

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 26/12/2019 | Edição: 249 | Seção: 1 | Página: 133

Órgão: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019

Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV, da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, VI, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 255, de 10 de dezembro de 2018, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2019, resolve:

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor.

§ 1º Esta Instrução Normativa se aplica de maneira complementar à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n° 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos para os alimentos e sua aplicação.

§ 2º A investigação de surtos de doença transmitida por alimentos (DTA) deve considerar os dados clínicos e epidemiológicos, conforme diretrizes do Ministério da Saúde.

Art. 2º Para efeito desta Instrução Normativa são adotadas as seguintes definições:

I - alimento pronto para oferta ao consumidor: alimento na forma como será disponibilizado ao consumidor, destinado à venda direta ou qualquer outra forma de distribuição, gratuita ou não;

II - alimento comercialmente estéril: alimento com atividade de água acima de 0,85, exceto bebidas alcoólicas, não adicionado de conservadores, exceto carnes curadas enlatadas, submetido a esterilidade comercial e acondicionado em embalagem hermética, estável à temperatura ambiente;

III - alimento estável à temperatura ambiente: alimento que, devido à sua natureza, mantém a segurança e características originais, mesmo quando armazenado em temperatura ambiente, desde que a integridade da embalagem seja mantida;

IV - alimento preparado pronto para o consumo: alimento manipulado e preparado em serviço de alimentação, exposto à venda embalado ou não;

V - alimento pronto para o consumo: alimento proveniente da indústria de alimentos que não requer a adição de outros ingredientes, e para o qual não há indicação, previamente ao consumo, da necessidade de tratamento térmico efetivo ou outro processo de eliminação ou de redução de micro-organismos de preocupação à saúde humana a níveis seguros;

VI - alimento semielaborado: alimento proveniente da indústria de alimentos que não requer adição de outros ingredientes, e para o qual há indicação, previamente ao consumo, da necessidade de tratamento térmico efetivo ou outro processo de eliminação, ou de redução de micro-organismos de preocupação à saúde humana a níveis seguros;

VII - embalagem hermética: embalagem fechada com a finalidade de conferir integridade ao alimento, protegendo-o contra a entrada de micro-organismos;

VIII - esterilidade comercial: condição atingida por aplicação de calor suficiente, isolado ou em combinação com outros tratamentos apropriados ou tecnologia equivalente, para tornar o alimento isento de micro-organismos capazes de se reproduzir em condição ambiente de armazenamento e distribuição do produto;

IX - ingrediente: toda substância empregada na fabricação ou preparo de alimentos, incluindo os aditivos alimentares, que está presente no produto final, na sua forma original ou modificada;

X - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

XI - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

XII - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

XIII - tratamento térmico efetivo: tratamento térmico realizado previamente ao consumo dos alimentos até que seu ponto frio atinja a temperatura de 75°C ou combinação tempo-temperatura equivalente, comprovadamente eficaz na redução de formas vegetativas de micro-organismos de preocupação à saúde humana a níveis seguros; e

XIV - ultra alta temperatura (UAT) ou ultra high temperature (UHT): processo utilizado para esterilização comercial de alimentos por meio do aquecimento a temperaturas elevadas e, imediatamente, do resfriamento.

Art. 3º Os alimentos, com exceção dos alimentos comercialmente estéreis, devem atender aos padrões microbiológicos estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.

§ 1º Para produtos cárneos mistos das categorias 5 e 6 do Anexo I desta Instrução Normativa, devem ser cumpridos os padrões microbiológicos da categoria específica menos restritiva.

§ 2º Para as categorias específicas a e b da categoria 5 do Anexo I desta Instrução Normativa, quando houver identificação de salmonela monofásica, *Salmonella* (1,4[5],12:-:1,2) ou *Salmonella* (1,4[5],12:i:-), interpretar o resultado como positivo para *Salmonella typhimurium*.

§ 3º Para as categorias 9, 15 e 22 do Anexo I desta Instrução Normativa, o limite de detecção do método para enterotoxinas estafilocócicas deve ser menor ou igual a 1 ng/g.

§ 4º Para a categoria 24 do Anexo I desta Instrução Normativa:

I - caso o resultado para coliformes totais seja "Presença em 250mL", deve-se realizar a pesquisa de *Escherichia coli* em 250 mL; e

II - caso o resultado para esporos de clostrídios sulfito redutores seja "Presença em 50 mL", deve-se realizar a pesquisa de esporos de *Clostridium perfringens* em 50 mL.

Art. 4º Em adição aos padrões microbiológicos constantes no Anexo I desta Instrução Normativa, os alimentos prontos para o consumo devem atender aos padrões microbiológicos para *Listeria monocytogenes* estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. Excetua-se da necessidade de pesquisa regular de *Listeria monocytogenes* os alimentos que se enquadrem em, pelo menos, uma das seguintes situações:

I - alimentos com vida útil menor que 5 dias;

II - alimentos com pH menor ou igual a 4,4;

III - alimentos com atividade de água menor ou igual a 0,92;

IV - alimentos com combinação de pH menor ou igual a 5,0 e atividade de água menor ou igual a 0,94;

V - alimentos que tenham recebido tratamento térmico efetivo ou outro processo equivalente para eliminação de *Listeria monocytogenes* e cuja recontaminação após este tratamento não seja possível, tais como os produtos tratados termicamente em sua embalagem final;

VI - frutas e hortaliças frescas, inteiras e não processadas, excluindo sementes germinadas;

VII - pães, biscoitos e produtos similares;

VIII - águas envasadas, águas carbonatadas, refrigerantes, cervejas, cidras, vinhos e produtos similares;

IX - açúcares e produtos para adoçar;

X - mel;

XI - chocolate e produtos de cacau;

XII - balas, bombons e gomas de mascar; ou

XIII - moluscos bivalves vivos.

Art. 5º Para fins de enquadramento de produto não caracterizado explicitamente nas categorias gerais e específicas constante no Anexo I desta Instrução Normativa deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação.

Art. 6º Os alimentos comercialmente estéreis, incluindo leite e derivados UAT (UHT), fórmulas infantis líquidas comercialmente estéreis e fórmulas enterais líquidas comercialmente estéreis devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos no Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor no prazo de 12 (doze) meses a partir da data de sua publicação.

Art. 8º Os produtos fabricados até a entrada em vigor desta Instrução Normativa deverão cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, até o fim de seus prazos de validade.

ANTONIO BARRA TORRES

Diretor-Presidente Substituto

ANEXO I

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS, COM EXCEÇÃO DOS ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS

| 1. FRUTAS E DERIVADOS | | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---|-----|-----|
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) "In natura", inteiras, selecionadas ou não | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 102 | 103 |
| b) Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanificadas, refrigeradas ou congeladas | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| c) Branqueadas ou cozidas | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 102 | 103 |
| d) Secas, desidratadas ou liofilizadas | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 103 | 104 |
| e) Polpas e purês | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 103 | 104 |
| f) Doces em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 103 | 104 |
| g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 20 |

| 2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS | | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---|------|-------|
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) "In natura", inteiros, selecionados ou não | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 102 | 103 |
| b) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, refrigerados ou congelados, que não necessitam de tratamento térmico efetivo, previamente ao consumo | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| c) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, pré-fritos, refrigerados ou congelados, que necessitam de tratamento térmico efetivo previamente ao consumo | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 5x10 | 5x102 |
| d) Secos, desidratados ou liofilizados | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 103 | 104 |
| e) Polpas e purês | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 103 | 104 |
| f) Em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 103 | 104 |
| g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 20 |
| 3. NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |

| | | | | | |
|--|---|----|---|-------------------|-------------------|
| b) Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| c) Barras de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 5x10 ² | 104 |
| 4. OUTROS PRODUTOS VEGETAIS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Vegetais em conserva, acidificados (pH menor ou igual a 4,5), com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| b) Vegetais em conserva, com líquido de cobertura, refrigerados, não comercialmente estéreis | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| c) Tofu, sufu e similares, refrigerados | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| d) Proteínas vegetais texturizadas com ou sem adição de outros ingredientes | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| 5. CARNE DE AVES | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados | <i>Salmonella</i> Enteritidis/25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Salmonella</i> typhimurium/25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 5x10 ² | 5x10 ³ |
| | Aeróbios mesófilos/g, exceto miúdos | 5 | 3 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos | 5 | 3 | 5x10 ⁵ | 5x10 ⁶ |

| | | | | | |
|---|---|----|---|-------------------|-------------------|
| b) Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, empanados crus de rotisseria, linguiças frescas) | <i>Salmonella enteritidis</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Salmonella typhimurium</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 5x10 ² | 5x10 ³ |
| | Aeróbios mesófilos/g | 5 | 3 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| c) Produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers) | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 5x10 | 5x10 ² |
| | Aeróbios mesófilos/g | 5 | 3 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| d) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines) | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Clostridium perfringens</i> /g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | menor 10 | 10 ² |
| 6. CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele | <i>Salmonella</i> /25g, para carne bovina e outras carnes | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Salmonella</i> /25g, para carne suína | 5 | 1 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para carne bovina e outras carnes | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína | 5 | 3 | 10 ² | 10 ³ |
| | Aeróbios mesófilos/g, exceto para miúdos | 5 | 3 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| | Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos | 5 | 3 | 5x10 ⁵ | 5x10 ⁶ |
| b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes) | <i>Salmonella</i> /25g, para carne bovina e outras carnes | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Salmonella</i> /25g, para carne suína | 5 | 1 | Aus | - |

| | | | | | |
|---|---|----|---|-------------------|-------------------|
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína | 5 | 3 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para carne bovina e outras carnes | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 104 |
| | Aeróbios mesófilos/g | 5 | 3 | 105 | 106 |
| c) Embutidos crus (linguiças frescas) | <i>Salmonella</i> /25g, para carne bovina e outras carnes | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Salmonella</i> /25g, para carne suína | 5 | 1 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína | 5 | 3 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para carne bovina e outras carnes | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Aeróbios mesófilos/g | 5 | 3 | 105 | 106 |
| d) Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef") | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | menor que 10 | 102 |
| e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | menor que 10 | 102 |
| f) Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines) | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Clostridium perfringens</i> /g | 5 | 1 | 102 | 103 |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | menor que 10 | 102 |
| g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon) | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 5x10 ² | 3x10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | menor que 10 | 102 |
| 7. PESCADOS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |

| | | | | | |
|---|--|--|---|--------------|-------------------|
| a) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados | Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae) | O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma). | | | |
| | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para produtos não consumidos crus | 5 | 2 | 50 | 5x10 ² |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para produtos consumidos crus | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| b) Moluscos bivalves vivos e equinodermas, tunicados e gastrópodos vivos, consumidos crus | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 1 | 2,3 | 7 |
| c) Produtos à base de carne moída ou picada de pescados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, empanados crus, linguças cruas) | Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae) | O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma). | | | |
| | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 50 | 5x10 ² |
| d) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, bexiga natatória) salgados ou salgado secos, anchovados ou em salmoura | Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae) | O limite máximo de histaminas deve ser 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 400 mg/kg (quatrocentos miligramas por quilograma). | | | |
| | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | menor que 10 | 10 ² |
| e) Pescados semielaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers) | Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae) | O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma). | | | |
| | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 104 |

| | | | | | |
|--|-----------------------------------|---|---|-----------------|-------------------|
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 50 | 5x10 ² |
| 8. OVOS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Ovo íntegro cru (clara e gema) | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| b) Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| c) Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| d) Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |

| | | | | | |
|--|--|---|---|-------------------|-------------------|
| 9. LEITE E DERIVADOS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Leites pasteurizados | Enterobacteriaceae/mL | 5 | 0 | 10 | - |
| b) Queijos | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para queijos ralado ou em pó | 5 | 2 | 10 ² | 5x10 ² |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para queijos com umidade abaixo de 46% | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, para queijos com umidade igual ou acima de 46% | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| | Bolores e Leveduras/g, somente para queijos ralado ou em pó | 5 | 2 | 5x10 ² | 5x10 ³ |
| c) Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | menor que 3 | 10 |
| d) Manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | menor que 3 | 10 |
| | Bolores e Leveduras/g | 5 | 2 | 10 ³ | 10 ⁴ |

| | | | | | |
|---|--|----|---|-------------------|-------------------|
| e) Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 0 | 10 | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 10 | 102 |
| | Aeróbios mesófilos/g | 5 | 2 | 3x10 ⁴ | 1x10 ⁵ |
| f) Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores leveduras/mL | 5 | 2 | 50 | 102 |
| g) Produtos lácteos fermentados | <i>Salmonella</i> /25mL | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>E. coli</i> /mL | 5 | 2 | 3 | 10 |
| | Bolores e Leveduras/mL | 5 | 2 | 102 | 103 |
| h) Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>B. cereus</i> presuntivo/g | 5 | 2 | 102 | 5x10 ² |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 5x10 ² |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| i) Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>B. cereus</i> presuntivo/g | 5 | 2 | 102 | 5x10 ² |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 5x10 ² |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| j) Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10 | 102 |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 10 | 102 |
| 10. GELADOS COMESTÍVEIS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Gelados comestíveis | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g, somente para gelados comestíveis à base de leite | 5 | 2 | 102 | 5x10 ² |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 11. MARGARINAS E CREMES VEGETAIS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Margarinas e cremes vegetais | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e Leveduras/g | 5 | 2 | 5x10 ² | 103 |
| | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| 12. BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Refrigerantes e outras bebidas carbonatadas | Bolores e Leveduras/mL, exceto bebidas fermentadas | 5 | 2 | 10 | 102 |
| b) Refrescos, sucos, néctares e outras bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas | Bolores e Leveduras/mL | 5 | 2 | 10 | 102 |

| | | | | | |
|--|--|----|---|-------|-------|
| c) Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| d) Sucos concentrados adicionados de conservadores ou congelados | <i>Salmonella</i> /25mL | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/mL | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e Leveduras/mL | 5 | 2 | 102 | 103 |
| e) Sucos e outras bebidas submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração | <i>Salmonella</i> /25mL | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>B. cereus</i> presuntivo/mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos | 5 | 1 | 102 | 5x102 |
| | Enterobacteriaceae/mL | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e Leveduras/mL | 5 | 2 | 10 | 102 |
| f) Sucos e outras bebidas "in natura" ou reconstituídas | <i>Salmonella</i> /25mL | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /mL | 5 | 2 | 10 | 102 |
| g) Leite de coco e bebidas à base de cereais, sementes ou grãos estáveis à temperatura ambiente, adicionados de conservadores | <i>Salmonella</i> /25mL | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/mL | 5 | 1 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/mL | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 13. ALIMENTOS INFANTIS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Fórmulas infantis em pó para lactentes (até seis meses de idade), fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, fórmulas de nutrientes | <i>Salmonella</i> /25g | 60 | 0 | Aus | - |
| | <i>Cronobacterspp</i> /10g | 30 | 0 | Aus | - |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 50 | 5x102 |
| apresentadas ou indicadas para recém-nascidos de alto risco e outros alimentos especialmente formulados para lactentes | | | | | |
| | Enterobacteriaceae/10g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Aeróbios mesófilos/g | 5 | 2 | 5x102 | 5x103 |
| b) Fórmulas infantis em pó de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância e outros alimentos especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância | <i>Salmonella</i> /25g | 60 | 0 | Aus | - |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 50 | 5x102 |
| | Enterobacteriaceae/10g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Aeróbios mesófilos/g | 5 | 2 | 5x102 | 5x103 |
| c) Alimentos à base de cereais para alimentação infantil | <i>Salmonella</i> /25g | 30 | 0 | Aus | - |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 102 | 5x102 |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Aeróbios mesófilos/g | 5 | 2 | 103 | 104 |
| d) Alimentos infantis de transição não estáveis a temperatura ambiente (papinhas refrigeradas ou congeladas) | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 103 | 104 |
| 14. FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Fórmula padrão para nutrição enteral, fórmula modificada para nutrição enteral e módulo para nutrição enteral em pó | <i>Salmonella</i> /25g | 60 | 0 | Aus | - |

| | | | | | |
|---|---|----|---|-------------------|-------------------|
| | <i>Cronobacterspp</i> /10g, para alimentos destinados a lactentes (até seis meses de idade) | 30 | 0 | Aus | - |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 50 | 5x10 ² |
| | Enterobacteriaceae/10g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Aeróbios mesófilos/g | 5 | 2 | 5x10 ² | 5x10 ³ |
| 15. SUPLEMENTOS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Suplementos em pó e em barra | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g), somente para produtos de base proteica | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g, somente para suplementos em pó | 5 | 0 | 10 | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| | <i>Escherichia coli</i> /g, somente para suplementos em barra | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | Bolores e Leveduras/g | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ |
| b) Suplementos líquidos e em géis, não comercialmente estéreis | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| | Bolores e Leveduras/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| c) Suplementos em cápsulas, drágeas e comprimidos | Aplicar os parâmetros de produtos não-estéreis, conforme estabelecido na Farmacopeia Brasileira (n=5; c=0). | | | | |
| 16. AÇÚCARES, ADOÇANTES E SIMILARES | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos | Bolores e Leveduras/g | 5 | 2 | menor que 10 | 10 ² |
| b) Edulcorantes e adoçantes de mesa líquidos | Bolores e Leveduras/g | 5 | 1 | menor que 10 | 10 ² |
| c) Melado, melaço, caldas, xarope | Bolores e Leveduras/g | 5 | 2 | 50 | 10 ² |
| 17. CAFÉS, CHÁS E PRODUTOS PARA INFUSÃO | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos sem emprego de calor, incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| b) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 10 ² | 10 ³ |
| 18. ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Especiarias | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 ² | 5x10 ² |

| | | | | | |
|--|---|----|---|-------------------|-------------------|
| b) Temperos desidratados, em pasta ou prensados (mistura para tempero de feijão, caldos em cubos, misturas para refogar) | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| c) Catchup, mostarda, barbecue, maionese e molhos | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e Leveduras/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 19. CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Farinhas, amidos, féculas e fubás | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 10 | 102 |
| b) Massas alimentícias secas, com ou sem recheio, incluindo as massas instantâneas | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 10 ² | 5x10 ³ |
| | Estafilococos coagulase positiva/g, somente nas massas com ovos | 5 | 2 | 10 ³ | 5x10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 5x10 | 102 |
| c) Massas alimentícias frescas e produtos semielaborados, com ou sem recheio, com ou sem cobertura (pão de queijo, pão de batata, pizza, pastéis), refrigerados ou congelados | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 102 | 103 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para produtos recheados com carnes | 5 | 2 | 102 | 103 |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 5x10 ² | 5x10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 5x10 | 5x10 ² |
| | Bolores e leveduras/g, somente para produtos refrigerados | 5 | 1 | 102 | 104 |
| d) Pães, bolos, bolachas, biscoitos e outros produtos de panificação, estáveis à temperatura ambiente | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>B. cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 102 | 103 |
| | Estafilococos coagulase positiva/g, somente para alimentos com recheio | 5 | 1 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 5x10 ² | 104 |
| e) Pães, bolos e outros produtos de panificação, não estáveis à temperatura ambiente | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>B. cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 102 | 103 |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 102 | 5x10 ² |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 5x10 ² | 104 |
| f) Produtos à base de amidos, farinhas, féculas e fubás, semi elaborados e misturas em pó com ou sem ovos para bolos, pães, tortas, empadas, pizzas, preparações para empanar, estáveis à temperatura ambiente | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 10 | 102 |
| g) Cereais extrusados, com ou sem adição de outros ingredientes | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |

| | | | | | |
|---|---|----|---|-----|-------|
| h) Produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| i) Cereais compactados, em barra ou outras formas, com ou sem adição de outros ingredientes | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 103 | 104 |
| 20. CACAU, CHOCOLATES, CONFEITOS, PRODUTOS PARA CONFEITAR, PASTAS E DOCES | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Balas, pastilhas, drágeas, caramelos, gomas de mascar e outros confeitos | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 2 | 102 | 103 |
| b) Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| c) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio não perecível | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 10 | 102 |
| d) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio perecível | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 10 | 1 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 1 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 103 | 104 |
| e) Cacau em pó | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Aeróbios mesófilos/g | 5 | 2 | 103 | 104 |
| f) Achocolatados em pó | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10 | 102 |
| g) Pastas, cremes, coberturas e recheios, estáveis à temperatura ambiente e não comercialmente estéreis | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g, somente para alimentos de base láctea | 5 | 1 | 102 | 5x102 |
| | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 102 | 103 |
| h) Pastas, cremes, coberturas, recheios e similares, não estáveis à temperatura ambiente | <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 10 | 1 | 102 | 103 |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 1 | 10 | 102 |
| | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 103 | 104 |
| 21. ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA O CONSUMO | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Alimentos preparados prontos para o consumo, elaborados com emprego de calor | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>B.cereus</i> presuntivo/g, somente para preparações contendo cereais ou molhos | 5 | 1 | 102 | 5x102 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|-------------------|-------------------|
| | <i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para preparações com carnes | 5 | 1 | 102 | 5x10 ² |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 20 |
| b) Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 102 | 10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| c) Alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| d) Sanduíches | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>B. cereus</i> presuntivo/g | 5 | 1 | 102 | 5x10 ² |
| | <i>Clostridium perfringens</i> /g , somente para alimentos com carnes | 5 | 1 | 102 | 5x10 ² |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 5x10 | 5x10 ² |
| e) Doces e sobremesas | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 5x10 ² |
| | <i>B. cereus</i> presuntivo/g | 5 | 2 | 102 | 5x10 ² |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 22. ALIMENTOS SEMIELABORADOS E PRONTOS PARA O CONSUMO | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Alimentos semielaborados | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>B. cereus</i> presuntivo/g, somente para alimentos à base de cereais ou molhos | 5 | 1 | 102 | 10 ³ |
| | <i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para alimentos com carnes | 5 | 2 | 102 | 10 ³ |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 5x10 ² | 5x10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 5x10 | 5x10 ² |
| | Bolores e leveduras/g, somente para alimentos refrigerados | 5 | 1 | 102 | 10 ⁴ |
| b) Alimentos prontos para o consumo | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterotoxina estafilocócica (ng/g) | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g, somente para alimentos à base de cereais ou molhos | 5 | 1 | 102 | 5x10 ² |
| | <i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para alimentos com carnes | 5 | 1 | 102 | 5x10 ² |
| | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 102 | 10 ³ |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 20 |
| 23. ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS APÓS ADIÇÃO DE LÍQUIDO | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |

| | | | | | |
|--|---|---|---|-----|-----|
| a) Com emprego de calor | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 3 | 102 | 103 |
| b) Sem emprego de calor | <i>Salmonella</i> /25g | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 24. ÁGUAS ENVASADAS | | | | | |
| Categorias Específicas | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | n | c | m | M |
| a) Água mineral natural, água natural, água adicionada de sais e água do mar dessalinizada potável | Coliformes totais/250mL | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Escherichia coli</i> /250mL | 5 | 0 | Aus | - |
| | Enterococos/250mL | 5 | 0 | Aus | - |
| | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> /250mL | 5 | 0 | Aus | - |
| | Esporos de clostrídios sulfito redutores/50mL | 5 | 0 | Aus | - |
| | Esporos de <i>Clostridium perfringens</i> /50mL | 5 | 0 | Aus | - |

ANEXO II

PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE *Listeria monocytogenes* EM ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO

| Categorias Específicas | Micro-organismo | n | c | m | M |
|--|--|----|---|-----|---|
| a) Alimentos prontos para o consumo | <i>Listeria monocytogenes</i> /25g ou mL | 5 | 0 | 102 | - |
| b) Alimentos prontos para o consumo, destinados a lactentes ou para fins especiais | <i>Listeria monocytogenes</i> /25g ou mL | 10 | 0 | Aus | - |

ANEXO III

PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS

| Categorias específicas | Critério de Aceitação |
|--|--|
| a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) | "O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável. |
| b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5) | |
| c) Leite UAT (UHT) e produtos à base de leite UAT/UHT em embalagens herméticas | |
| d) Fórmulas infantis, incluindo fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância e fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, líquidas, estéreis, em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente | |
| e) Fórmulas padrão para nutrição enteral, fórmulas modificadas para nutrição enteral e módulos para nutrição enteral, líquidos, estéreis, em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente | |

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.