

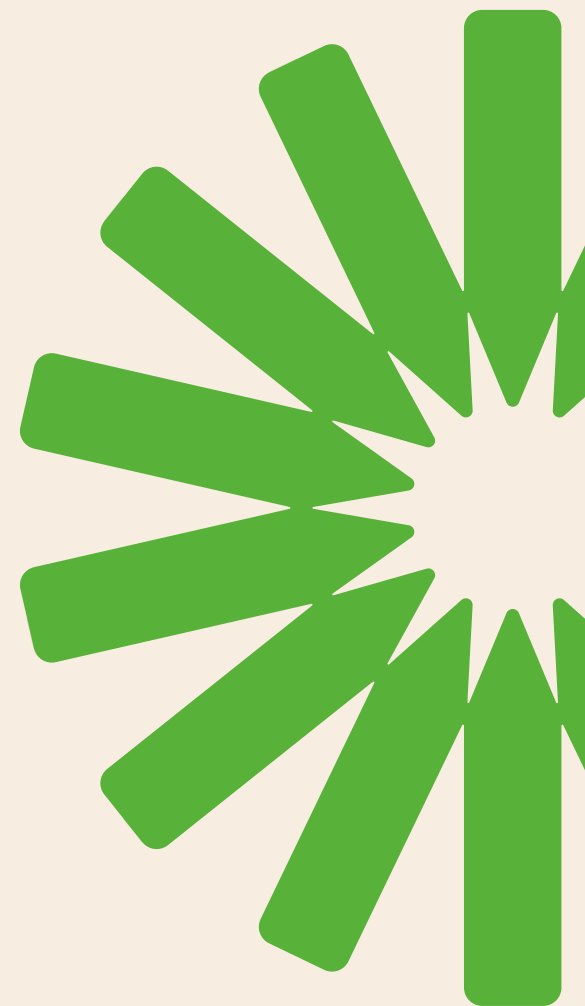
Material Técnico – Setor de Fiscalização

# INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

**03** CFN

**06** VALIDADE DOS ALIMENTOS

**08** OUTRAS LEGISLAÇÕES





# CFN

Legislações





## CONSELHO FEDERAL DOS NUTRICIONISTAS (CFN) – LEGISLAÇÃO



Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

**Resolução CFN nº 600/2018**

## AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA)



Regulamento Técnico de POPs aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos

**Resolução RDC nº 275/2002**



Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos

**Resolução RDC nº 91/2001**





## AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA)



Aprova o Regulamento Técnico sobre Ceras e Parafinas em Contato com Alimentos, constante do anexo desta Resolução

**Resolução RDC nº 122/2001**



Aprova Regulamento Técnico sobre Tripas Sintéticas de Celulose Regenerada em Contato com Alimentos constante do anexo desta Resolução

**Resolução RDC nº 218/2002**



Aprova o "Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos"

**Resolução RDC nº 20/2007**



Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário

**Resolução RDC nº 27/2010**



# VALIDADE DOS ALIMENTOS

Materiais de Consulta



# GUIA PARA DETERMINAÇÃO DE PRAZO DE VALIDADE DE ALIMENTOS

Este Guia expressa o entendimento da Anvisa sobre as melhores práticas com relação a procedimentos, rotinas e métodos considerados adequados ao cumprimento de requisitos técnicos ou administrativos exigidos pelos marcos legislativo e regulatório da Agência.

[Acessar](#)



# OUTRAS LEGISLAÇÕES

Consulta





## OUTRAS LEGISLAÇÕES



Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"

**Portaria nº 326/1997**



Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor

**Instrução Normativa nº 60/2019**



Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos

**Portaria nº 368/1997**



# Ficou com alguma dúvida?

## FALE CONOSCO



### Sede

Av. Taquara, 586/503  
Petrópolis - Porto Alegre/RS  
CEP 90460-210

### Delegacia Santa Maria

Alameda Montevideo, 322/404  
Centro - Santa Maria/RS  
CEP 97050-030

[www.crn2.org.br](http://www.crn2.org.br)

 **(51) 3330-9324**

 @crn2nutri

 /conselhonutricionistas2

[secretaria@crn2.org.br](mailto:secretaria@crn2.org.br)