, com suas respectivas funções, em preparações para infusões ou decocções(chás).

Portaria MS nº 28, de 13 de janeiro de 1998

Aprova o uso de aditivos para alimentos com Informação Nutricional Complementar e Alimentos para Fins Especiais

Portaria SVS/MS nº 35, de 13 de janeiro de 1998

Aprova o uso de aditivos alimentares para alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância.

Portaria SVS/MS nº 39, de 13 de janeiro de 1998

Aprova o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para adoçantes de mesa

* Alterada por RDC 79/2002, RDC 6/2008, RDC 8/2008, RDC 149/2017

RDC nº 79, de 18 de março de 2002

Altera a Portaria SVS/MS nº 39, de 13 de janeiro de 1998 para excluir a substância Leucina do Anexo "Coadjuvantes de Tecnologia para Adoçantes em Tabletes", acrescentando-a como "Veículo para Adoçantes em Tabletes".

RDC nº 06, de 20 de fevereiro de 2008

Dispõe sobre aditivos alimentares para adoçantes de mesa.

RDC nº 08, de 20 de fevereiro de 2008

Proíbe o uso dos aditivos Propilparabeno e Propilparabeno de Sódio em alimentos.

RDC nº 149, de 29 de março de 2017

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições.

Portaria SVS/MS nº 503, de 22 de junho de 1998

Aprova a inclusão da goma gelana (INS 418) na lista de aditivos da Legislação Brasileira com as funções de estabilizante, espessante e gelificante, em quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

* Alterada pela RDC nº 60/2007

RDC nº 60, de 05 de setembro de 2007

Aprova o 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".

Portaria SVS/MS 1.003 de 11 de dezembro de 1998

Lista e enumera categorias de alimentos para efeito de avaliação do emprego de aditivos.

RDC nº 272, de 14 de março de 2019

Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos.

Portaria SVS/MS nº 372, de 26 de abril de 1999

Aprova o uso de aditivos para maionese

Resolução nº 383, de 05 de agosto de 1999

Aprova o uso de aditivos alimentares estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7: Produtos de panificação e biscoitos.

* Alterada pela RDC 285/2019

RDC nº 285, de 21 de maio de 2019

Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos.

Resolução nº 387, de 05 de agosto de 1999

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.

* Alterada pela RDC 201/2005

RDC nº 201, de 05 de julho de 2005

Proíbe o uso de aditivos em produtos de sobremesas, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares

Resolução nº 388, de 05 de agosto de 1999

Aprova o regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria 19: sobremesas.

* Alterada pela RDC 169/200 e RDC 201/2005

RDC nº 169, de 10 de junho de 2002

Alterar a tabela constante no anexo do "Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 – Sobremesas".

RDC nº 201, de 05 de julho de 2005

Proíbe o uso de aditivos em produtos de sobremesas, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares.

RDC nº 27, de 28 de março de 2000

Aprova o uso dos aditivos dióxido de enxofre e seus sais de cálcio, sódio e potássio, na função de conservador para xarope de glicose.

RDC nº 77, de 17 de agosto de 2000

Aprova o uso do coadjuvante de tecnologia óleo mineral para balas de goma, balas de gelatina e cereais.

RDC nº 01, de 02 de janeiro de 2001

Aprova o uso de aditivos com a função de realçadores de sabor, estabelecendo seus limites máximos para os alimentos.

RDC nº 07, de 02 de janeiro de 2001

Aprovar a extensão de uso ácido láctico (INS 270) como coadjuvante de tecnologia, na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças ou partes de animais de açougue em quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

RDC nº 33, de 9 de março de 2001

Aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 12: Sopas e Caldos.

RDC nº 34, de 9 de março de 2001

Aprova o 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 nº 01, de 08 de janeiro de 2002

Aprova a extensão de uso dos Aditivos INS 341iii Fosfato Tricálcico e INS 500i Carbonato de Sódio na função de antiemectantes em açúcar em cubos.

RDC nº 02, de 08 de janeiro de 2004

Aprova o uso do ácido peracético como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças e ou partes de animais de açougue, peixes e crustáceos.

* Alterada pela RDC 7/2013 e RDC 329/2019

RDC 07, de 06 de março de 2013

Dispõe sobre a aprovação de uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de produtos de frutas e de vegetais (incluindo cogumelos comestíveis).

RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado.

RDC nº 27, de 13 de fevereiro de 2004

Aprova para Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil a extensão de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

* Alterada por RDC 53/2014 e RDC 149/2017

RDC nº 53, de 07 de outubro de 2014

Dispõe sobre a lista de enzimas, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral.

RDC nº 149, de 29 de março de 2017

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições.

RDC nº 23, de 15 de fevereiro de 2005

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 nº 25, de 15 de fevereiro de 2005

Aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e limites máximos para a categoria de alimentos: alimentos proteicos, subcategoria bebidas não alcoólicas a base de soja.

* Alterada por RDC 8/2008 e RDC 281/2019

RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008

Proíbe o uso dos aditivos Propilparabeno e Propilparabeno de Sódio em alimentos.

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 248, de 13 de setembro de 2005

Aprovar o regulamento técnico sobre o uso de coadjuvantes de tecnologia, estabelecendo suas funções, para a Categoria de Alimentos - Óleos e Gorduras.

* Alterada por RDC 81/2016, RDC 149/2017, RDC 322/2019 e RDC 466/2021

RDC nº 81, de 02 de junho de 2016

Dispõe sobre a inclusão do silicato de magnésio (INS 553i) na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 248, de 13 de setembro de 2005, para uso em óleos e gorduras como coadjuvante de tecnologia.

RDC nº 149, de 29 de março de 2017

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições.

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento

RDC nº 286, de 28 de setembro de 2005

Aprovar o uso de coadjuvantes de tecnologia, estabelecendo suas funções, para a Subcategoria de Alimento: Bebidas Alcoólicas.

* Alterada por RDC 40/2011, RDC 64/2011 e 123/2016

RDC nº 40, de 13 de setembro de 2011

Aprova o uso de ácido tânico e taninos como coadjuvantes de tecnologia na função de agentes de clarificação/ filtração para fabricação de açúcar e bebidas alcoólicas

RDC nº 64, de 29 de novembro de 2011

Dispõe sobre a aprovação de uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de cervejas.

RDC nº 123, de 04 de novembro de 2016

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

RDC nº 02, de 15 de janeiro de 2007

Aprovar o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes

* Atos relacionados: IN 15/2017

IN nº 15, de 13 de abril de 2017

Dispõe sobre os procedimentos para avaliação de aditivos aromatizantes provenientes de espécies botânicas regionais, segundo a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007.

RDC nº 03, de 15 de janeiro de 2007

Aprovar o regulamento técnico sobre atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 3: Gelados Comestíveis.

RDC nº 04, de 15 de janeiro de 2007

Aprovar o regulamento técnico sobre atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 13: molhos e condimentos.

* Alterada por RDC 285/2019

RDC nº 285, de 21 de maio de 2019

Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 05, de 15 de janeiro de 2007

Aprovar o 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.

* Alterada por RDC 08/2008

RDC nº 08, de 20 de fevereiro de 2008

Proíbe o uso dos aditivos Propilparabeno e Propilparabeno de Sódio em alimentos.

RDC nº 60, de 05 de setembro de 2007

Aprovar o 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.

* Alterada por RDC 285/2019

RDC nº 285, de 21 de maio de 2019

Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 65, de 04 de outubro de 2007

Dispõe sobre o uso de aditivos alimentares para geleias e dá outras providências.

* Alterada por RDC 08/2013

RDC nº 08, de 06 de março de 2013

Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó.

RDC nº 70, de 22 de outubro de 2007

Aprovar a inclusão de uso do aditivo INS 242 dimetil dicarbonato ou dicarbonato dimetílico, na função de conservador.

* Alterada pela RDC 8/2013

RDC nº 08, de 06 de março de 2013

Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó.

RDC nº 08, de 20 de fevereiro de 2008

Proíbe o uso dos aditivos Propilparabeno e Propilparabeno de Sódio em alimentos.

RDC nº 12, de 07 de março de 2008

Dispõe sobre a extensão de uso do aditivo INS 223 metabissulfito de sódio na função de conservador para tratamento de superfície de uvas in natura, com limite máximo de 0,001 g/100g (como SO₂ residual).

RDC nº 13, de 07 de março de 2008

Dispõe sobre a extensão de uso do coadjuvante de tecnologia peróxido de hidrogênio com a função de agente de clarificação para fabricação de açúcar, com limite quantum satis.

RDC nº 18, de 24 de março de 2008

Dispõe sobre o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos.

* Alterada por RDC 160/2017, RDC 239/2018 e RDC 281/2019

RDC nº 160, de 06 de junho de 2017

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências.

RDC nº 239, de 26 de julho de 2018

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 64, de 16 de setembro de 2008

Aprovar o 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.

RDC nº 27, de 26 de maio de 2009

Aprovar a extensão do uso de cera de carnaúba como coadjuvante de tecnologia com a função de lubrificante, agente de moldagem ou desmoldagem, para subcategorias de alimentos.

RDC nº 45, de 03 de novembro de 2010

Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

* Alterada por RDC 281/2019

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 46, de 03 de novembro de 2010

Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

* Alterada por RDC 285/2019

RDC nº 285, de 21 de maio de 2019

Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 40, de 13 de setembro de 2011

Aprova o uso de ácido tânico e taninos como coadjuvantes de tecnologia na função de agentes de clarificação/ filtração para fabricação de açúcar e bebidas alcoólicas.

* Alterada por RDC 123/2016

RDC 123, de 04 de novembro de 2016

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

RDC nº 46, de 19 de setembro de 2011

Dispõe sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes, crianças de primeira infância e alimentos similares especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância comercializados no país.

* Alterada por RDC 49/2014.

RDC nº 49, de 25 de setembro de 2014

Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 46, de 19 de setembro de 2011, que dispõe sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância.

RDC nº 56, de 04 de novembro de 2011

Aprova o uso de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para queijos petit suisse comercializados no país.

RDC nº 64, de 29 de novembro de 2011

Dispõe sobre a aprovação de uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de cervejas.

RDC nº 65, de 29 de novembro de 2011

Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para fabricação de cervejas.

RDC nº 05, de 04 de fevereiro de 2013

Aprova o uso de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para bebidas alcoólicas (exceto as fermentadas).

* Alterada por RDC 281/2019

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 07, de 06 de março de 2013

Dispõe sobre a aprovação de uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de produtos de frutas e de vegetais (incluindo cogumelos comestíveis).

RDC nº 08, de 06 de março de 2013

Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó.

* Alterada por RDC 149/2017, RDC 281/2019 e RDC 322/2019

RDC nº 149, de 29 de março de 2017.

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições.

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 53, de 07 de outubro de 2014

Dispõe sobre a lista de enzimas, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral.

* Alterada por RDC 322/2019

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 54, de 07 de outubro de 2014

Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral.

RDC nº 123, de 04 de novembro de 2016

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

* Alterada por RDC 322/2016 e RDC 397/2020

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 397, de 25 de junho de 2020

Autoriza o uso de aditivos alimentares em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 149, de 29 de março de 2017

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições.

* Alterada por RDC 466/2021 e RDC 481/2021

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento.

RDC nº 481, de 15 de março de 2021

Dispõe sobre os requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais.

RDC nº 160, de 06 de junho de 2017

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências.

RDC nº 239, de 26 de julho de 2018

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.

* Alterada por RDC 281/2019, 322/2019 e RDC 397/2019, RDC 437/20 e RDC 466/2021

RDC nº 281, de 29 de abril de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 397, de 25 de junho de 2020

Autoriza o uso de aditivos alimentares em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 437, de 05 de novembro de 2020

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 248 de 26 de julho de 2018, que estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares, para atualizar a lista de aditivos alimentares autorizados para uso em suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças de primeira infância.

RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento

RDC nº 244, de 17 de agosto de 2018

Dispõe sobre os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em leite em pó.

RDC nº 285, de 21 de maio de 2019

Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado.

EMBALAGENS DE ALIMENTOS

- Materiais em contato com alimentos

RDC nº 91, de 11 de maio de 2001

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

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 177, de 04 de março de 1999

Aprovar o regulamento técnico: Disposições gerais para embalagens e equipamentos celulósicos em contato com alimentos e seus anexos.

* Alterada por RDC 88/2016

* Atos relacionados: RDC 89/2016 e RDC 90/2016

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

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 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 217, de 1º de agosto de 2002

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

RDC nº 218, de 1º de agosto de 2002

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

RDC nº 20, de 22 de março de 2007

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

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

* Alterado por RDC 498/2021

Lei nº 9.832, de 14 de setembro de 1999

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

RDC nº 498, de 20 de maio de 2021

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

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 alcoólicas carbonatadas.

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 (PETI) 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 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.

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 e RDC 326/2019

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.

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 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.

* Alterada por RDC 391/2020

RDC nº 391, de 26 de maio de 2020

Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 326, de 3 de dezembro de 2019, que estabelece a lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos e dá outras providências, para ampliar o prazo de adequação aos requisitos definidos, em virtude da emergência de saúde pública internacional provocada pelo SARS-CoV-2.

RDC nº 498, de 20 de maio de 2021

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

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 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 43, de 1º de setembro de 2015

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/3dDJpf

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.

DECRETO Nº 55.085, de 06 de maio de 2014

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

LABORATÓRIO ANÁLITICO DE ALIMENTOS

RDC nº 222, de 28 de março de 2018.

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

RDC nº 390, de 26 de maio de 2020

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

* Alterada por RDC 512/2021

RDC nº 512, de 27 de maio de 2021

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

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

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

Guia nº 19, versão 2, de 20/12/2019 – 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+-+vers%C3%A3o+2/f23b406c-114f-48ce-a9ee-8a62183af799>

Guia nº 25, versão 2, de 27/03/2020: Guia para elaboração de relatório de avaliação de laboratórios analíticos

Guia nº 32, versão 2, de 23/09/20: Guia para avaliação de conflito de interesses em laboratórios analíticos credenciados.

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



**CIDADE DE
SÃO PAULO**
SAÚDE

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>