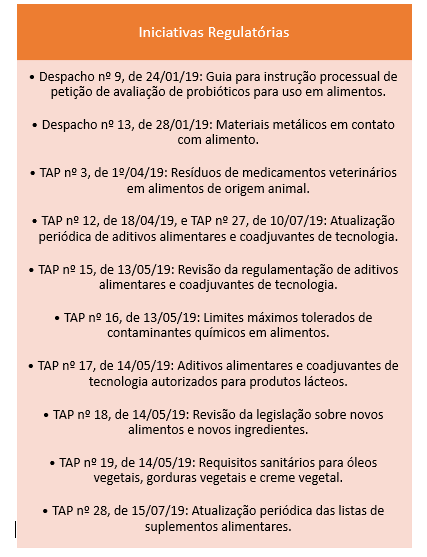
**RESULTADOS REGULATÓRIOS EM 2019**

* Regulamentos publicados:
* [RDC 272, de 14/03/19](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao/?inheritRedirect=true#/visualizar/392901): estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos.
* A regulamentação é a primeira revisão e atualização desde que o tema foi harmonizado no Mercosul, em 1997. A utilização de referências internacionais mais atuais representa um importante avanço tanto para os consumidores como para o setor produtivo. Isso porque significa maior convergência com as práticas produtivas mundiais, favorecendo o comércio internacional dos produtos.
* [RDC 281, de 29/04/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao/?inheritRedirect=true#/visualizar/395660), e [RDC 322, de 29/11/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao/?inheritRedirect=true#/visualizar/411104): atualizações da lista de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.
* Essas são as duas primeiras atualizações decorrentes das manifestações técnicas favoráveis da Gerência de Avaliação de Riscos e Eficácia (Geare) da GGALI em resposta às petições da indústria sobre o tema. Ao todo, foram aprovadas novas disposições para quatro coadjuvantes de tecnologia e 19 aditivos alimentares para diversas categorias de alimentos.
* [RDC 285, de 21/05/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao/?inheritRedirect=true#/visualizar/397062): aditivos alimentares com alumínio.
* A proposta visa reduzir os riscos à saúde decorrentes do consumo de alimentos adicionados de aditivos alimentares contendo alumínio. A medida atende a recomendações internacionais para reduzir a exposição alimentar ao alumínio em função das preocupações com seus efeitos adversos à saúde, especialmente no sistema reprodutor e nervoso.
* [RDC 326, de 3/12/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/411107): aditivos para materiais plásticos destinados ao contato com alimentos.
* O tema é harmonizado no Mercosul desde 2007 e ainda não havia sido revisado e atualizado. A conclusão do processo aproxima os requisitos sanitários do Brasil aos estabelecidos internacionalmente, ampliando a convergência regulatória com os demais países e favorecendo a inovação tecnológica nos processos produtivos de embalagens plásticas.
* [RDC 316, de 17/10/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/408006): requisitos sanitários da água do mar dessalinizada, potável e envasada.
* O regulamento estabelece os padrões mínimos para a água do mar dessalinizada, potável e envasada. Foi elaborado com o propósito de cumprir decisão judicial do Tribunal Regional Federal da 1ª Região, que determinou à Anvisa a obrigação de produzir um regulamento para água envasada obtida a partir da dessalinização da água do mar.
* [RDC 331, de 23/12/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/412266), e [Instrução Normativa (IN) 60, de 23/12/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/412498): estabelecem os padrões microbiológicos de alimentos.
* Os padrões microbiológicos são critérios para aferir a segurança e a higiene de alimentos, devendo ser atendidos até o último dia de validade do produto. A proposta promove maior segurança aos consumidores, tendo sido elaborada considerando os critérios atualmente estabelecidos por organismos internacionalmente reconhecidos.
* Além disso, as categorias de alimentos foram revisadas para evitar que um produto seja enquadrado em diferentes categorias com critérios microbiológicos distintos e também para incluir alimentos que não estavam contemplados. O tema passou a ser classificado como de atualização periódica.
* [RDC 329, de 19/12/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/412264): estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescados e produtos de pescados.
* A proposta aumentou de 11 para 702 as provisões para uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para pescados e produtos de pescados. Além de favorecer a inovação tecnológica e o comércio internacional, as categorias de pescados e produtos de pescados foram alinhadas com aquelas definidas no *Codex Alimentarius*, de forma a facilitar a atualização da lista dos aditivos e coadjuvantes autorizados.
* [RDC 328, de 19/12/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/412263):dispõe sobre a avaliação do risco à saúde humana de medicamentos veterinários e os métodos de análise para fins de avaliação da conformidade.
* [IN 51, de 19/12/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/412269)**:** estabelece a lista de limites máximos de resíduos (LMR), ingestão diária aceitável (IDA) e dose de referência aguda (DRfA) para insumos farmacêuticos ativos (IFAs) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal.
* [RDC 332, de 23/12/2019](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/412267): define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos.
* A [proposta prevê a implantação da norma em três fases](http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&p_p_col_id=column-2&p_p_col_pos=1&p_p_col_count=2&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_urlTitle=anvisa-aprova-controle-de-gordura-trans-em-alimentos&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_assetEntryId=5723840&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_type=content), iniciando com o estabelecimento de limites de gorduras trans industriais para a indústria e serviços de alimentação e prosseguindo até o banimento do uso de gordura parcialmente hidrogenada até 2023.
* **Guias publicados em 2019**

* Os guias formalizam recomendações que expressam o entendimento da Anvisa sobre procedimentos ou métodos considerados adequados ao cumprimento de requisitos exigidos pela legislação. São uma referência para a execução das normas, possibilitando abordagens alternativas, desde que atendidos os requisitos legais correspondentes.
* [Guia para Instrução Processual de Petição de Avaliação de Probióticos para Uso em Alimentos – Guia 21, versão 1, de 21 de fevereiro de 2019](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/5280930/21.pdf/1c99eeb1-7143-469a-93ff-7b2b0f9187c0). Aberto para contribuição até 26/03/2020.
* A publicação tem por objetivo harmonizar orientações sobre a forma de instrução das petições, abordando os aspectos relacionados à identidade, segurança e eficácia dos probióticos.
* [Guia para Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes - Guia 23, versão 1, de 23 de julho de 2019](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/5355698/Guia+Seguran%C3%A7a+de+Alimentos.pdf/dae93caa-7418-4b9a-97f2-2ec9ebc139e2). Aberto para contribuição até 10/08/2020.
* O documento fornece orientações sobre as informações necessárias para fundamentar as petições submetidas à Anvisa para a comprovação da segurança de uso de alimentos e ingredientes, bem como sobre os procedimentos administrativos que devem ser observados pelos interessados.

Confira abaixo os processos regulatórios abertos pela GGALI em 2019:



Confira também as atividades desenvolvidas em 2019 para promover a participação social sobre os processos regulatórios:

