



Agência Nacional de Vigilância Sanitária
Anvisa

PERGUNTAS & RESPOSTAS

Contaminantes em alimentos

GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS

Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia
de Alimentos

2ª edição

Brasília, julho de 2025

ELABORAÇÃO

Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)

Patrícia Fernandes Nantes de Castilho

Angela Karinne Fagundes de Castro

Gerência de Avaliação de Riscos e Eficácia (GEARE)

Ligia Lindner Schreiner

Rebeca Almeida Silva

Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo

Carolina Araújo Vieira

Clediana Rios Cary

Denise Reis Martins Homerod

Edvaldo Oliveira Neves

Fátima Machado Braga

Kalinka de Melo Carrijo

Larissa Bertollo Gomes Pôrto

Luana de Castro Oliveira

Patrícia Mandali de Figueiredo

Priscila Lemos Costa

Viviane Mega de Andrade Zalfa

Gerência de Padrões e Regulação de Alimentos (GEPAR)

Tiago Lanius Rauber

Rodrigo Martins de Vargas

Ana Paula Rezende Peretti

Camila Miranda Moura

Lorena Beatriz Tozetto

Gerência de Regularização de Alimentos (GEREG)

Patrícia Ferrari Andreotti

Andressa Gomes de Oliveira

Rejane Rocha França

Simone Coulaud Cunha

Stefani Faro de Novaes

SUMÁRIO

<i>I – INTRODUÇÃO</i>	<i>5</i>
<i>II – LISTA DE ABREVIATURAS</i>	<i>6</i>
<i>III - PERGUNTAS E RESPOSTAS.....</i>	<i>7</i>
<i>1. Quais são os regulamentos vigentes para contaminantes em alimentos?.....</i>	<i>7</i>
<i>2. Os limites constantes no Decreto nº 55.871 de 26 de março de 1965 estão válidos?... 7</i>	<i>7</i>
<i>3. As normas de contaminantes em alimentos são harmonizados no Mercosul?</i>	<i>7</i>
<i>4. A Resolução IN nº 160/2022 se aplica a matérias-primas e ingredientes?.....</i>	<i>8</i>
<i>5. Como devem ser aplicados os limites estabelecidos na IN nº 160/2022?</i>	<i>8</i>
<i>6. A que parte do alimento se aplicam os limites estabelecidos?</i>	<i>8</i>
<i>7. Como são definidos os limites máximos de contaminantes?</i>	<i>8</i>
<i>8. Como calcular o limite máximo de contaminantes para produtos não contemplados, mas que foram elaborados a partir de alimentos com limite máximo estabelecido?</i>	<i>9</i>
<i>9. Quais os limites são aplicáveis para alimentos que não possuem limite na IN 160/2022, nem podem ser derivados segundo o artigo 7º da RDC n. 722/2022?</i>	<i>9</i>
<i>10. É necessário monitorar o produto final ou é possível monitorar apenas as matérias-primas/ingredientes?.....</i>	<i>10</i>
<i>11. Os valores de LMT definidos na IN 160/2022 consideram as instruções de preparo do alimento, tais como diluição, infusão, ou a análise é feita na forma que o produto se apresenta na prateleira do ponto de venda?</i>	<i>10</i>
<i>12. Quais são as metodologias que devem ser utilizadas para verificar o atendimento aos limites dos contaminantes?.....</i>	<i>10</i>
<i>13. Como proceder nos casos em que o setor considerar necessária a revisão dos limites máximos de um determinado contaminante estabelecido na legislação?</i>	<i>11</i>
<i>14. Qual foi o objetivo do Edital de Chamamento n. 3?.....</i>	<i>12</i>
<i>15. Por que a legislação sanitária estabelece limites para cobre em alimentos?.....</i>	<i>12</i>
<i>16. Quais são os limites de contaminantes metálicos em suplementos alimentares?</i>	<i>12</i>
<i>17. Quais são os limites de contaminantes em fórmulas para nutrição enteral?.....</i>	<i>13</i>
<i>18. Quais são os limites de contaminantes para aditivos alimentares?</i>	<i>13</i>
<i>19. Em qual categoria se enquadra milho no Anexo I da IN n. 160/2022, na de “Cereais e produtos de e a base de cereais, excluídos trigo, arroz e seus produtos derivados e óleos” ou na “hortaliças frutos distintos da família Curcubitacea?</i>	<i>13</i>

20. Quais são as categorias aplicáveis a milho verde desidratado no Anexo II da IN n. 160/2022?.....	13
21. Quais são os limites de contaminantes aplicáveis para sementes oleaginosas, como amendoim?.....	14
22. Quais são os limites aplicáveis para pseudo-cereais, como quinoa e chia?	14
23. Quais são os limites aplicáveis para contaminantes metálicos em canela e outras especiarias?	14
24. Os limites máximos tolerados para as aflatoxinas estabelecidos no Anexo II, item 2.2 da IN n. 160/2022 referem-se à somatória das aflatoxinas?.....	14
25. Qual é a diferença entre “leite” e “leite fluido pronto para consumo” na IN n. 160/2022?	14
26. Como a empresa deve proceder em relação à análise de metais nos produtos acabados (ex. suplementos alimentares)? É possível fazer uma análise de risco e realizar o teste em um lote por ano?.....	15
27. Quais são os LMT aplicáveis para vinagres?	15
28. Qual foi a referência utilizada para os limites de dioxinas, furanos e bifenilas policloradas estabelecidos no item 3.2 do Anexo III da IN n. 160/2022? Quais são os fatores de equivalência tóxicas (TEF) aplicáveis?	15
29. Quais foram os objetivos das Consultas Públicas n. 777 e 778/2020?	18
30. Qual foi o objetivo da Consulta Pública n. 929, de 09/10/2020?.....	19
31. Qual foi o objetivo da Consulta Pública n. 1289, de 31/10/2024?.....	20
32. Qual foi o objetivo da Consulta Pública n. 1311, de 25/02/2025?.....	20

I – INTRODUÇÃO

O presente documento é um instrumento de esclarecimento, não-regulatório, de caráter não-vinculante, destinado a reduzir assimetria de informação e esclarecer dúvidas e procedimentos existentes. Portanto, não se destina a ampliação ou restrição de requisitos técnicos.

O presente documento tem como objetivo fornecer orientações sobre a legislação aplicável a contaminantes em alimentos. Espera-se que esse trabalho possa auxiliar os órgãos que compõem o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e as empresas fabricantes de embalagens e de alimentos na aplicação e interpretação da legislação sanitária. As orientações são apresentadas no formato de perguntas e respostas.

Esta segunda versão teve como objetivo revisar as referências regulatórias considerando as normativas vigentes em julho de 2025, com reorganização das perguntas. Foram incluídas perguntas relacionadas às Consultas Públicas (CP)s publicadas em 2024 e 2025 sobre o tema de contaminantes, além de pergunta sobre LMT de contaminantes para vinagre.

II – LISTA DE ABREVIATURAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Bisfenilas clorinadas (PCB)

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Consulta Pública (CP)

Desoxinivalenol (DON)

Dibenzeno-p-dioxinas cloradas (PCDD)

Dibenzofuranos clorados (PCDF)

Fatores de equivalência tóxicas (TEF)

Grupo Mercado Comum (GMC)

Instrução Normativa (IN)

Limite Máximo Tolerável (LMT)

Mercado Comum do Sul (MERCOSUL)

Organização Mundial de Saúde (OMS)

Resolução de Diretoria Colegiada (RDC)

Resolução Grupo Mercado Comum (Res. GMC)

III - PERGUNTAS E RESPOSTAS

1. Quais são os regulamentos vigentes para contaminantes em alimentos?

A Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n. 722, de 1º de julho de 2022, dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, traz os princípios gerais para o estabelecimento dos LMT e aborda os métodos de análise para fins de avaliação da conformidade.

Os LMT são estabelecidos na Instrução Normativa (IN) nº 160, de 1º de julho de 2022.

2. Os limites constantes no Decreto nº 55.871 de 26 de março de 1965 estão válidos?

Não, o Decreto foi revogado pelo Decreto nº 9.917, de 18 de julho de 2019 e, portanto, os limites constantes não são mais aplicáveis.

3. As normas de contaminantes em alimentos são harmonizadas no Mercosul?

Atualmente, os princípios gerais para o estabelecimento de níveis máximos de contaminantes em alimentos que estavam na Portaria SVS/MS n. 685/1998 e foram contemplados na RDC n. 722/2022 são decorrentes da internalização da Resolução Grupo Mercado Comum (Res. GMC) n. 103/1994.

Os limites máximos de aflatoxina M1 em leite fluido e leite em pó e aflatoxinas B1+B2+G1+G2 para milho em grão, farinhas ou sêmolos de milho, amendoim e pasta de amendoim estabelecidos pela IN n. 160/2022 no Anexo II são decorrentes da internalização da Res. GMC n. 25/2002.

Os limites máximos toleráveis dos contaminantes arsênio, cádmio, chumbo, estanho e mercúrio estabelecidos pela IN n. 160/2022 são decorrentes da internalização da Res. GMC n. 12/2011, exceto para os alimentos infantis e para cádmio em sardinha

4. A Resolução IN nº 160/2022 se aplica a matérias-primas e ingredientes?

Sim, se aplica às matérias-primas e ingredientes constantes nos Anexos do Regulamento.

5. Como devem ser aplicados os limites estabelecidos na IN nº 160/2022?

Para os alimentos listados no regulamento e ofertados diretamente ao consumidor, aplicam-se os limites diretamente, tal como estabelecidos na legislação.

Para produtos não contemplados, mas que foram elaborados a partir de alimentos com limites estabelecidos, sendo desidratados, diluídos, transformados ou compostos por um ou mais ingredientes, os limites máximos permitidos devem ser calculados a partir do limite estabelecido na Resolução, levando em consideração os fatores específicos de concentração ou diluição do alimento no produto.

6. A que parte do alimento se aplicam os limites estabelecidos?

Os limites máximos especificados nos Anexos se aplicam à parte comestível dos produtos alimentícios em questão.

7. Como são definidos os limites máximos de contaminantes?

Os limites máximos de contaminantes são estabelecidos com base nos princípios constantes na RDC n. 722/2022. São estabelecidos nos casos em que se constituem risco à saúde do consumidor considerando tanto os níveis de segurança estabelecidos, quanto dados de consumo do alimento. Devem ser considerados os níveis mais baixos possíveis, de acordo com o princípio ALARA ("*as low as reasonable achievable*", ou tão baixo quanto razoavelmente possível), considerando que foram adotadas as melhores práticas agrícolas e de fabricação.

8. Como calcular o limite máximo de contaminantes para produtos não contemplados, mas que foram elaborados a partir de alimentos com limite máximo estabelecido?

Para o estabelecimento dos limites máximos destes produtos, deve-se levar em consideração o fator de concentração/diluição do alimento que apresenta limite na legislação no produto. Exemplos:

- 1) Se um produto possui 50% de açúcares e o açúcar é o único ingrediente listado na Resolução, então o produto terá que atender o limite máximo de 0,05 mg/kg de arsênio (Limite máximo de arsênio em açúcar = 0,10 mg/Kg).
- 2) Se o produto é uma cápsula contendo somente brócolis desidratado e apresenta uma concentração da ordem de dez vezes desta hortaliça, o limite de chumbo para a cápsula será de 3,0 mg/Kg (Limite máximo de chumbo para hortaliças do gênero Brassica = 0,30 mg/Kg).
- 3) Se um produto possui dentre os alimentos listados na Resolução, somente carne de bovino e queijos, nas proporções de 20 e 10%, respectivamente, então, o limite de cádmio para este produto será de $(0,20 \times 0,05) + (0,10 \times 0,50) = 0,06$ mg/Kg de cádmio (Limite máximo de cádmio em carne bovina = 0,05 mg/Kg e Limite máximo de cádmio em queijos = 0,50 mg/Kg).

9. Quais são os limites aplicáveis para alimentos que não possuem limite na IN 160/2022, nem podem ser derivados segundo o artigo 7º da RDC n. 722/2022?

No caso de alimentos que não possuem limites máximos definidos, podem ser adotados os limites estabelecidos por organizações internacionalmente reconhecidas, como *Codex Alimentarius* e os regulamentos da União Europeia. No entanto, se também não existir limite especificado nestas referências, não se admite a presença do contaminante no alimento específico.

No caso de ingredientes para os quais não existem limites nas referências, devem ser considerados os limites existentes nas especificações de referências reconhecidas, se existentes, para posterior derivação no produto final. Caso não existam limites para os contaminantes nestas referências, não se admite a presença do contaminante neste ingrediente.

10. É necessário monitorar o produto final ou é possível monitorar apenas as matérias-primas/ingredientes?

A responsabilidade de que o produto atenda os limites estabelecidos é do fabricante, bem como o desenho do sistema de garantia da qualidade que irá incluir a frequência de análises e os pontos de coleta. O fabricante pode adotar a estratégia de analisar somente a matéria prima, desde que garanta que o produto final não ultrapasse os limites máximos.

Se o produto final, na forma como é oferecido ao consumidor, se enquadrar em uma das categorias listadas nos Anexos da IN n. 160/2022, devem ser aplicados diretamente os limites deste Regulamento ao produto final.

Se o produto acabado não tiver limites máximos estabelecidos, pode ser derivado um LMT para o alimento considerando os LMT individuais e a proporção de cada ingrediente, aplicando os fatores de processamento (ver pergunta 6)

11. Os valores de LMT definidos na IN 160/2022 consideram as instruções de preparo do alimento, tais como diluição, infusão, ou a análise é feita na forma que o produto se apresenta na prateleira do ponto de venda?

Os valores de LMT devem ser aplicados ao produto na forma como é apresentado ao consumidor, ou seja, na forma como o produto se apresenta à venda.

12. Quais são as metodologias que devem ser utilizadas para verificar o atendimento aos limites dos contaminantes?

A legislação não estabelece as metodologias que devem ser utilizadas para verificar o atendimento aos limites dos contaminantes em alimentos,

devendo ser aplicadas metodologias validadas e que seguem os critérios de desempenho estabelecidos pelo *Codex Alimentarius*, de acordo com o artigo 10 da RDC n. 722/2022.

Os critérios de desempenho do Manual de Procedimentos do *Codex Alimentarius* são:

Table 1: Guidelines for establishing numeric values for the criteria:

Applicability:	The method has to be applicable for the specified provision, specified commodity and the specified level(s) (maximum and/or minimum) (ML). The minimum applicable range of the method depends on the specified level (ML) to be assessed, and can either be expressed in terms of the reproducibility standard deviation (s_R) or in terms of LOD and LOQ.			
Minimum applicable range:	For $ML \geq 0.1 \text{ mg/kg}$, $[ML - 3 s_R, ML + 3 s_R]$ For $ML < 0.1 \text{ mg/kg}$, $[ML - 2 s_R, ML + 2 s_R]$ s_R^{14} = standard deviation of reproducibility			
Limit of Detection (LOD):	For $ML \geq 0.1 \text{ mg/kg}$, $LOD \leq ML \cdot 1/10$ For $ML < 0.1 \text{ mg/kg}$, $LOD \leq ML \cdot 1/5$			
Limit of Quantification (LOQ):	For $ML \geq 0.1 \text{ mg/kg}$, $LOQ \leq ML \cdot 1/5$ For $ML < 0.1 \text{ mg/kg}$, $LOQ \leq ML \cdot 2/5$			
Precision:	For $ML \geq 0.1 \text{ mg/kg}$, HorRat value ≤ 2 For $ML < 0.1 \text{ mg/kg}$, the $RSD_{TR} < 22\%$. RSD_R^{15} = relative standard deviation of reproducibility. $RSD_R \leq 2$. $PRSD_R$			
Recovery (R):	Concentration	Ratio	Unit	Recovery (%)
	100	1	100% (100g/100g)	98 – 102
	≥ 10	10^{-1}	$\geq 10\%$ (10g/100g)	98 – 102
	≥ 1	10^{-2}	$\geq 1\%$ (1g/100g)	97 – 103
	≥ 0.1	10^{-3}	$\geq 0.1\%$ (1mg/g)	95 – 105
	0.01	10^{-4}	100 mg/kg	90 – 107
	0.001	10^{-5}	10 mg/kg	80 – 110
	0.0001	10^{-6}	1 mg/kg	80 – 110
	0.00001	10^{-7}	100 $\mu\text{g/kg}$	80 – 110
	0.000001	10^{-8}	10 $\mu\text{g/kg}$	60 – 115
	0.0000001	10^{-9}	1 $\mu\text{g/kg}$	40 – 120

13. Como proceder nos casos em que o setor considerar necessária a revisão dos limites máximos de um determinado contaminante estabelecido na legislação?

Caso seja inevitável a presença do contaminante, mesmo com a aplicação das melhores práticas, e não haja previsão na legislação, deverá ser solicitado à Anvisa que seja estabelecido limite para o alimento em questão, com dados que comprovem essa necessidade. A solicitação

pode ser realizada por meio de protocolo SEI, com o encaminhamento dos dados brutos que subsidiem a solicitação.

14. Qual foi o objetivo do Edital de Chamamento n. 3 de 2019?

O Edital de chamamento n. 3 teve como objetivo coletar informações sobre os dados de ocorrência para subsidiar a revisão dos limites de contaminantes estabelecidos na legislação brasileira e estabelecer novos limites. O relatório está disponível no seguinte link <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33880/5833856/Relat%C3%B3rio+do+Edital+de+Chamamento+Contaminantes/03b70bea-71ed-4abc-844e-8ceeb7f6f309>.

15. Por que a legislação sanitária estabelece limites para cobre em alimentos?

O cobre pode estar presente nos alimentos em decorrência da presença no solo e captação pela planta devido à utilização de agrotóxicos contendo cobre ou pela migração devido ao contato com equipamentos de cobre. Atualmente os agrotóxicos contendo compostos de cobre são permitidos desde que sejam atendidos os limites máximos de cobre estabelecidos como contaminantes em alimentos. Por esta razão, foram incluídos limites máximos de cobre em alimentos.

16. Quais são os limites de contaminantes metálicos em suplementos alimentares?

A legislação sanitária não estabelece atualmente limites máximos de contaminantes em suplementos alimentares. Neste caso, devem ser considerados os limites estabelecidos para cada constituinte nas especificações das referências reconhecidas pelo artigo 8º da RDC n. 243/2018. Assim, o limite para o suplemento alimentar deve considerar a porcentagem de cada constituinte na formulação, considerando limite estabelecido nas especificações para cada constituinte.

17. Quais são os limites de contaminantes em fórmulas para nutrição enteral?

As fórmulas pediátricas para nutrição enteral que sejam destinadas a lactentes e crianças de primeira infância devem seguir os limites estabelecidos na IN n. 160/2022. Para as demais fórmulas, devem ser derivados os limites considerando os limites estabelecidos nas especificações das referências reconhecidas no inciso II do artigo 3º da RDC n. 22/2015 e considerando a porcentagem de cada constituinte na formulação do produto.

18. Quais são os limites de contaminantes para aditivos alimentares?

A RDC n. 778/2023 estabelece que os aditivos alimentares devem seguir as especificações das referências reconhecidas no art. 7º. Desta forma, os limites de contaminantes para os aditivos alimentares são aqueles estabelecidos na monografia de especificações que é adotada pela empresa dentro das referências aceitas.

19. Em qual categoria se enquadra milho no Anexo I da IN n. 160/2022, na de “Cereais e produtos de e a base de cereais, excluídos trigo, arroz e seus produtos derivados e óleos” ou na “hortaliças frutos distintos da família *Curcubitacea*?

No caso dos limites máximos tolerados de metais estabelecidos no Anexo I da IN n. 160/2022, os limites aplicáveis para milho dependem da forma de apresentação do produto. No caso do milho seco, são aplicados os limites estabelecidos para cereais. Já para milho fresco, aplicam-se os limites estabelecidos para hortaliças frutos distintos da família *Curcubitacea*.

20. Quais são as categorias aplicáveis a milho verde desidratado no Anexo II da IN n. 160/2022?

No caso dos limites máximos tolerados de micotoxinas estabelecidos no Anexo II da IN n. 160/2022, os limites de DON e de ocratoxina são os estabelecidos para “outros cereais e produtos de cereais”.

No caso de aflatoxinas (B1+ B2+ G1 + G2), o limite é o da categoria “Milho, milho em grão inteiro, partido, amassado ou moído, farinhas ou sêmolos de milho”.

O limite de fumonisinas (B1+B2) é para “Amido de milho e outros produtos à base de milho.”

21. Quais são os limites de contaminantes aplicáveis para sementes oleaginosas, como amendoim?

No caso de sementes oleaginosas como amendoim são considerados os limites máximos toleráveis para a categoria “Legumes (sementes secas das leguminosas), exceto soja”.

22. Quais são os limites aplicáveis para pseudo-cereais, como quinoa e chia?

Atualmente a IN n. 160/2022 não estabelece limites de contaminantes metálicos em pseudo-cereais, podendo ser aplicado o art. 8º

23. Quais são os limites aplicáveis para contaminantes metálicos em canela e outras especiarias?

Atualmente não existem limites máximos para contaminantes metálicos em canela e outras especiarias.

24. Os limites máximos tolerados para as aflatoxinas estabelecidos no Anexo II, item 2.2 da IN n. 160/2022 referem-se à somatória das aflatoxinas?

Sim, os limites referem-se à soma das aflatoxinas B1, B2, G1 e G2.

25. Qual é a diferença entre “leite” e “leite fluido pronto para consumo” na IN n. 160/2022?

Para fins da IN n. 160/2022, consideram-se sinônimos “leite” e “leite fluido pronto para consumo”.

26. Como a empresa deve proceder em relação à análise de metais nos produtos acabados (ex. suplementos alimentares)? É possível fazer uma análise de risco e realizar o teste em um lote por ano?

A empresa é responsável pela determinação da frequência das análises, de forma a garantir que todos os produtos cumpram com os LMT aplicáveis. A empresa deve definir, de acordo com as características específicas de seus produtos e seu processo (APPCC, BPF), o programa de controle de qualidade do alimento (produto final). A frequência de realização da amostragem (Ex: a cada lote produzido) deve ser determinada pela empresa fabricante.

27. Quais são os LMT aplicáveis para vinagres?

Considerando que os vinagres podem ser obtidos de diversas fontes, devem ser considerados os LMT aplicáveis para a matéria-prima utilizada para a obtenção do vinagre e considerar os fatores de concentração/diluição do processo com base no art. 7º da RDC n. 722/2022.

28. Qual foi a referência utilizada para os limites de dioxinas, furanos e bifenilas policloradas estabelecidos no item 3.2 do Anexo III da IN n. 160/2022? Quais são os fatores de equivalência tóxicas (TEF) aplicáveis?

Os LMT de dioxinas, furanos e bifenilas policloradas estabelecidos no item 3.2 do Anexo III da IN n. 160/2022 foram estabelecidos tomando como base o Regulamento da União Europeia.

Os fatores de equivalência tóxicas (TEF) aplicáveis são os definidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS), conforme parágrafo único do art. 4º da IN n. 160/2022. Em 2024 a OMS atualizou os valores de TEF na seguinte publicação:

DEVITO, M.; BOKKERS, B.; VAN DUURSEN, M. B. M.; VAN EDE, K.; FEELEY, M.; GÁSPÁR, E. A. F.; HAWS, L.; KENNEDY, S.; PETERSON, R. E.; HOOGENBOOM, R.; NOHARA, K.; PETERSEN, K.; RIDER, C.; ROSE, M.; SAFE, S.; SCHRENK, D.; WHEELER, M. W.; WIKOFF, D. S.; ZHAO, B.; VAN DEN BERG, M. The 2022 World

Health Organization reevaluation of human and mammalian toxic equivalency factors for polychlorinated dioxins, dibenzofurans and biphenyls. Regulatory Toxicology and Pharmacology: 146, 2024. Doi: 105525.

Compostos	TEF OMS 2024
Dibenzeno-p-dioxinas cloradas	
2,3,7,8-TCDD	1
1,2,3,7,8-PeCDD	1
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01
OCDD	0,0003
Dibenzofuranos clorados	
2,3,7,8-TCDF	0,1
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3

1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01
OCDF	0,0003
PCBs substituídas não orto	
3,3',4,4'-tetraCB (PCB 77)	0,0001
3,4,4',5-tetraCB (PCB 81)	0,0003
3,3',4,4',5-pentaCB (PCB 126)	0,1
3,3',4,4',5,5'-hexaCB (PCB 169)	0,03
PCBs mono orto-substituídas	
2,3,3',4,4'-pentaCB (PCB 105)	0,00003
2,3,4,4',5-pentaCB (PCB 114)	0,00003

2,3',4,4',5-pentaCB (PCB 118)	0,00003
2',3,4,4',5-pentaCB (PCB 123)	0,00003
2,3,3',4,4',5-hexaCB (PCB 156)	0,00003
2,3,3',4,4',5'-hexaCB (PCB 157)	0,00003
2,3',4,4',5,5'-hexaCB (PCB 167)	0,00003
2,3,3',4,4',5,5'-heptaCB (PCB 189)	0,00003

Consultas públicas

29. Quais foram os objetivos das Consultas Públicas n. 777 e 778/2020?

As Consultas Públicas (CP) n. 777 e 778/2020 tiveram como objetivo principal adequar a técnica legislativa ao disposto na Lei Complementar nº 95, de fevereiro de 1998 e no Decreto nº 9.191, de 1º de novembro de 2017, que estabelece as normas e as diretrizes para elaboração, redação, alteração, consolidação e encaminhamento de propostas de atos normativos ao Presidente da República pelos Ministros de Estado.

Assim, as propostas contemplaram a consolidação das seguintes normativas:

a) Portaria SVS/MS nº 685, de 27 de agosto de 1998, que dispõe sobre os princípios gerais para estabelecimento de níveis máximos de contaminantes químicos em alimentos e estabelece a lista de LMT para cobre em alimentos;

- b) RDC nº 281, de 6 de outubro de 2003, que exige a apresentação de laudo de análise quanto à presença de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos para importação do óleo de bagaço de oliva;
- c) RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 e RDC nº 138, de 8 de fevereiro de 2017, que tratam dos LMT de micotoxinas em alimentos;
- d) RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013, que trata do LMT de contaminantes inorgânicos em alimentos; e
- e) RDC nº 193, de 12 de dezembro de 2017, que estabelece os LMT de arsênio inorgânicos, cádmio total, chumbo total e estanho inorgânico em alimentos infantis.

De forma complementar, foram feitas atualizações dos limites de cromo e cobre considerando a CP nº 55, de 18/11/2011, foi proposto um limite de cádmio em sardinhas em conserva e foram atualizados os níveis de desoxinivalenol (DON) em derivados de trigo.

A partir da análise das contribuições das CP n. 777 e 778/2020, foram publicadas a RDC n. 487/2021 e a IN n. 88/2021, que posteriormente foram republicadas como RDC n 722/2022 e IN 160/2022

30. Qual foi o objetivo da Consulta Pública n. 929, de 09/10/2020?

A CP 929/2020 teve objetivo de alinhar o limite máximo tolerável de arsênio em arroz considerando que o *Codex Alimentarius* estabeleceu limites máximos para arsênio inorgânico (considerada a principal forma de preocupação toxicológica) para arroz integral e arroz polido. Em decorrência desta alteração, os países membros do Mercosul acordaram com a revisão e a Anvisa publicou a CP 929/2020 para coletar informações. A IN n. 115/2021 alterou o LMT de arsênio em arroz, estabelecendo os LMT em arroz integral e arroz polido alinhado ao *Codex Alimentarius* e estes limites foram incorporados com a publicação da IN n. 160/2022.

31.Qual foi o objetivo da Consulta Pública n. 1289, de 31/10/2024?

A CP 1289/2024 teve como objetivo alinhar os LMT estabelecidos na IN n. 160/2022 com os valores estabelecidos no Codex Alimentarius. Assim, foram revistos os limites de chumbo em alimentos infantis e de fumonisinas em derivados de milho, além de serem estabelecidos limites para os contaminantes 3-monocloropropano-1,2-diol, ácido cianídrico e melamina.

32.Qual foi o objetivo da Consulta Pública n. 1311, de 25/02/2025?

A CP 1311/2025 teve como objetivo alinhar os limites estabelecidos no Anexo II da IN n. 160/2022 e decorrência da internalização da Res. GMC n. 25/02 com os LMT de aflatoxinas totais estabelecidos no Codex Alimentarius para amendoim e para milho em grão.