

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. Excetuam-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</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	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	5x102
	<i>Escherichia coli</i> /g, para produtos consumidos crus	5	2	10	102
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	5x102
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	102
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	10 ²
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	10 ²
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	10 ²
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.