



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 459, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2020**

**(Publicada no DOU nº 245, de 23 de dezembro de 2020)**

Estabelece as instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, VI, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução, conforme deliberado em reunião realizada em 16 de dezembro de 2020, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução estabelece as instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves.

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos seguintes alimentos prontos para oferta ao consumidor:

- I - carnes suínas cruas, miúdos, toucinho e pele;
- II - carne suína moída e produtos cárneos de suínos crus moldados;
- III - embutidos crus de carnes suínas;
- IV - carnes de aves cruas ou miúdos crus; e
- V - produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves.

§ 1º Os produtos de que trata o caput incluem aqueles temperados, maturados, refrigerados, congelados ou embalados a vácuo.

§ 2º Esta Resolução se aplica de maneira complementar à Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

§ 3º Esta Resolução não se aplica aos alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial.

Art. 3º Os alimentos devem conter em sua rotulagem as instruções de preparo, uso e conservação previstas no Anexo I desta Resolução.

Parágrafo único. No caso dos alimentos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação, as instruções de que trata o caput podem ser fornecidas alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

Art. 4º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 5º A Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, publicada no Diário Oficial da União nº 249, de 26 de dezembro de 2019, Seção 1, pág. 133, passa a vigorar com a seguinte alteração:

" Art. 9º Até a adequação aos requisitos de rotulagem estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 459, de 21 de dezembro de 2020, os alimentos de categorias específicas de carne crua suína devem atender ao padrão microbiológico de *Salmonella* spp, constante do Anexo IV desta Instrução Normativa."  
(NR)

Art. 6º Fica incluído o Anexo IV na Instrução Normativa nº 60, de 2019, com a redação constante no Anexo II desta Resolução.

Art. 7º Revoga-se a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, publicada no Diário Oficial da União nº 7, de 10 de janeiro de 2001, Seção 1, pág. 54.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor em 4 de janeiro de 2021.

§ 1º Os produtos abrangidos por esta Resolução têm o prazo de 24 (vinte e quatro) meses para adequação ao disposto nesta Resolução.

§ 2º Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o § 1º podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

**ANTÔNIO BARRA TORRES**



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I

INSTRUÇÕES DE PREPARO, USO E CONSERVAÇÃO

Condições de conservação	Dizeres obrigatórios de instrução de preparo, uso e conservação	Requisitos adicionais
<b>Produtos refrigerados</b>	<p>Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha refrigerado até o momento do preparo. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio.</p>	<p>O texto "Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:" deve ser impresso em negrito. As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.</p>
	<p>Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.</p>	
<b>Produtos congelados</b>	<p>Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.</p>	<p>O texto "Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:" deve ser impresso em negrito.</p>
	<p>Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.</p>	<p>Caso não seja recomendado descongelar o produto em micro-ondas, a informação "Mantenha congelado. Descongele</p>



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de	somente no refrigerador ou no micro-ondas" deverá ser substituída por "Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador."
	cutel), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.	
		Caso não seja recomendado descongelar o produto previamente ao preparo, a informação "Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas" deverá ser substituída por "Não descongele. Cozinhe a partir de congelado".
		As instruções mínimas obrigatórias podem ser complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão.

ANEXO II

"ANEXO IV

**PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE SALMONELLA SPP PARA ALIMENTOS DE CATEGORIAS ESPECÍFICAS DE CARNE SUÍNA, ATÉ A ADEQUAÇÃO AOS REQUISITOS DE ROTULAGEM ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº, 459, DE 2020**

6. CARNE SUÍNA				
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	M
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus -
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus -

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

c) Embutidos crus (linguiças frescas) " (NR)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
---	------------------------	---	---	-----	---