

RDC 216 - ANVISA



RESOLUÇÃO - RDC
Nº 216, DE 15 DE
SETEMBRO DE 2004.

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em reunião realizada em 13 de setembro de 2004 “*Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação e considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional*”. Aprovou o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

OBJETIVO:



Estabelecer

procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

ÂMBITO DE APLICAÇÃO:

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades:

- Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte,

exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.



Ex: cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseria e congêneres.

- As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.



- Excluem-se deste Regulamento os lactários, às unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores de Alimentos.

PARA EFEITO DESTES REGULAMENTOS,
CONSIDERA-SE:

Alimentos preparados,
Antissepsia, Boas Práticas,
Contaminantes, Controle



Integrado de Vetores e Pragas Urbanas,
Desinfecção, Higienização, Limpeza, Manipulação
de alimentos, Manipuladores de alimentos, Manual
de Boas Práticas, Medida de controle, Produtos
perecíveis, Registro, Resíduos, Saneantes, Serviço
de alimentação e Procedimento Operacional
Padrão- POP.

REFERÊNCIA

SANITÁRIA, Agência Nacional de Vigilância. **RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.** 2004. Disponível em: <http://rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132348/RESOLUCAORDCN216ANVISA.pdf>. Acesso em: 22 mar. 2022