

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO -
FABRICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES**

ROTEIRO Nº 49 - VERSÃO 01 - ANO 2024

1. Identificação do estabelecimento				
1.1. Razão Social:				
1.2. Nome Fantasia:				
1.3. CNPJ:				
1.4. Endereço:				
1.5. Telefone de contato:		1.6. Email de contato:		
1.7. Responsável Legal:		1.8. CPF nº:		
1.9. Responsável Técnico:		1.10. Registro no Conselho de Classe nº:		
1.11. Horário de Funcionamento:				
1.12. Ramo de Atividade (CNAE):		1.13. Produção Mensal:		
1.14. Número de funcionários:				
2. Edificações e Instalações				
2.1. Área Externa				
	SIM	NÃO	NA	BASE LEGAL
2.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.1 do Anexo I
2.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas .				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.2 do Anexo I
2.2. Acesso				
2.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.3. Área Interna				
2.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.4. Piso				
2.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.7 e 5.3.8 do Anexo I
2.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de				RDC nº 275/02 - Anexo II

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO -
FABRICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES**

ROTEIRO Nº 49 - VERSÃO 01 - ANO 2024

forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
2.5.Tetos			
2.5.1.Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.5.2.Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.6.Paredes e Divisórias			
2.6.1.Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.11 do Anexo I
2.6.2.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.11 do Anexo I
2.6.3.Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			RDC nº 275/02 - Anexo II - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.11 do Anexo I
2.7.Portas			
2.7.1.Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.7.2.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.8.Janelas e Outras aberturas			
2.8.1.Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.8.2.Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema) em área produtiva.			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.8.3.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.9.Escadas, Elevadores de Serviços, Montacargas e Estruturas auxiliares			
2.9.1.Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			RDC nº 275/02 - Anexo II

ROTEIRO DE INSPEÇÃO -

FABRICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

ROTEIRO Nº 49 - VERSÃO 01 - ANO 2024

2.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.10. Instalações Sanitárias e Vestiários para a área de produção				
2.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.9 do Anexo I
2.10.2. Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.10.3. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.14 do Anexo I
2.10.4. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.10.5. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.10.6. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.10.7. Iluminação e ventilação adequadas.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.10.8. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.11. Instalações Sanitárias para Visitantes				
2.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 7.9 do Anexo I
2.12. Lavatórios na Área de Produção				
2.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.15 do Anexo I
2.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item

ROTEIRO DE INSPEÇÃO -

FABRICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

ROTEIRO Nº 49 - VERSÃO 01 - ANO 2024

papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.				5.3.15 do Anexo I
2.13. Iluminação e Instalação elétrica				
2.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.				RRDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.17 do Anexo I
2.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.14. Ventilação e Climatização				
2.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.18 do Anexo I
2.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.15. Higienização das Instalações				
2.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 7.10 do Anexo I
2.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.15.3. Existência de registro da higienização.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.15.4. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.15.5. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				RDC nº 275/02 - Anexo II

ROTEIRO DE INSPEÇÃO -

FABRICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

ROTEIRO Nº 49 - VERSÃO 01 - ANO 2024

2.15.6.A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.15.7.Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.15.8.Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.15.9.Higienização adequada, evitando a presença de substâncias potencialmente nocivas?				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 4.1 do Anexo I
2.16.Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas				
2.16.1.Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.16.2.Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.16.3.Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.17.Abastecimento de água				
2.17.1.Sistema de abastecimento ligado à rede pública.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.17.2.Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.				RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 4.3 e 5.3.12 do Anexo I
2.17.3.Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.17.4.Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.17.5.Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.17.6.Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.17.7.Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.17.8. Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.				RDC nº 275/02 - Anexo II
2.17.9.Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou				RDC nº 275/02 - Anexo II

ROTEIRO DE INSPEÇÃO -

FABRICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

ROTEIRO Nº 49 - VERSÃO 01 - ANO 2024

expedidos por empresa terceirizada.			
2.17.10.Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.17.11.Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.18.Manejo de Resíduos			
2.18.1.Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.19 do Anexo I
2.18.2.Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 4.2 do Anexo I
2.18.3.Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.18.4.Apresenta Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) que contempla todos os resíduos gerados, seus abrigos temporários e a destinação final?			RDC nº 222/18
2.18.4.1.Caso a coleta seja realizada por empresa terceira, apresenta contrato de prestação de serviços?			
2.19.Esgotamento Sanitário			
2.19.1.Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			RDC nº 275/02 - Anexo II
2.20.Layout			
2.20.1.Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.5 e 5.3.2 do Anexo I
2.20.2.Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			RDC nº 275/02 - Anexo II Portaria MS nº 326/97 - item 5.3.5 do Anexo I
2.21.Laudo Técnico de Avaliação (LTA)			
2.21.Apresenta, anexo ao processo sanitário de licenciamento, Laudo Técnico de Avaliação (LTA) devidamente aprovado as atividades realizadas in loco, sendo apresentado junto ao mesmo, memoriais descritivos de atividade e de construção e jogo de plantas baixas?			Portaria CVS/SP nº 01/24 - Anexo I

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO -
FABRICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES**

ROTEIRO Nº 49 - VERSÃO 01 - ANO 2024

3.Documentos e registros			
3.1.Apresenta Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimento Operacional Padrão que discorram sobre toda a rotina do estabelecimento? O documento apresenta organograma da empresa, indicando todos os cargos e suas atribuições?			RDC nº 275/02 - Anexo II
3.1.1.Apresenta, minimamente, os procedimentos para as atividades de: - Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios. - Controle de potabilidade da água. - Higiene e saúde dos profissionais da área de manipulação. - Manejo dos resíduos. - Manutenção preventiva e calibração de equipamentos. - Controle integrado de vetores e pragas urbanas. - Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens. - Programa de recolhimento.			RDC nº 275/02 - Anexo II
3.2.Apresenta Certificado de Responsabilidade Técnica?			Portaria MS nº 1428/93- item VII Portaria CVS/SP nº 01/24 - Anexo I, Anexo IV
3.3.Apresenta listagem de todos os produtos notificados na ANVISA, informando o nome comercial e seu número de processo?			RDC nº 873/24 - art 32,35 RDC nº 460/20
3.3.1.Dispõe de Comunicado de Início de Fabricação, de todos os seus produtos, protocolizados na VISA local?			RDC nº 873/24 - art 32
3.4.Apresenta listagem de todos os produtos registrados na ANVISA, informando o nome comercial e seu número de processo?			RDC nº 873/24 - art 32,35
4.Recursos Humanos			
4.1.Apresenta Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), Programa de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os seus trabalhadores?			NR 01- itens 1.5.3.1,1.5.3.1.1 NR 07- itens 7.1.1, 7.2.1, 7.5.19
4.2.Dispõe de Programa de Educação Continuada, com os respectivos registros?			RDC 275/02 - item 3.6
4.3.Há disposição, em número suficiente, de Equipamentos de Proteção Individual (EPI)? Há registro de entrega dos mesmos?			NR 06 - itens 6.3,6.6 e 6.6.1
5.Requisitos de Composição, Qualidade e Segurança			
5.1.Os constituintes utilizados são os autorizados para uso na composição de			RDC 243/18 - art 4

ROTEIRO DE INSPEÇÃO -

FABRICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

ROTEIRO Nº 49 - VERSÃO 01 - ANO 2024

suplementos alimentares previstos nas IN que estabelecem as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.			IN nº 28/18, IN nº 76/20, IN nº 102/21, IN nº 275/24, IN nº 284/24, IN nº 304/24, IN nº 318/24
5.2.Os constituintes são utilizados como isolados ou em combinação, desde que não exista nenhuma restrição descrita nas condições aprovadas.			RDC nº 243/18 - art 4, inc II
5.3.Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares restringem-se aqueles previstos em legislação?			RDC nº 243/18 - art 5
5.4.Os suplementos alimentares são desenvolvidos e produzidos de forma a assegurar a manutenção das suas características até o final do prazo de validade, considerando as instruções de conservação e o modo de preparo indicados pelo fabricante, sendo garantidas por meio de estudos de estabilidade e controles de qualidade.			RDC nº 248/18 - art 10
6.Rotulagem			
6.1.Os produtos são designados como “suplemento alimentar” acrescido da sua forma farmacêutica.			RDC nº 243/18 - art 12
6.2.As rotulagens possuem a recomendação de uso, os grupos populacionais para qual o produto é indicado, advertências, instruções de conservação, identificação da espécie de cada linhagem para probióticos.			RDC nº 243/18 - art 14
6.3.A porção declarada na informação nutricional se refere a quantidade diária recomendada pelo fabricante, para cada um dos grupos populacionais e faixas etárias específicas indicadas no rótulo.			RDC nº 243/18 - art 15
6.4.A informação nutricional contém as quantidades de todos os nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos fornecidos pelo produto declaradas nas unidades de medida previstas nas IN.			RDC nº 243/18 - art 15 IN nº 28/18, IN nº 76/20, IN nº 102/21, IN nº 275/24, IN nº 284/24, IN nº 304/24, IN nº 318/24
6.5.O percentual de valor diário (%VD) é declarado para cada um dos grupos populacionais específicos indicados no rótulo, com base nos valores de ingestão diária recomendada pela RDC nº 269/05.			RDC nº 243/18 - art 15
6.6.As alegações utilizadas restringem-se aquelas previstas nas IN.			RDC nº 243/18 - art 18 IN nº 28/18, IN nº 76/20, IN nº 102/21, IN nº 275/24, IN

ROTEIRO DE INSPEÇÃO -

FABRICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

ROTEIRO Nº 49 - VERSÃO 01 - ANO 2024

			nº 284/24, IN nº 304/24, IN nº 318/24
6.7.Os suplementos alimentares indicados para lactentes e crianças de primeira infância atendem ao disposto na Lei nº 11265/06?			RDC nº 243/18 - art 18
6.8.Os alimentos que contenham ou que sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, são declarados seguindo os requisitos estabelecimentos na legislação vigente, incluindo as informações de advertência.			RDC nº 727/22
6.9.Produtos informam nos rótulos sobre a presença ou ausência de glúten?			Lei nº 10674/03
7.Rastreabilidade e Recolhimento			
7.1.Empresa dispõe de Plano de Recolhimento de produtos, acessível aos funcionários envolvidos e disponível a autoridade sanitária?			RDC nº 655/22- art 4
7.2.O Plano de Recolhimento está documentado em POP, aprovado, datado e assinado pelo responsável técnico, pelo responsável designado para o procedimento de recolhimento ou pelo responsável legal.			RDC nº 655/22- art 4, inc I
7.3.O Plano de Recolhimento especifica, no mínimo: - as situações para sua adoção - os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto - a forma de segregação dos produtos recolhidos e sua destinação final - os procedimentos para comunicação do recolhimento do produto à cadeia produtiva - os procedimentos para comunicação do recolhimento às empresas, importadoras - caso de unidades exportadas - os procedimentos para comunicação de recolhimento de produtos à ANVISA - os procedimentos para comunicação do recolhimento de produtos aos consumidores - o modelo de mensagem de alerta aos consumidores - os responsáveis pela execução das operações previstas no plano de recolhimento.			RDC nº 655/22- art 4, inc II
7.4.A rastreabilidade dos produtos é assegurada em todas as etapas da cadeia produtiva, garantindo a efetividade do recolhimento, com no mínimo, registros que permitam identificar as empresas imediatamente anterior e			RDC nº 655/22- art 5 e 6

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO -
FABRICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES**

ROTEIRO Nº 49 - VERSÃO 01 - ANO 2024

posterior na cadeia produtiva e os produtos recebidos e distribuídos.				
7.5. Se necessário, a empresa informa o recolhimento de produtos à ANVISA e a VISA local?				RDC nº 655/22- art 12
7.6. Empresa mantém os registros da comunicação enviada às distribuidoras sobre o início do recolhimento do produto?				RDC nº 655/22- art 13
7.7. Os produtos objeto de recolhimento são armazenados em local separado, identificado, até que a destinação seja estabelecida?				RDC nº 655/22- art 16
7.8. A destinação das unidades recolhidas observa as normas vigentes quanto a destinação final? Há registro deste procedimento?				RDC nº 655/22- art 17
7.9. Os registros de execução dos POPs, da Comunicação de recolhimento às empresas imediatamente posteriores na cadeia produtiva, da destinação final das unidades recolhidas, da rastreabilidade e demais itens da cadeia de produção são mantidos: - 06 meses após a data de recebimento ou distribuição, para produtos perecíveis que não dispõem de prazo de validade - 06 meses após o vencimento do prazo de validade, para produtos que dispõem de prazo de validade na rotulagem - 05 anos para os demais casos.				RDC nº 655/22- art 35

Observações:

1) A Autoridade Sanitária Fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, poderá exigir outros itens da legislação;

2) Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário.

3) **Legenda: S – Sim; N – Não; NA – Não se aplica à atividade**

Atenção ! As Instruções Normativas sobre a listagem de componentes permitidos e demais advertências aos suplementos alimentares são de revisão periódica, sugerimos que acompanhem as publicações da ANVISA para se manterem atualizados.