E-BOOK

QUAL A LEGISLAÇÃO PARA MINHA EMPRESA?

Legislação sanitária para alimentos



Marcelo Sudré Kendzierski
Maria Luisa Seibel Gomes
Silvia Pauli
Janaina Venzke
Virgílio José Strasburg

Última atualização em: 06/11/2025 - edição 1

INÍCIO

E-BOOK

Órgão responsável pela publicação: Comissão de Graduação do curso de Nutrição.

Autores: Marcelo Sudré Kendzierski*, Maria Luísa Seibel Gomes, Sílvia Pauli, Janaína Guimarães Venzke**, e Virgílio José Strasburg**.

(*) Nutricionista graduado pela UFRGS em 2025/2;
(**) Professores do Departamento de Nutrição da UFRGS. Faculdade de Medicina.

Título: QUAL A LEGISLAÇÃO PARA A MINHA EMPRESA? Legislação sanitária para alimentos
Edição: 1ª.
Local: Porto Alegre, RS.
Nome do editor: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).
Ano da publicação: 2025.

INÍCIO

E-BOOK

U58q Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Medicina. Comissão de Graduação do Curso de Nutrição

Qual a legislação para a minha empresa? Legislação sanitária para alimentos/ Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Medicina. Comissão de Graduação do Curso de Nutrição; Marcelo Sudré Kendzierski *et al.* – Porto Alegre: UFRGS, 2025.

26p.
ISBN E-Book: 978-65-01-91919-5

1. Setor Privado 2. Serviços de Alimentação 3. Alimentos, Dieta e Nutrição 4. Legislação I. Kendzierski, Marcelo Sudré II. Gomes, Maria Luisa Seibel III. Pauli, Silvia IV. Venske, Janaina V. Strasburg, Virgílio José VI.Título.

NLM: QU145

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
(Bibliotecária Shirlei Galarça Salort – CRB10/1929)

ISBN: 978-65-01-91919-5



DVS - UFRGS

INÍCIO

AUTORES



Marcelo Sudré Kendzierski
Estagiário de nutrição - UFRGS
Diretoria de Vigilância em Saúde



Maria Luisa Seibel Gomes
Estagiária de nutrição - Unisinos
Diretoria de Vigilância em Saúde



Silvia Pauli
Fiscal Sanitário
Diretoria de Vigilância em Saúde



Janaina Venzke
Professora do curso de nutrição
UFRGS



Virgílio José Strasburg
Professor do curso de nutrição
UFRGS

COMO USAR ESTE EBOOK?

Dicas importantes para facilitar a compreensão das informações

Links associados: clique no título sublinhado de cada legislação para acessar o conteúdo.



Legislações municipais e estaduais: as legislações municipais e estaduais constantes nesse ebook são referentes ao município de Porto Alegre/RS e ao estado do Rio Grande do Sul.

Súmario: os itens presentes no sumário podem redirecionar para a página específica através de um click.

Subtópicos: os tópicos de "Serviços de alimentação" e "Indústria" contém subtópicos para estratificar os diferentes tipos de serviços que englobam suas áreas de trabalho.

Atualizações: disponíveis **aqui**

INÍCIO

SUMÁRIO

1. **COMO USAR ESTE EBOOK** 3
2. **LIBERDADE ECONÔMICA** 5
3. **PADRÕES MICROBIOLÓGICOS** 6
4. **ROTULAGEM** 7
5. **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** 8
   i. Supermercado; Açougue e fiambreria; Cantinas escolares 10
   ii. Sushi; Peixaria; Máquinas de sorvete; Caldo de cana; Água 11
6. **INDÚSTRIA** 12
   i. Fabricação de alimentos 15
   ii. Embalagens 19
   iii. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia 21
   iv. RTIQ 22
   v. RIISPOA 23
7. **TRANSPORTE DE ALIMENTOS** 24
8. **REFERÊNCIAS** 25

LIBERDADE ECONÔMICA



CONHEÇA AS LEGISLAÇÕES!

As Leis de Liberdade Econômica asseguram o livre exercício de atividades econômicas, simplificam exigências burocráticas e promovem um ambiente regulatório mais eficiente e favorável aos empreendedores.

- **Lei Federal 13.847/2019** - Institui a Declaração de Direitos de **Liberdade Econômica**; estabelece garantias de livre mercado.
- **Lei Complementar Municipal 876/2020** - Institui a Declaração Municipal de Direitos de **Liberdade Econômica**, estabelece normas para os atos de **liberação de atividade econômica** e a análise de impacto regulatório.

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

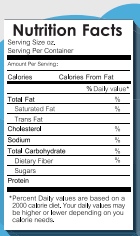


O QUE SÃO OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS?

Padrões microbiológicos são limites estabelecidos para a presença de micro-organismos (como bactérias, fungos e vírus) em alimentos, água ou superfícies, com o objetivo de garantir a segurança e a qualidade sanitária desses produtos.

- **RDC 724/2022** - Dispõe sobre os **padrões microbiológicos** dos alimentos e sua aplicação.
- **RDC 722/2022** - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de **contaminantes** em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- **IN 313/2024** - Estabelece os **padrões microbiológicos** dos alimentos.
- **RDC 623/2022** - Dispõe sobre os limites de tolerância para **matérias estranhas** em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

ROTULAGEM



O QUE É A ROTULAGEM?

Rotulagem é o conjunto de informações presentes na embalagem de um produto, especialmente alimentos, que visa orientar o consumidor sobre sua composição, origem, modo de uso, validade, ingredientes, alergênicos, valor nutricional e outras características importantes.

- **RDC 727/2022** - Dispõe sobre a **rotulagem** dos alimentos embalados.
- **IN 75/2020** - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da **rotulagem** nutricional nos alimentos embalados.
- **RDC 429/2020** - Dispõe sobre a **rotulagem** nutricional dos alimentos embalados.
- **Lei 10.674/2003** – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de **glúten**.
- **Lei 8.543/1992** - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham **glúten.**

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



MEU ESTABELECIMENTO É SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO?

Serviço de alimentação é o estabelecimento ou atividade responsável pelo preparo, manipulação, armazenamento ou distribuição (venda) de alimentos prontos para o consumo.
Inclui locais como restaurantes, lanchonetes, cantinas, buffets, padarias, cozinhas industriais, entre outros.
Alguns serviços de alimentação apresentam legislações específicas que regulam suas rotinas de trabalho, mas isso não ausenta a obrigação do local de cumprir a legislação geral de leis e normas sanitárias para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos oferecidos.

Legislação geral:

- **RDC 216/2004** - Regulamento Técnico de **Boas Práticas** para Serviços de Alimentação.
  - Material complementar - **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**
- **Portaria Estadual 799/2023** - Estabelece procedimentos de **boas práticas** para serviços de alimentação **complementares** à **RDC 216/2004**, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- **Decreto Estadual 23.430/74** - Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da **Saúde Pública**.

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



- **Lei Federal 6437/77** - Configura **infrações** à legislação sanitária federal, estabelece as **sanções** respectivas, e dá outras providências.
- **Portaria Municipal 21575595/2022** - Dispõe sobre o **Curso** de Capacitação em **Boas Práticas** em Comércio de Alimentos.
- **Lei Federal 8078/90** - Dispõe sobre a **proteção do consumidor** e dá outras providências. (**art. 18 § 6º**)
- **Lei Federal 10674/2003** - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de **glúten**, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- **RDC 218/2005** - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de **Alimentos e Bebidas de Vegetais**
- **Decreto Municipal 11487/96** - Dispõe sobre a **visitação dos usuários** às cozinhas de estabelecimentos fornecedores de alimentos.
- **Lei Complementar 694/2012** + **Lei Complementar 904/2021** - **Presença de animais** em estabelecimentos. (art. 51, V)
- **RDC 656/2022** - Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em **eventos de massa**.
- **Lei 14.016/2020** + **Lei 56.663/2022** - Dispõe sobre o combate ao **desperdício** de alimentos , a reutilização e a **doação** de excedentes de alimentos

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Legislações específicas:

- **Supermercado**
  - **Portaria Municipal 762/2015** - Aprova as exigências mínimas para obrigatoriedade de **Responsáveis Técnicos** em Hipermercados e Supermercados no Município de Porto Alegre
- **Cantinas escolares**
  - **Lei Estadual 15.216/2018** + **Decreto Estadual 54994/2020** - Dispõe sobre a **promoção** da alimentação saudável e **proíbe** a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes, hipertensão, em **cantinas** e similares instalados em **escolas** públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul.
- **Açougue e fiambreria**
  - **Portaria Estadual nº 763/2021** + **Portaria Estadual 656/2022** - Regulamento técnico para as boas práticas na **manipulação e comercialização** de alimentos em açougues e fiambrerias no Estado do Rio Grande do Sul.
  - **Nota Técnica SES 001/2023** - Orientar e padronizar a **comercialização, abertura de embalagens e fracionamento** de carnes submetidas a tecnologias especiais de conservação

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



- **Sushis**
  - **Portaria Municipal 17754792/2022** - Aprova as exigências mínimas para produção, preparo e comercialização de **sushis** no Município de Porto Alegre.
- **Peixarias**
  - **Portaria SES Nº 1168/2025** - Regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de **pescados** e aprova a lista de verificação de boas práticas para **peixarias**.
- **Máquinas de Sorvete**
  - **Portaria SES nº 648/2006** - Norma para Comercialização de Gelados Comestíveis em Máquina de Processamento Rápido, Tipo **Sorvete Expresso** ou Similar.
- **Caldo de Cana**
  - **Portaria SES 177/2005** - normas de Vigilância Sanitária para o comércio do **caldo de cana** no Rio Grande do Sul.
- **Água**
  - **Portaria SES nº 41/2018** - Dispõe sobre a Comercialização de **Água Dispensada em Máquina Automática** de Processamento Rápido ou Similar e dá Outras Providências.

INDÚSTRIA



MEU ESTABELECIMENTO É INDÚSTRIA DE ALIMENTOS?

Indústria de alimentos é o setor responsável pela transformação de matérias-primas em produtos alimentícios. A diferença entre a indústria de alimentos e os serviços de alimentação pode ser entendida com o público alvo do serviço: se o destino do produto é o consumo por terceiros (revenda), o local é enquadrado como indústria.

Legislação geral:

- **RDC 275/2002 -** Regulamento Técnico de POPs aplicados aos estabelecimentos **produtores** e **industrializadores** de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação.
  - **Produção artesanal**
    - CGSIM 62/2020 art. 3º XVI
    - CGSIM 57/2020 art. 47º
- **Portaria MS 1.428/1993** – Regulamento técnico para **inspeção sanitária** de alimentos.
- **Portaria SVS/MS 326/1997** – Regulamento técnico sobre as condições **higiênico-sanitárias** e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- **RDC 49/2013** – Regularização para o exercício de atividade de **interesse sanitário** do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário.

INDÚSTRIA



Legislação geral:

- **Decreto-Lei 986/1969** - Institui **normas** básicas sobre **alimentos**.
- **RDC 839/2023** - Comprovação de segurança e a autorização de uso de **novos alimentos** e **novos ingredientes**.
- **RDC 635/2022** - Proibição de alimentos com **forma de apresentação** semelhante a cigarro, charuto, cigarrilha.
- **RE 5052/2011** – Proibição de alimentos e bebidas à base de **Aloe Vera**.
- **Decreto 4.680/2003** – Regulamenta o direito à informação quanto aos alimentos que contenham **organismos geneticamente modificados.**
- **RDC 655/2022** - **Recolhimento** de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores
- **RDC 81/2002** - Regulamento técnico de bens e produtos **importados** para fins de vigilância sanitária.
    - **RDC 281/2003** - Exigência de **importação** para "aceite de orujo de oliva" ou óleo de bagaço e ou caroço de oliva.
- **RDC 603/2022** - Dispõe sobre os procedimentos para emissão da **Certidão de Venda Livre para Exportação de Alimentos (CVLEA)**, no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

INDÚSTRIA



Legislação geral:

- **RDC 617/2022** - Dispõe sobre a obrigatoriedade da realização de análises laboratoriais e transmissão de informações sobre **fenilalanina**, **proteínas** e **umidade** em alimentos.
- **INC nº 02/2018** - aplicação da **rastreabilidade** ao longo da cadeia produtiva de produtos **vegetais frescos** destinados à alimentação humana, para fins de monitoramento e controle de resíduos de **agrotóxicos.**
- **RDC 843/2024** - Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.
    - **IN 281/2024** - Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada.

INDÚSTRIA



Fabricação de alimentos:

- **RDC 28/2000** - Procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação e o roteiro de inspeção sanitária em indústrias de **sal.**
  - **Lei 6.150/1974** – Obrigatoriedade da **iodação** do sal.
  - **RDC 604/2022** - Padrões para enriquecimento obrigatório do sal com **iodo**.
  - **Decreto 75.697/1975** – Padrões de identidade e qualidade para o **sal** destinado ao consumo humano.
- **RDC 711/2022** - Requisitos sanitários dos **amidos**, **biscoitos**, cereais integrais, cereais processados, farelos, **farinhas**, farinhas integrais, **massas** alimentícias e pães.
- **RDC 726/2022** - Requisitos sanitários dos **cogumelos** comestíveis, dos produtos de **frutas** e dos produtos de **vegetais**.
- **Portaria SES 90/2017** - Regulamento técnico de boas práticas de fabricação e de POPs para a industrialização de **frutas** e **vegetais** minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação
- **RDC 723/2022** - Requisitos sanitários dos **açúcares**, bala, bombom, **cacau**, chocolates, gomas, **manteigas**, melaço, **melado** e rapadura.

INDÚSTRIA



Fabricação de alimentos:

- **RDC 352/2002** - 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.
- **RDC 172/2003** - 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.
- **RDC 18/1999** - Processo de industrialização e comercialização de **palmitos.**
- **RDC 719/2022** - Requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos **alimentos prontos para o consumo**.
- **RDC 715/2022** - Requisitos sanitários do **sal hipossódico**, dos alimentos para **controle de peso**, dos alimentos para **dietas com restrição** de nutrientes e dos alimentos para dietas de **ingestão controlada** de açúcares.
- **RDC 241/2018** - Requisitos para comprovação dos benefícios à saúde dos **probióticos** para uso em alimentos.

INDÚSTRIA



Fabricação de alimentos:

- **RES 18/1999** - Estabelece diretrizes para análise e comprovação de **propriedades funcionais** e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos
- **RDC 720/2022** - Dispõe sobre os requisitos sanitários dos **alimentos nutricionalmente modificados.**
- **RDC 243/2018** – Requisitos sanitários dos **suplementos alimentares.**
  - **IN 28/2018** – Estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos **suplementos alimentares.**
- **RDC 632/2022** - Restrição de uso de **gorduras trans** industriais em alimentos.
- **RDC 481/2021** - Requisitos sanitários para **óleos** e **gorduras vegetais.**
  - **IN 87/2021** - **Lista de espécies** vegetais autorizadas, designações, composição de ácidos graxos e valores máximos de acidez e peróxidos para óleos e gorduras vegetais.
- **RDC 712/2022** - Requisitos para alimentos contendo **cereais** e **pseudocereais** e para destaque da presença de **ingredientes integrais**.
- **Lei 11.265/2006** – alimentos para **lactentes**, crianças de 1º infância e produtos de **puericultura**

INDÚSTRIA



Fabricação de alimentos:

- **RDC 717/2022** - Requisitos sanitários das **águas envasadas** e do **gelo** para consumo humano.
  - **Decreto-Lei nº 7.841/1945** – Código de **águas minerais**
  - **RDC 173/2006** – Boas práticas para industrialização e comercialização de **água mineral natural** e de **água natural**.
  - **RDC 182/2017** - Boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de **água adicionada de sais**.
- **RDC 713/2022** - Requisitos sanitários dos **gelados comestíveis** e dos preparados para **gelados comestíveis.**
  - **RDC 267/2003** – Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de **Gelados Comestíveis.**
- **Nota Técnica SES/MAPA 001/2023** - Orientações para o início de funcionamento de **lagares e estabelecimentos** envasadores de **azeite de oliva** no Rio Grande do Sul
- **Portaria SES 663/2018** - Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Industrias e a Lista de Verificação das Boas Práticas para os estabelecimentos Industrializadores de **erva-mate e derivados.**

INDÚSTRIA



Embalagens:

- **Resolução 105/1999** - Disposições **gerais** para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos
- **RDC 91/2001** - Critérios **gerais** e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos
- **RDC 88/2016** - Regulamento técnico sobre materiais **celulósicos** destinados a entrar em contato com alimentos.
    - **RDC 843/2024** - Regularização de alimentos e embalagens .
    - **RDC 89/2016** - Para **cocção** e **filtração a quente** e dá outras providências.
    - **RDC 90/2016** - Para **cocção** ou **aquecimento em forno.**
- **RDC 20/2008** - Regulamento Técnico sobre embalagens **PET-PCR grau alimentício**.
- **Portaria 987/1998** - Regulamento Técnico para embalagens descartáveis de **PET - Multicamada** para bebidas não alcoólicas carbonatadas.
- **Portaria 27/1996** - Regulamento técnico sobre embalagens e equipamentos de **vidro e cerâmica** em contato com alimentos.

INDÚSTRIA



Embalagens:

- **INC 9/2002** – Embalagens destinadas aos **produtos hortícolas** "in natura".
- **Decreto 55.025/2020** - Regulamenta as especificações de **embalagens de erva-mate** comercializada no Estado do RS.
- **Portaria SES 321/2008** - Lista de Verificação em Boas Práticas de Fabricação para I**ndústrias Produtoras de Embalagens** para Alimentos e regulamenta os procedimentos inerentes ao Responsável pelas Atividades de Manipulação de Embalagens para Alimentos.

INDÚSTRIA



Aditivos e coadjuvantes de tecnologia:

- **RDC 778/2023 -** Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de **aditivos** alimentares e **coadjuvantes** de tecnologia em alimentos.
  - **IN 211/2023** - Estabelece as **funções** tecnológicas, os **limites** máximos e as **condições** de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados .
- **RDC 714/2022** - Requisitos sanitários para **enriquecimento** e **restauração** de alimentos.
- **RDC 122/2001** - Aprovar o Regulamento Técnico sobre **Ceras** e **Parafinas** em Contato com Alimentos
- **RDC 725/2022** - Dispõe sobre os aditivos alimentares **aromatizantes**.
- **RDC 728/2022** - Dispõe sobre as **enzimas** e as preparações **enzimáticas** para uso como coadjuvantes de tecnologia.
- **RDC 779/2023** - Dispõe sobre **aditivos** alimentares, os **coadjuvantes** de tecnologia e nutrientes para **levedura** para uso em produtos de **panificação** e **biscoitos**.
- **RDC 21/2001** – Regulamento técnico para **irradiação** de alimentos.

INDÚSTRIA



R.T.I.Q. (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade)

- **Produtos de origem animal:**
  - Leite e seus derivados
  - Cárneos e seus derivados
  - Pescados e seus derivados
  - Ovos e seus derivados
  - Mel e seus derivados
- **Produtos de origem vegetal**
- **Vinhos e bebidas**

INDÚSTRIA



RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal)

- **Decreto nº 9013/2017** - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS



QUAIS AS LEGISLAÇÕES PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS?

Transporte de alimentos é o processo de movimentação de alimentos de um local para outro, seja entre produtores, indústrias, distribuidoras ou pontos de venda e consumo. Esse transporte deve ser feito em condições adequadas de higiene, temperatura e proteção para garantir a segurança, a qualidade e a integridade dos alimentos até o destino final.

Legislação geral:

- **Decreto Estadual 23.430/74:** Dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.
- **Portaria Estadual 799/2023** - Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação **complementares à RDC 216/2004**, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. (Item 11)
- **Portaria Estadual Nº 194/2007:** Aprova o Transporte e Comercialização de Águas Envasadas no Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências.

REFERÊNCIAS

Legislações Federais:

- **AnvisaLegis:** Atos Gerais e Biblioteca de Alimentos ANVISA, disponível em: https://anvisalegis.datalegis.net/action/ActionDatalegis.php?acao=recuperarTematicasCollapse&cod_modulo=135&cod_menu=1686

Legislações Estaduais/RS:

- **CEVS:** Legislação de Alimentos vigente, disponível em: https://docs.google.com/spreadsheets/d/114eaD9C0jtArVFqoLoWC-nPH8v5iXNkZ/edit?gid=89836639#gid=89836639

Legislações Municipais/Porto Alegre:

- **Prefeitura de Porto Alegre:** Vigilância Sanitária - Alimentos, disponível em: https://prefeitura.poa.br/carta-de-servicos/alvara-de-saude-licencas-e-certidoes-para-alimentos