



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
CURSO DE NUTRIÇÃO

MARCELO SUDRÉ KENDZIERSKI

**DESENVOLVIMENTO DE UM *E-BOOK* COM LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE
ALIMENTOS PARA CIDADE DE PORTO ALEGRE**

Porto Alegre
2025

MARCELO SUDRÉ KENDZIERSKI

**Desenvolvimento de um *e-book* com legislação sanitária de alimentos para
cidade de Porto Alegre**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da
Universidade Federal do Rio Grande do Sul como
requisito parcial para a obtenção do título de
Bacharel em Nutrição.

Orientador: Prof. Dr. Virgílio José Strasburg

Porto Alegre

2025

CIP – Catalogação na Publicação

Kendzierski, Marcelo Sudré
DESENVOLVIMENTO DE UM E-BOOK COM LEGISLAÇÃO
SANITÁRIA DE ALIMENTOS PARA CIDADE DE PORTO ALEGRE /
Marcelo Sudré Kendzierski. -- 2025.
34 f.
Orientador: Virgílio José Strasburg.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade
de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS,
2025.

1. Alimentos. 2. E-book. 3. Empreendedor. 4.
Legislação. 5. Porto Alegre. I. Strasburg, Virgílio
José, orient. II. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os
dados fornecidos pelo(a) autor(a).

MARCELO SUDRÉ KENDZIERSKI

Desenvolvimento de um *e-book* com legislação sanitária de alimentos para cidade de Porto Alegre

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado a Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Aprovado em: 09/12/2025.

BANCA EXAMINADORA

Dra. Sílvia Pauli

Prefeitura Municipal de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Prof. Dra. Janaína Venzke

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Prof. Dr. Virgílio José Strasburg

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente aos meus pais, Sueli e Adão, e meu irmão Maurício, cunhada Bárbara e minha namorada Sophia, que sempre estiveram ao meu lado, oferecendo apoio, incentivo e força para que eu chegasse até aqui. Esse trabalho também é uma conquista de vocês.

Aos meus colegas de curso Bruno, João, Júlio, Taikan, Guilherme, entre tantos outros, e aos meus amigos de escola Afonso e Vinícius que tornaram essa caminhada mais leve e significativa, deixo meu agradecimento pelo companheirismo, pelas conversas e pelo aprendizado compartilhado ao longo desses anos.

Meu sincero agradecimento ao meu orientador, Prof. Dr. Virgílio, pela orientação atenta e paciente, pelas contribuições valiosas e pela confiança depositada em mim ao longo do desenvolvimento deste trabalho.

Aos colegas do estágio de Vigilância em Saúde, sou grato pela convivência, pelas trocas profissionais e pela oportunidade de aprender com a prática diária, que muito contribuiu para a construção deste TCC e para minha formação.

RESUMO

Introdução: As boas práticas de manipulação e produção de alimentos são um conjunto de normas e instruções que tem o objetivo de orientar os empreendedores e manipuladores de alimentos sobre a forma correta para trabalhar com seus produtos. Além disso, outros fatores como a apresentação da rotulagem, os padrões microbiológicos e as normas para transporte são essenciais para garantir a segurança dos alimentos em todas as etapas da cadeia de produção. Entretanto, o marco regulatório de alimentos no Brasil é extenso e a sua consulta pode ser difícil para a maioria dos empreendedores. Em Porto Alegre, a lei de liberdade econômica prevê que estabelecimentos caracterizados como “baixo grau de risco” sejam dispensados de alvará de saúde, e assim, sem fiscalização prévia ao início das atividades, o que pode contribuir com a realização incorreta das etapas de manipulação dos alimentos, impactando diretamente na segurança dos alimentos e na segurança alimentar da população. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um *e-book* para reunir as legislações pertinentes a serviços de alimentação e indústria de alimentos no âmbito do Município de Porto Alegre. **Métodos:** estudo de desenvolvimento de produto, de natureza aplicada, com abordagem descritiva e documental. Para o desenvolvimento do *e-book*, foi utilizada a plataforma de design gráfico Canva® escolhida por conveniência, considerando sua acessibilidade, facilidade de uso e compatibilidade com diferentes dispositivos eletrônicos. Os elementos gráficos e materiais utilizados na produção deste *e-book* foram utilizados da própria plataforma. Quanto à composição de conteúdo, foram selecionadas as legislações pertinentes à cidade de Porto Alegre, compreendendo as esferas federal, estadual e municipal em vigência até novembro de 2025. **Resultados:** Criação de um livro digital intitulado como “E-book: Qual a legislação para minha empresa? Legislação sanitária para alimentos”. O mesmo contemplou 6 tópicos, sendo eles: liberdade econômica, padrões microbiológicos, rotulagem, serviços de alimentação, indústria e transporte. A parte gráfica foi sinalizada com cores diferentes para cada um dos assuntos, a fim de dar uma caracterização mais adequada para cada um dos conteúdos. **Conclusão:** O *e-book* foi desenvolvido para apresentar de forma clara e intuitiva as legislações aplicáveis para cada área, incorporando funções tecnológicas às legislações necessárias. Espera-se que o material possa ser utilizado por empreendedores, manipuladores, fiscais, estudantes e a população em geral, uma vez que deverá ser disponibilizado na Carta de Serviços da Prefeitura Municipal de Porto Alegre, na página pertinente ao Núcleo de Vigilância de Alimentos.

Palavras-chave: Alimentos; Boas práticas; *E-book*; Empreendedor; Legislação; Porto Alegre; Segurança dos alimentos.

ABSTRACT

Introduction: Good food handling and production practices are a set of rules and instructions aimed at guiding food entrepreneurs and handlers on the correct way to work with their products. In addition, other factors such as labeling presentation, microbiological standards, and transportation regulations are essential to ensure food safety at all stages of the production chain. However, the regulatory framework for food in Brazil is extensive, and consulting it can be difficult for most entrepreneurs. In Porto Alegre, the economic freedom law stipulates that establishments characterized as "low risk" are exempt from health permits, and thus, without prior inspection before starting operations, this can contribute to incorrect food handling procedures, directly impacting food safety and the food security of the population. Therefore, the objective of this work was to develop an e-book to compile the relevant legislation for food services and the food industry within the Municipality of Porto Alegre.

Methods: This is an applied product development study with a descriptive and documentary approach. For the development of the e-book, the Canva® graphic design platform was used, chosen for its convenience, accessibility, ease of use, and compatibility with different electronic devices. The graphic elements and materials used in the production of this e-book were sourced from the platform itself. Regarding content composition, legislation relevant to the city of Porto Alegre was selected, encompassing federal, state, and municipal laws in effect until November 2025.. **Results:** Creation of a digital book entitled "E-book: What legislation applies to my company? Sanitary legislation for food". It covered 6 topics: economic freedom, microbiological standards, labeling, food services, industry, and transportation. The graphic design used different colors for each subject to provide more appropriate characterization for each content. **Conclusion:** The e-book was developed to present the applicable legislation for each area in a clear and intuitive way, incorporating technological functions into the necessary legislation. It is expected that the material can be used by entrepreneurs, food handlers, inspectors, students, and the general public, as it will be available in the Service Charter of the Porto Alegre Municipal Government, on the page relevant to the Food Surveillance Unit.

Keywords: Food; Good practices; E-book; Entrepreneur; Legislation; Porto Alegre; Food safety.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
AnvisaLegis	Portal de Legislação da ANVISA
CEREST	Centro de Referência em Saúde do Trabalhador
CEVS	Centro Estadual de Vigilância em Saúde
CGVS	Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde
CONASS	Conselho Nacional de Secretários de Saúde
CVS	Centro de Vigilância em Saúde
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
DTHA	Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
MAPA	Ministério da Agricultura e Pecuária
POP	Procedimentos Operacionais Padronizados
PROCON	Programa de Proteção e Defesa do Consumidor
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
RTIQ	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SES	Secretaria Estadual de Saúde
SISVAN	Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional
SMS	Secretaria Municipal de Saúde
SUS	Sistema Único de Saúde

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	REVISÃO DA LITERATURA	10
2.1	FARM TO FORK	10
2.2	A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	11
2.3	A VIGILÂNCIA EM SAÚDE EM PORTO ALEGRE	12
2.4	LIBERDADE ECONÔMICA	14
2.5	PADRÕES MICROBIOLÓGICOS	14
2.6	ROTULAGEM DE ALIMENTOS	15
2.7	INDÚSTRIAS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	16
2.8	LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS	16
3	JUSTIFICATIVA	18
4	OBJETIVOS	19
4.1	OBJETIVO GERAL	19
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
5	MÉTODOS	20
6	RESULTADOS	21
7	DISCUSSÃO	28
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS	30
9	REFERÊNCIAS	31

1 INTRODUÇÃO

A legislação brasileira de alimentos constitui um conjunto de normas, leis e decretos que tem como objetivo garantir a qualidade, a segurança e a transparência dos produtos disponibilizados ao consumidor. Essas regulamentações abrangem desde a produção, o transporte e o armazenamento até a comercialização e a rotulagem, assegurando padrões que protegem a saúde pública e promovem práticas adequadas em toda a cadeia alimentar. No Brasil, órgãos como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) são responsáveis por elaborar, fiscalizar e atualizar tais normativas, alinhando-se às diretrizes nacionais e internacionais de controle sanitário (Brasil, 2025).

Diante do volume e da complexidade dessas regulamentações, muitas empresas e até mesmo profissionais da área alimentícia enfrentam dificuldades para compreender e acompanhar as exigências legais vigentes. Nesse cenário, recursos digitais como o *e-book* tornam-se ferramentas estratégicas para a disseminação de informação técnica de forma simplificada e acessível. De acordo com a *Encyclopaedia Britannica* (2025), um *e-book* é uma publicação eletrônica que pode ser distribuída em diversos dispositivos digitais, permitindo ampla divulgação de conteúdos atualizados, interativos e de fácil consulta.

A disponibilização de um *e-book* sobre legislação sanitária para alimentos representa, portanto, uma iniciativa relevante para promover a educação sanitária da população e apoiar empreendedores e profissionais do setor no cumprimento das exigências legais. Além de facilitar o acesso a informações oficiais, esse formato contribui para a redução de não conformidades, fomenta a segurança dos alimentos e auxilia na prevenção de riscos sanitários que impactam diretamente a saúde coletiva.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 FARM TO FORK

O conceito "*Farm to Fork*" (da fazenda ao garfo) refere-se à abordagem integrada que abrange todas as etapas da cadeia alimentar — da produção primária ao consumo final — com o propósito de garantir segurança, sustentabilidade e acesso adequado aos alimentos. Essa perspectiva visa não apenas assegurar que os produtos sejam manipulados de forma higiênica e controlada, mas também promover práticas sustentáveis que reduzam desperdícios, preservem recursos naturais e favoreçam sistemas alimentares mais justos e equilibrados (European Commission, 2020).

A *Farm to Fork Strategy*, desenvolvida pela União Europeia (European Commission, 2020), destaca a necessidade de alinhar a produção e o consumo de alimentos a metas de sustentabilidade, estimulando políticas que conciliam a segurança alimentar com a preservação ambiental e o acesso equitativo aos alimentos. Embora essa estratégia seja uma iniciativa internacional, seus princípios dialogam diretamente com a legislação brasileira de alimentos, que também busca promover um sistema alimentar seguro, eficiente e inclusivo.

2.2 A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A segurança dos alimentos é um requisito imprescindível para a manutenção da saúde pública, uma vez que a ingestão de produtos contaminados ou inadequados pode ocasionar surtos de doenças de transmissão alimentar (DTA) e outros agravos à saúde.

Dados do Ministério da Saúde (Brasil, 2024b) indicam que, somente no ano de 2023, mais de 1100 de pessoas foram acometidas por surtos de DTHA (doenças de transmissão hídrica e alimentar), sendo os principais agentes etiológicos bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas como *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella spp.*, *Clostridium perfringens*, Norovírus, Rotavírus e até multipatógenos. Tais agentes estão diretamente relacionados ao descumprimento de boas práticas de higiene, controle de temperatura, contaminação cruzada e inadequada capacitação dos manipuladores de alimentos.

Para assegurar que os alimentos ofertados à população atendam a padrões de qualidade e inocuidade, torna-se fundamental a existência de normas que orientem a produção, o controle microbiológico, o transporte, a manipulação e a comercialização desses

produtos. Esses princípios são globalmente harmonizados pela Comissão do Codex Alimentarius (Codex Alimentarius, 2022), que estabelece as bases para as boas práticas de higiene em toda a cadeia produtiva. No âmbito nacional, a ANVISA e o MAPA operacionalizam essas diretrizes por meio de manuais e regulamentos técnicos, que detalham os procedimentos necessários para mitigar os riscos e garantir a segurança do alimento até o ponto de consumo (Brasil, 2023).

Nesse contexto, a legislação sanitária aplicada ao setor alimentício desempenha papel fundamental ao estabelecer critérios, exigências e procedimentos obrigatórios que visam reduzir riscos, padronizar práticas e proteger o consumidor. Seu cumprimento não apenas evita sanções legais, mas também garante a confiança do mercado e a competitividade das empresas. O papel da vigilância sanitária é central nesse processo, pois consiste no conjunto de ações voltadas à prevenção e controle de riscos à saúde, abrangendo desde a fiscalização de indústrias e serviços de alimentação até a regulamentação de processos produtivos e rotulagem de alimentos. Dessa forma, a vigilância sanitária atua como mediadora entre a proteção da saúde pública e a promoção do desenvolvimento econômico do setor (Brasil, lei 8.080/1990; CONASS, 2011, p. 24).

2.3 A VIGILÂNCIA EM SAÚDE EM PORTO ALEGRE

O município de Porto Alegre foi fundado no dia 26 de março de 1772. A cidade contava com aproximadamente 1500 habitantes, que habitavam as áreas do atual Arroio Dilúvio, e decidiram partir rumo à área central da cidade em busca de melhores condições de vida após a abertura da primeira olaria da cidade. Com a industrialização e exportação de produtos ocorreu um grande crescimento populacional na cidade, alcançando 5000 habitantes em 1808 (Ferreira; Menezes, 2017). Entretanto, a história da Vigilância em Saúde em Porto Alegre data de 1820, quando Auguste de Saint Hilaire, em visita à cidade, descreveu-a como “uma cidade nova, ainda em construção, ainda mais suja que o Rio de Janeiro”, cidade a qual já havia passado (Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, 2010, p. 11). Porém, somente no final do século XIX, Porto Alegre começou a realizar as primeiras medidas de saúde pública, e muitas dessas medidas foram atreladas ao preconceito com zonas marginalizadas e às práticas higienistas.

O trabalho dos primeiros fiscais sanitários tem origem em 1889, eles faziam parte da *Junta de Hygiene* e realizavam visitas a domicílio verificando a saúde da população, prestavam assistência médica, recolhimento das pessoas e animais doentes e assistência aos

acidentados. Ao passar dos anos, na década de 1920, a *Junta de Hygiene* passou a se chamar *Directoria de Hygiene*, deixou de prestar serviços médicos e separou o seu campo de atuação para a fiscalização de produtores e do comércio de gêneros alimentícios, do exercício de poder de polícia (ainda com caráter punitivo) e da qualidade da água, serviços aos quais eram executados sem nenhuma fiscalização e com ampla presença de fraudes fiscais, sanitárias e adulteração.

No ano de 1941, o controle da *Directoria de Hygiene* foi transferido ao Estado, e passou a se chamar Diretoria de Saúde Pública. Em nível estadual, havia o Departamento de Higiene e Saúde Pública, atuando com as estatísticas demográfico-sanitárias, com o monitoramento e notificação de variadas doenças transmissíveis e com a inspeção sanitária nos ambientes de comércio, produção e alimentação coletiva, além do monitoramento da qualidade da água (Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, 2010, p. 17).

Até a primeira metade do século XX, o modelo vigente de atenção à saúde foi o sanitarista, ao qual priorizava a ampliação do saneamento básico, campanhas de vacinação e controle de doenças que comprometiam as atividades econômicas. A partir da segunda metade do século XX o modelo de atenção à saúde adotado foi o atendimento individual (ou médico assistencial), ao qual os profissionais realizavam diagnósticos e tratamentos, especificamente em hospitais. Uma das características desse modelo foi a “divisão” das necessidades do paciente para tratamento entre diferentes especialistas, a ausência do trabalho em coletividade e os altos custos, problemas que futuramente culminaram na ruína desse sistema (Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, 2010, p.19).

Nesse momento, surge o modelo de Vigilância em Saúde, caracterizado pela equipe multidisciplinar, a atenção dos fatores de risco à saúde, os danos e as necessidades dos modos de vida. Com a criação do SUS (Sistema Único de Saúde) através da Lei Federal 8.080/1990 (Brasil, 1990), as ações de atenção à saúde tornaram-se responsabilidade das secretarias de saúde estaduais e municipais, as quais poderiam desenvolver políticas públicas mais efetivas (Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, 2010, p. 21).

Em Porto Alegre, no ano de 1994, com o trabalho conjunto da então Secretaria da Saúde e do Meio Ambiente do Estado e a Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, ocorreu a municipalização de diversos serviços pertinentes e vigilância em saúde, além da criação do Centro de Vigilância em Saúde (CVS). O CVS contava com atribuições como controle de doenças transmissíveis agudas, qualidade da água, comércio de alimentos, zoonoses, serviços de interesse à saúde, fiscalização de medicamentos e trabalho em conjunto com as unidades de saúde, além da alteração da postura de “polícia sanitária” para a

realização de ações educativas. Em um primeiro momento não havia estrutura física para trabalhar, nem computadores e materiais de trabalho, sendo comum a separação dos servidores do CVS em diversos prédios municipais. Além disso, o conceito de vigilância em saúde era novo para a maioria dos servidores, aos quais não possuíam formação específica para essa função. Entretanto, a esperança pelos avanços que esse novo modelo de saúde poderia trazer manteve as equipes do CVS motivadas a continuarem trabalhando (Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, 2010, p. 38).

Diversas ações foram pioneiras na cidade de Porto Alegre, como a criação da vigilância em saúde, uso de georreferenciamento em localização e o carimbo de validade em ovos, sendo escolhida como cidade piloto para implementação do controle sanitário da carne. Tais políticas para aplicação em nível estadual e federal foram desenvolvidas anos após Porto Alegre já ter implementado (Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, 2010, p. 40).

Em 1998 o CVS torna-se Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde (CGVS), mas ainda era presente a precarização do ambiente de trabalho. Somente em 1999, com o aporte de recursos do Ministério da Saúde, foi possível adquirir um imóvel na Avenida Padre Cacique e equipamentos, mobiliários e veículos adequados para o exercício das funções (Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, 2010, p. 41-3)

Os anos de 2000 a 2010 foram marcados por diversos projetos dentro da CGVS: a integração de servidores em ações de outras equipes, seminários de desenvolvimento das competências dos profissionais, criação de novas equipes, criação de uma assessoria jurídica, ações de prevenção à dengue, entre outros. Desde sua criação, a instituição foi capaz de desempenhar um trabalho com reconhecimento público, prezando não pela fiscalização, mas por suas ações educativas, a ampla presença na vida dos porto-alegrenses e a transversalidade do trabalho, com foco na saúde de 1,3 milhões de porto alegrenses (Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, 2010, p.35; IBGE, 2022).

Atualmente a Diretoria de Vigilância em Saúde faz parte da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre e é composta por eixos principais como: a Unidade de Vigilância Ambiental, Unidade de Vigilância Epidemiológica, a Unidade de Vigilância Sanitária, e o Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST). A Unidade de Vigilância Sanitária, composta pela Equipe de Alimentos e a Equipe de Serviços de Interesse a Saúde, é a responsável por licenciar e fiscalizar serviços como hospitais, salões de beleza, academias, produtos alimentícios, serviços de alimentação, indústrias e ações que podem afetar a saúde. Atualmente, a Equipe de Alimentos dispõe de três agentes de fiscalização para o exercício da fiscalização e educação em saúde em Porto Alegre, aos quais são responsáveis por demandas

como inspeção de denúncias, avaliação de alvará de saúde e investigação de surtos alimentares.

2.4 LIBERDADE ECONÔMICA

A liberdade econômica representa um conjunto de garantias que busca reduzir a burocracia, promover a livre iniciativa e estimular o desenvolvimento de atividades empresariais de forma mais ágil e desburocratizada. No Brasil, esse conceito foi fortalecido pela Lei Federal nº 13.874/2019 (Brasil, 2019), que institui a Declaração de Direitos de Liberdade Econômica e estabelece garantias de livre mercado, simplificando atos públicos de liberação de atividades econômicas.

Em âmbito local, a Lei Municipal nº 876/2020, de Porto Alegre (Porto Alegre, 2020), segmenta as diferentes atividades econômicas por graus de risco, com risco I, II, III (baixo, médio e alto respectivamente). Os estabelecimentos caracterizados como “baixo risco” recebem dispensa de alvará de saúde; os de “médio risco” necessitam de inspeção anual, que pode ocorrer ao longo do ano durante o exercício das atividades; os de “alto risco” necessitam de inspeção prévia ao início de suas atividades, e com inspeções anuais para manutenção de alvará de saúde. A partir dessa classificação, define-se quais atividades necessitam de licenciamento, como alvará de saúde, e quais não necessitam. Além disso, é importante ressaltar que a dispensa de alvará de saúde não desobriga os estabelecimentos a seguirem a legislação vigente e as boas práticas de manipulação/produção de alimentos.

A Prefeitura de Porto Alegre, por meio da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), publicou a Portaria nº 36.057.382/2025 (Porto Alegre, 2025), que atualiza os critérios para concessão, renovação e validade dos alvarás de saúde e licenças de transporte no município. A medida visa reduzir a burocracia e aumentar a eficiência regulatória, estabelecendo novos critérios e prazos de vigência para estabelecimentos classificados como de médio e alto risco, os quais devem possuir alvará válido para funcionamento. Os prazos de validade podem variar de um a cinco anos, dependendo do histórico de penalidades, denúncias e interdições registradas em processos administrativos sanitários. Mesmo com o alvará em vigor, os estabelecimentos permanecem sujeitos à fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal. A atualização normativa reflete o compromisso com a modernização administrativa e a proteção da saúde pública na cidade.

2.5 PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Os padrões microbiológicos para alimentos consistem em critérios legais que estabelecem a presença ou ausência de determinados microrganismos, bem como limites máximos aceitáveis em produtos alimentícios, visando garantir sua inocuidade e qualidade sanitária. Esses padrões servem como referência para a fiscalização sanitária, para o controle de qualidade na indústria e para a proteção da saúde do consumidor (Brasil, 2022a; Brasil, 2022b; Brasil, 2024a).

No Brasil, a regulamentação sobre o tema tem sido constantemente atualizada pela ANVISA. A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 724/2022 (Brasil, 2022a) estabeleceu inicialmente critérios para avaliação da segurança microbiológica de alimentos. Em consoante, a RDC nº 722/2022 (Brasil, 2022b) trouxe avanços ao consolidar normas sanitárias aplicáveis a diferentes categorias de alimentos, revisando limites e microrganismos contemplados.

Mais recentemente, a Instrução Normativa (IN) nº 313/2024 (Brasil, 2024a) atualizou e detalhou os padrões microbiológicos, definindo listas específicas de microrganismos indicadores e patogênicos, bem como metodologias de amostragem e interpretação dos resultados, reforçando a obrigatoriedade do monitoramento pelas empresas do setor alimentício. Essas normas, em conjunto, constituem a base regulatória que orienta a produção e a comercialização de alimentos seguros, assegurando proteção à saúde pública e fortalecendo a responsabilidade das empresas em manter sistemas de autocontrole e boas práticas de fabricação.

2.6 ROTULAGEM DE ALIMENTOS

A rotulagem é presenciada na embalagem do alimento pela comunicação de informações claras e adequadas ao consumidor, permitindo escolhas mais conscientes e seguras. No Brasil, o tema é regulamentado por diversas normas, dentre as quais se destacam a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 429/2020 (Brasil, 2020a), que estabelece normas gerais para rotulagem nutricional; a Instrução Normativa nº 75/2020 (Brasil, 2020b), que define os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional; a RDC nº 727/2022 (Brasil, 2022c), que atualiza as regras sobre rotulagem de alimentos embalados; e a Lei nº 10.674/2003 (Brasil, 2003), que obriga a identificação de produtos que contenham glúten, protegendo pessoas com doença celíaca e outras sensibilidades. Essas regulamentações visam garantir que os consumidores tenham acesso a informações precisas

sobre composição, valores nutricionais e potenciais alergênicos, contribuindo para a proteção da saúde pública. Há legislações específicas que variam de acordo com o tipo de alimento e sua finalidade, considerando características como origem, composição, forma de processamento e público consumidor. Nesse contexto, destacam-se os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), que estabelecem padrões mínimos de composição, denominação e características dos alimentos. Para os produtos de origem animal, aplicam-se ainda legislações específicas de rotulagem sob competência do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), as quais visam garantir a correta identificação do produto e a proteção do consumidor. Além disso, normas do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) regulamentam aspectos relacionados à metrologia legal, como a indicação e a verificação do conteúdo líquido dos produtos, assegurando transparência nas informações e confiabilidade nas relações de consumo, entre outras exigências aplicáveis ao setor alimentício.

2.7 INDÚSTRIAS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Até chegar ao consumidor, todo alimento passa por diversas etapas de transformação. Desde o setor primário, com a pesca, agricultura, pecuária até as indústrias de alimentos e serviços de alimentação, todos os procedimentos devem seguir leis e normas específicas para o bom funcionamento da cadeia de suprimentos. Segundo a Prefeitura de Porto Alegre (2024), diversas irregularidades em estabelecimentos de alimentos estão relacionadas ao desconhecimento dos empreendedores, o que reforça a importância dos cursos de Boas Práticas para assegurar a segurança dos alimentos para a população. Estudo desenvolvido pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2023) destaca que, embora o setor alimentício seja promissor, envolve riscos relacionados às mudanças regulatórias.

Os serviços de alimentação, conforme a RDC 216/2004 (Brasil, 2004), são definidos como: estabelecimentos onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, com consumo no local ou não. No âmbito federal destaca-se a RDC nº 216/2004 (Brasil, 2004), que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, e em nível estadual a Portaria da Secretaria Estadual de Saúde (SES) nº 799/2023 (Rio Grande do Sul, 2023), que estabelece diretrizes específicas para o estado do Rio Grande do Sul. Já para as indústrias de alimentos, um exemplo relevante é a RDC nº

275/2002 (Brasil, 2002), que discorre sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) em estabelecimentos produtores/industrializadores e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

2.8 LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS

Em Porto Alegre podem ser encontradas leis e portarias específicas que divergem de outros locais do Brasil. Um exemplo é a legislação específica para alimentos de culinária japonesa. A Portaria da Secretaria Municipal de Saúde nº 17.754-792, de 15 de março de 2022, estabelece requisitos técnicos para a produção, preparo e comercialização de sushis, abrangendo critérios como controle de temperatura, tempo de exposição, pH do arroz acidificado e registros de monitoramento (Porto Alegre, 2022). De forma semelhante, Fortaleza também regulamenta este segmento por meio da Portaria nº 1405 de 29 de novembro de 2019, que dispõe sobre boas práticas para estabelecimentos que manipulam e comercializam sushis e sashimis, determinando parâmetros para armazenamento, higienização e rastreabilidade (Fortaleza, 2021). Embora possam haver divergências entre diferentes municípios, essas regulamentações refletem a tendência de personalização das normas sanitárias de acordo com as características regionais e o perfil de consumo, reforçando a segurança dos alimentos nos locais.

3. JUSTIFICATIVA

Diante da complexidade e diversidade da legislação sanitária brasileira, que abrange normas federais, estaduais e municipais, torna-se evidente a necessidade de ferramentas que facilitem o acesso e a compreensão dessas informações pelos profissionais do setor alimentício e empreendedores.

Questões como padrões microbiológicos, rotulagem de alimentos, boas práticas em serviços de alimentação e especificidades regionais evidenciam a amplitude do marco regulatório que impacta diretamente a produção, a comercialização e o consumo seguro dos alimentos no Brasil.

Em vista disso, o tema destacado pela Prefeitura de Porto Alegre (2024) e SEBRAE (2023), expõe a relevância do tema tanto para profissionais da área da saúde, que necessitam conhecer a legislação vigente para orientar práticas seguras, quanto para empreendedores e gestores do ramo alimentício, que devem se atualizar e assegurar conformidade legal e qualidade nos produtos ofertados.

Nesse contexto, o desenvolvimento de um *e-book* específico para a cidade de Porto Alegre/RS surge como uma alternativa prática e acessível para compilar e apresentar de forma didática as principais legislações sanitárias para alimentos, auxiliando empreendedores e gestores do ramo alimentício, profissionais, e estudantes na atualização de seus conhecimentos e contribuindo para a promoção da saúde pública, a sustentabilidade da cadeia produtiva e o fortalecimento da confiança do consumidor.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo geral

Desenvolver um material didático, na forma de *e-book*, compreendendo orientações sanitárias e legislações destinadas para os estabelecimentos do setor alimentício da cidade de Porto Alegre/RS.

4.2 Objetivos específicos

- a) Listar as legislações de âmbito federal, estadual e municipal para os diversos segmentos alimentícios.
- b) Segmentar as legislações em “geral” com aplicação em todos estabelecimentos do mesmo setor, e em “específicas” com aplicação direcionada para determinado tipo de estabelecimento.
- c) Estratificar o material por tópicos específicos: liberdade econômica, padrões microbiológicos, rotulagem, serviços de alimentação, indústria e transporte.

5. MÉTODOS

Trata-se de um estudo de desenvolvimento de produto, de natureza aplicada, com abordagem descritiva e documental, cujo objetivo foi a elaboração de um *e-book* sobre legislações sanitárias de alimentos destinado a empreendedores e profissionais do setor. O levantamento de dados e informações ocorreu entre os meses de abril a novembro de 2025.

O levantamento das normas e referências foi realizado no portal AnvisaLegis (Portal de Legislação da ANVISA) a partir da consulta das legislações vigentes no macrotema de alimentos, além da pesquisa na Biblioteca de Alimentos. Para a pesquisa da legislação estadual foi consultada a legislação vigente no portal de Vigilância em Alimentos do Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS), e para a legislação municipal a consulta foi realizada no *website* oficial da Prefeitura de Porto Alegre. Além disso, foram consultadas fontes de literatura cinzenta, utilizando os termos em português “alimento”, “legislação” e “empreendedor”. Não houve restrição quanto ao ano de publicação, a fim de contemplar um panorama amplo das legislações vigentes e materiais existentes.

Para o desenvolvimento do *e-book*, foi utilizada a plataforma de design gráfico Canva® escolhida por sua acessibilidade, facilidade de uso e compatibilidade com diferentes dispositivos eletrônicos. A apresentação do *e-book* foi definida em proporção 16:9, relação nativa da maioria das telas de *smartphones* e monitores. Os elementos gráficos e materiais utilizados na produção deste *e-book* foram utilizados da própria plataforma. Quanto a composição de conteúdo, foram selecionadas as legislações pertinentes à cidade de Porto Alegre, compreendendo as esferas federal, estadual e municipal em vigência até o momento da criação deste trabalho. O *e-book* foi estruturado por capa, identificação dos autores, sumário, página de instruções de uso e o conteúdo de legislações. Para otimizar a navegação, foram aplicadas variações de cores no sumário e nos diferentes tópicos abordados, favorecendo a associação entre cor e assunto. Além disso, nos tópicos de “Serviços de Alimentação” e “Indústria” houve subdivisões descritas como “Legislação Geral” e “Legislação Específica”, aos quais compreendem, respectivamente, as normas aplicáveis a todos os empreendimentos do segmento e aquelas direcionadas a tipos específicos de estabelecimentos.

6. RESULTADOS

A seguir é apresentado o conteúdo do “E-book: Qual a legislação para minha empresa? Legislação sanitária para alimentos”. O mesmo foi desenvolvido para poder ser acessado em plataformas de *smartphones* como também pode ser visualizado acessando o link direto em computadores. O mesmo apresenta os conteúdos de cada segmento com distinção de cores para facilitar a visualização de cada assunto.

Visualização disponível em:

https://www.canva.com/design/DAGtJFuuYBs/1yyOZgwSQcoELY09cPO9_A/edit?utm_content=DAGtJFuuYBs&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton



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.

- [Lei Federal 13.847/2019](#)

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.

DVS - UFRGS

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 fiabreria; 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

DVS - UFRGS

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.

DVS - UFRGS

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.

DVS - UFRGS

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**.

DVS - UFRGS

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**.

DVS - UFRGS

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



- **RDC 218/2005** - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de **Alimentos e Bebidas de Vegetais**.
- **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.
- **Lei Federal 6437/77** - Configura **infrações** à legislação sanitária federal, estabelece as **sanções** respectivas, e dá outras providências.
- **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

DVS - UFRGS

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 fiabreria**
 - **Portaria Estadual nº 763/2021 + Portaria Estadual 656/2022** - Regulamento técnico para as boas práticas na **manipulação e comercialização** de alimentos em açougues e fiabrerias 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

DVS - UFRGS

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.

DVS - UFRGS

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 1428/1993** - 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.

DVS - UFRGS

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, cigarilha.
- **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 "azeite 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.

DVS - UFRGS

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.

DVS - UFRGS

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**, melão, **melado** e rapadura.

DVS - UFRGS

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.

DVS - UFRGS

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**

DVS - UFRGS

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 Indústrias e a Lista de Verificação das Boas Práticas para os estabelecimentos Industrializadores de **ervamate** e **derivados**.

DVS - UFRGS

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.

DVS - UFRGS

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 **Indústrias Produtoras de Embalagens** para Alimentos e regulamenta os procedimentos inerentes ao Responsável pelas Atividades de Manipulação de Embalagens para Alimentos.

DVS - UFRGS

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.

DVS - UFRGS

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**

DVS - UFRGS

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.

DVS - UFRGS

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.

DVS - UFRGS

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>

DVS - UFRGS

7. DISCUSSÃO

A elaboração do *e-book* sobre legislações sanitárias de alimentos permitiu identificar a amplitude e a complexidade do marco regulatório que envolve o setor alimentício brasileiro. Ao relacionar o número de legislações, aplicáveis a cada categoria, com a incidência de surtos alimentares registrados no país, observou-se que a existência de um grande volume normativo não necessariamente se traduz em maior segurança dos alimentos para o consumo da população. De acordo com o Ministério da Saúde (Brasil, 2024b), o Brasil registrou mais de 1100 surtos alimentares notificados em 2023, afetando mais de 19 mil pessoas, sendo a residência e os serviços de alimentação os principais locais de ocorrência. Em consonância, Porto Alegre registrou 205 casos de surtos alimentares entre 2007 e 2023 (Brasil, 2024b). Esses dados reforçam a importância de legislações como a RDC nº 216/2004 e a Portaria SES/RS nº 799/2023, que estabelecem requisitos de boas práticas para o setor. Contudo, mesmo com a presença de 101 normas diferentes, os surtos de DTHA continuam frequentes, sugerindo fragilidades na implementação e fiscalização das práticas higiênico-sanitárias. Cabe ressaltar que o número de surtos registrados pode ser subnotificado, elevando potencialmente o número de pessoas acometidas. Estudos apontam que apenas 5% a 10% dos surtos de DTHA chegam de fato ao conhecimento dos órgãos responsáveis, em razão de dificuldades na identificação dos alimentos e na confirmação laboratorial dos agentes etiológicos, bem como falhas na vigilância epidemiológica (Silva et al., 2024).

Cabe destacar o papel do agente de fiscalização, ao qual é parte fundamental para a redução das DTHA a partir de ações de fiscalização e promoção da educação para os empreendedores e manipuladores de alimentos de Porto Alegre, a qual contabiliza mais de 24.000 empresas de alimentos (Econodata, 2025). Porém, em contrapartida às informações anteriores, dados da prefeitura de Porto Alegre informam que o concurso público mais recente para este cargo teve sua aplicação em 2008 e finalizou os chamamentos em 2012, e, até hoje, não houve reposição de vagas para esse cargo (Porto Alegre, 2012).

Além disso, a Lei Complementar nº 876/2020 estabelece normas sobre liberdade econômica no município (Porto Alegre, 2020). Também conhecida como Lei de Liberdade Econômica, ela caracteriza os empreendimentos em graus de risco definidos como baixo, médio e alto grau de risco. Entretanto, para os estabelecimentos de baixo grau de risco não é necessária vistoria prévia da Vigilância Sanitária para iniciar as atividades; para os

estabelecimentos de médio grau de risco é necessário vistoria anual, podendo ser feita durante o decorrer do ano, e caso haja efetivo de fiscais para a realização; para os estabelecimentos de alto grau de risco é necessário vistoria prévia para iniciar as atividades. Diante disso, a ausência da obrigação de fiscalizar certa parte de estabelecimentos de alimentos pode contribuir com a diminuição das capacitações e ações educativas realizadas pela Vigilância em Saúde e levar a presença de mais surtos de DTHA.

Ademais, o desconhecimento do marco regulatório do setor alimentício pode implicar diretamente no futuro de diversos empreendimentos. Reportagem de Gaúcha Zero Hora, indicou que, em Porto Alegre, dois restaurantes interditados após ação da Vigilância Sanitária do município, decidiram não abrir as portas novamente (GZH, 2025). Além dos serviços de alimentação, as indústrias também podem apresentar falhas em seus processos de produção, o que pode ocasionar em *recalls* de produtos. De acordo com o Programa de Proteção e Defesa do Consumidor de Santa Catarina (Procon SC, 2023), *recall* é o chamamento ou Aviso de Risco, e tem como objetivo o recolhimento ou reparação de produtos que podem gerar riscos à vida, saúde, integridade e segurança do consumidor. Na indústria de alimentos, somente no ano de 2024, foram contabilizados 82 *recalls* e os principais motivos para isso são composição inadequada, erros de rotulagem, regularização de produtos e informações incorretas na embalagem. Em recalls, os prejuízos financeiros podem ser contabilizados, mas, os prejuízos à imagem das marcas e a confiança e saúde do consumidor são inestimáveis (Actiz, 2025).

Dessa forma, evidencia-se que o desafio da disseminação das legislações pertinentes não está apenas em sua quantidade, mas na efetiva aplicação, fiscalização e capacitação dos profissionais envolvidos. Conforme destaca o Conselho Nacional de Secretários de Saúde (CONASS, 2011), a vigilância sanitária atua como instrumento essencial para a promoção da saúde pública, mas depende de integração entre órgãos reguladores e setores produtivos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As legislações sanitárias que regem o setor de alimentos no Brasil apresentam complexidade e amplitude significativas. A elaboração deste *e-book* permitiu identificar não apenas a extensão desse arcabouço regulatório, mas também desafios práticos relacionados ao seu acesso e compreensão, especialmente por parte de empreendedores e profissionais que atuam na área.

Apesar do volume normativo disponível, os dados de surtos alimentares evidenciam que a segurança dos alimentos ainda enfrenta fragilidades, sobretudo na implementação efetiva das boas práticas, na fiscalização contínua e na capacitação dos manipuladores de alimentos. Esses fatores reforçam a necessidade de estratégias que tornem a legislação mais acessível e aplicável ao cotidiano dos estabelecimentos.

Nesse sentido, o *e-book* desenvolvido neste estudo se apresenta como uma ferramenta objetiva e didática, contribuindo para a difusão do conhecimento e para a promoção de práticas mais seguras no setor alimentício de Porto Alegre/RS. Espera-se que o material elaborado auxilie gestores, profissionais, estudantes e a população em geral na compreensão das normas vigentes, uma vez que deverá ser disponibilizado na Carta de Serviços da Prefeitura Municipal de Porto Alegre, na página pertinente ao Núcleo de Vigilância de Alimentos, a qual fortalecerá a cultura de segurança dos alimentos e poderá colaborar com a prevenção de doenças de transmissão hídrica e alimentar.

REFERÊNCIAS

ACTIZ. Recorde de recalls na indústria de alimentos acende alerta sobre falhas no controle de qualidade. *Blog Actiz*, 2025. Disponível em: <https://actiz.com.br/blog/dia-mundial-da-seguranca-de-alimentos-lims/>. Acesso em: 14 nov. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Controle sanitário de alimentos*. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/controle-sanitario>. Acesso em: 1 set. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 9 out. 2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Manual de Boas Práticas Manipulação de Alimentos*. Brasília: Anvisa, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais/manual-d-e-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em: 1 set. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre POPs e Lista de Verificação das BPFs. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 23 out. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 9 out. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022. Consolida normas sobre padrões microbiológicos de alimentos. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 04 jul. 2022a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 722, de 1º de julho de 2022. Estabelece limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 04 jul. 2022b.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Dispõe sobre a obrigatoriedade de identificação de produtos que contenham glúten. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 19 maio 2003.

BRASIL. Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019. Institui a Declaração de Direitos de Liberdade Econômica. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 20 set. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Instrução Normativa nº 313, de 20 de março de 2024. Altera parâmetros para produtos de origem animal e vegetal. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 22 mar. 2024a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente. *Surtos de Doenças de Transmissão Hidrica e Alimentar no Brasil – Informe 2024*. Brasília: Ministério da Saúde, 2024b. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/publicacoes/surtos-de-doencas-de-transmissao-hidrica-e-alimentar-no-brasil-informe-2024.pdf>. Acesso em: 11 nov. 2025.

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 20 set. 1990. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm. Acesso em: 13 nov. 2025.

BRITANNICA. *E-book*. Encyclopaedia Britannica, 21 jul. 2025. Disponível em: <https://www.britannica.com/technology/e-book>. Acesso em: 1 set. 2025.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. *General Principles of Food Hygiene. CXC 1-1969*. Roma: FAO/WHO, 2022. Disponível em: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>. Acesso em: 1 set. 2025.

CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE SAÚDE (CONASS). *Vigilância em Saúde*. Brasília: CONASS, 2011. (Coleção Para Entender a Gestão do SUS, nº 6). Disponível em: https://www.conass.org.br/bibliotecav3/pdfs/colecao2011/livro_6.pdf. Acesso em: 11 set. 2025.

ECONODATA. Lista de empresas de alimentos em Porto Alegre, RS. Porto Alegre: Econodata, s.d. Disponível em: <https://www.econodata.com.br/empresas/rs-porto-alegre/alimentos>. Acesso em: 14 nov. 2025.

PORTO ALEGRE (RS). Prefeitura Municipal. Prefeitura atualiza regras para alvarás de saúde e licenças de transporte. Porto Alegre, 11 nov. 2025. Disponível em: <https://prefeitura.poa.br/sms/noticias/prefeitura-atualiza-regras-para-alvaras-de-saude-e-licencas-de-transporte>. Acesso em: 15 dez. 2025.

EUROPEAN COMMISSION. *Farm to Fork Strategy: For a fair, healthy and environmentally-friendly food system*. Brussels: European Commission, 2020. Disponível em: https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en. Acesso em: 19 ago. 2025.

FERREIRA, Gisele da Silva; MENEZES, Daiane Boelhouver. *Relatório de análise socioeconômica da cidade de Porto Alegre*. Porto Alegre: FEE, 2017. Disponível em: <https://arquivofee.rs.gov.br/wp-content/uploads/2017/02/20170209relatorio-analise-socioeconomica-da-cidade-de-porto-alegre-12017.pdf>. Acesso em: 14 nov. 2025.

FORTALEZA. Portaria nº 1405, de 29 de novembro de 2019. Dispõe sobre boas práticas na manipulação de sushis e sashimis. *Diário Oficial do Município*: Fortaleza, 2021.

GZH. Sujeira, ambiente insalubre e infestação de baratas lideram causas de interdições pela Vigilância Sanitária em Porto Alegre. Porto Alegre: GZH, 13 nov. 2025. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/porto-alegre/noticia/2025/11/sujeira-ambiente-insalubre-e-inf>

estacao-de-baratas-lideram-causas-de-interdicoes-pela-vigilancia-sanitaria-em-porto-alegre-cmh8fl05h02wn014t8hytuc4d.html. Acesso em: 13 nov. 2025.

IBGE. *Porto Alegre – RS*. Disponível em:

<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/porto-alegre.html>. Acesso em: 13 nov. 2025.

PORTO ALEGRE. Lei nº 876, de 6 de fevereiro de 2020. Institui a Declaração Municipal de Direitos de Liberdade Econômica. *Diário Oficial de Porto Alegre*: Porto Alegre, RS, 06 fev. 2020.

PORTO ALEGRE. Secretaria Municipal de Saúde. Portaria SMS nº 17.754-792, de 15 de março de 2022. Exigências mínimas para produção e comercialização de sushis. *Diário Oficial de Porto Alegre*: Porto Alegre, RS, 2022.

PORTO ALEGRE. Prefeitura Municipal. Prefeitura atualiza documentação para alvará de saúde e certidão de dispensa para ramo. Porto Alegre, 17 jun. 2024. Disponível em: <https://www.prefeitura.poa.br/sms/noticias/prefeitura-atualiza-documentacao-para-alvara-de-saude-e-certidao-de-dispensa-para-ramo>. Acesso em: 8 ago. 2025.

PROCON SC. O que é recall? *Procon Responde*, 2023. Disponível em:

<https://proconresponde.sc.gov.br/faq/o-que-e-recall/>. Acesso em: 14 nov. 2025.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria SES nº 799, de 5 de setembro de 2023. Dispõe sobre boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial do Estado*: Porto Alegre, 06 set. 2023.

SEBRAE. Empreender na indústria de alimentos traz riscos e oportunidades. 2023.

Disponível em:

<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/empreender-na-industria-de-alimentos-traz-riscos-e-oportunidades,af81bbd38f896810VgnVCM1000001b00320aRCRD>. Acesso em: 8 set. 2025.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PORTO ALEGRE. *Vigilância em saúde de Porto Alegre: a construção de uma história*. Porto Alegre: Gráfica Finaliza Editora, 2011. 243 p.

SILVA, Juliana Bernardo da; SILVA, Anna Giselle Cavalcanti Vaz Mendes; OLIVEIRA NETO, José Atanásio de; BARBOSA, Iago Carvalho. Aspectos gerais e principais agentes biológicos envolvidos em surtos de DVA's. **Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana**, Curitiba, v. 22, n. 4, p. 1–17, 2024. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/379649343_Aspectos_gerais_e_principais_agentes_biologicos_envolvidos_em_surtos_de_doencas_veiculadas_por_alimentos_DVAs_uma_revisao. Acesso em: 18 nov. 2025.