

Boletim Vigilância Sanitária - HCFMUSP

Anvisa lança painéis de consulta sobre limites de contaminantes e classificação de novos alimentos

**Ferramentas
irão auxiliar
empresas e
profissionais
da área de
alimentos no
cumprimento
de normas**

A Anvisa lançou dois novos painéis para facilitar o acesso a informações sobre segurança dos alimentos e regulamentação de novos produtos. O [Painel de limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos](#) e o [Painel de consultas sobre a classificação de novos alimentos e novos ingredientes](#) têm como objetivo auxiliar empresas e profissionais da área de alimentos no cumprimento das normas estabelecidas pela Agência. O [Painel de limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos](#) contém informações adaptadas do texto da Instrução Normativa (IN) 160/2022 da Anvisa, com o objetivo de auxiliar na consulta aos limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos.

O [Painel de consultas sobre a classificação de novos alimentos e novos ingredientes](#) é resultado da implementação das medidas de modernização regulatória previstas na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 839/2023, que dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes. Na ferramenta, podem ser consultados os resultados das consultas sobre a classificação de um alimento ou ingrediente protocoladas nos termos da RDC 839/2023. Esse é um procedimento facultativo, disponibilizado para proporcionar mais clareza sobre a classificação dos alimentos e

ingredientes. As empresas interessadas podem protocolar essa consulta por meio do Sistema Solicita, utilizando o código de assunto de petição 4144. Com base nas informações apresentadas, o corpo técnico da Anvisa aplica a definição normativa de novos alimentos e novos ingredientes aos casos concretos. Contudo, a inclusão no painel não significa uma avaliação sobre a segurança ou uma autorização para uso desses produtos.

É importante destacar que a utilização de novos ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos deve passar por uma avaliação prévia da Agência e estar inclusa nas listas positivas publicadas pela Anvisa. Além disso, esses produtos somente podem ser usados nas condições aprovadas e devem cumprir todos os requisitos sanitários estabelecidos pelas normas específicas.

Para obter informações detalhadas sobre os ingredientes aprovados para uso, devem ser consultados os demais painéis disponibilizados pela área de alimentos, em [Painéis de consulta de alimentos](#).

Fonte: [Anvisa](#)

Acesso em: dezembro 2024

Conheça mais sobre a Vigilância Sanitária:

<http://portal.anvisa.gov.br> / [Centro de Vigilância Sanitária—CVS SES](#) / [Vigilância Sanitária Prefeitura SP](#)

A Vigilância Sanitária do NEO-HCFMUSP funciona de 2º à 6ª feira, das 9:00 h às 16:00 h.

Telefones: (11) 2661-7712 / 7711. Endereços Eletrônicos: visa_neo@hc.fm.usp.br / cadastro_neo@hc.fm.usp.br