

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 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 da atribuição 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 nº 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 nº 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

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

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.

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

§ 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;

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

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

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

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
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

c) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, pré-fritos, refrigerados ou congelados, que necessitam de tratamento térmico efetivo previamente ao consumo	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	5x10	5x10 <sup>2</sup>
d) Secos, desidratados ou liofilizados	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
e) Polpas e purês	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
f) Em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	20
<b>3. NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
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/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Barras de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes					
<b>4. OUTROS PRODUTOS VEGETAIS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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	102	103
	Bolores e leveduras/g	5	1	103	104
b) Vegetais em conserva, com líquido de cobertura, refrigerados, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	102	103
	Bolores e leveduras/g	5	1	103	104
c) Tofu, sufu e similares, refrigerados	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	102	103
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	102	103
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	102
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	102
<b>5. CARNE DE AVES</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
	Aeróbios mesófilos/g, exceto miúdos	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
	Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	5	3	5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>6</sup>
b) Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, 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 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
c) Produtos cárneos semielaborados, temperados	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	104

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5x10	5x10 <sup>2</sup>
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor 10	10 <sup>2</sup>
<b>6. CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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 <sup>2</sup>
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Aeróbios mesófilos/g, exceto para miúdos	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
	Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	5	3	5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>6</sup>
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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne bovina e outras carnes	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne bovina e outras carnes	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
d) Produtos cárneos maturados, dessecados	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).



(presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef")	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	menor que 10	102
e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	103
	<i>Escherichia coli/g</i>	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/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Clostridium perfringens/g</i>	5	1	102	103
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	102	103
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	menor que 10	102
g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	5x102	3x103
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	menor que 10	102
<b>7. PESCADOS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
a) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados		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/25g</i>	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	103
	<i>Escherichia coli/g</i> , para produtos não consumidos crus	5	2	50	5x102
	<i>Escherichia coli/g</i> , para produtos consumidos crus	5	2	10	102
b) Moluscos bivalves vivos e equinodermas, tunicados e gastrópodos vivos, consumidos crus	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	1	2,3	7

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

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, Scombrosidae)	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, Scombrosidae)	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, Scombrosidae)	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	5x102
<b>8. OVOS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
a) Ovo íntegro cru (clara e gema)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

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	102
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	102	103
	Bolores e leveduras/g	5	1	103	104
d) Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	102	103
	Bolores e leveduras/g	5	1	103	104

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	102	103
	<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos ralado ou em pó	5	2	102	5x102
	<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos com umidade abaixo de 46%	5	2	10	102
	<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos com umidade igual ou acima de 46%	5	1	102	103
	Bolores e Leveduras/g, somente para queijos ralado ou em pó	5	2	5x102	5x103
c) Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	103
	<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	102
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 3	10
	Bolores e Leveduras/g	5	2	103	104
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	-

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	102
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x104	1x105
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	5x102
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	5x102
	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	5x102
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	5x102
	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
<b>10. GELADOS COMESTÍVEIS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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	5x102
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	102
<b>11. MARGARINAS E CREMES VEGETAIS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
a) Margarinas e cremes vegetais	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	102
	Bolores e Leveduras/g	5	2	5x102	103
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
<b>12. BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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
f) Sucos e outras bebidas "in natura" ou reconstituídas	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10	102
	<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
<b>13. ALIMENTOS INFANTIS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
a) Fórmulas infantis em pó para lactentes (até seis meses de idade), fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, fórmulas de nutrientes apresentadas ou indicadas para recém-nascidos de alto risco e outros alimentos especialmente formulados para lactentes	<i>Salmonella</i> /25g	60	0	Aus	-
	<i>Cronobacterspp</i> /10g	30	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	50	5x102
	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
	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	102

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

d) Alimentos infantis de transição não estáveis a temperatura ambiente (papinhas refrigeradas ou congeladas)	Bolores e leveduras/g	5	1	103	104
<b>14. FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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 <sup>2</sup>
	Enterobacteriaceae/10g	10	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<b>15. SUPLEMENTOS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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 <sup>2</sup>
	<i>Escherichia coli</i> /g, somente para suplementos em barra	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e Leveduras/g	5	1	103	104
b) Suplementos líquidos e em géis, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e Leveduras/g	5	2	102	103
c) Suplementos em cápsulas, drágeas e comprimidos	Aplicar os parâmetros de produtos não-estéreis, conforme estabelecido na Farmacopeia Brasileira (n=5; c=0).				
<b>16. AÇÚCARES, ADOÇANTES E SIMILARES</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
a) Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos	Bolores e Leveduras/g	5	2	menor que 10	10 <sup>2</sup>
b) Edulcorantes e adoçantes de mesa líquidos	Bolores e Leveduras/g	5	1	menor que 10	10 <sup>2</sup>
c) Melado, melaço, caldas, xarope	Bolores e Leveduras/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>
<b>17. CAFÉS, CHÁS E PRODUTOS PARA INFUSÃO</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

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	102
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	102	103
<b>18. ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
a) Especiarias	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	102	5x102
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
<b>19. CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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 <sup>2</sup>	5x103
	Estafilococos coagulase positiva/g, somente nas massas com ovos	5	2	103	5x103
	<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	5x102	5x103
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5x10	5x10 <sup>2</sup>
	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	102
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 <sup>2</sup>	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
<b>20. CACAU, CHOCOLATES, CONFEITOS, PRODUTOS PARA CONFEITAR, PASTAS E DOCES</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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	-

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).



	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
<b>21. ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA O CONSUMO</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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	5x102
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	10 <sup>3</sup>
	<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	103
	<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	5x102
	<i>Clostridium perfringens</i> /g , somente para alimentos com carnes	5	1	102	5x102
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	103
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	5x10	5x102
e) Doces e sobremesas	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	5x102

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	2	102	5x10 <sup>2</sup>
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	102
<b>22. ALIMENTOS SEMIELABORADOS E PRONTOS PARA O CONSUMO</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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	103
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para alimentos com carnes	5	2	102	103
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5x10	5x10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g, somente para alimentos refrigerados	5	1	102	104
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 <sup>2</sup>
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para alimentos com carnes	5	1	102	5x10 <sup>2</sup>
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	103
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	20
<b>23. ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS APÓS ADIÇÃO DE LÍQUIDO</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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
<b>24. ÁGUAS ENVASADAS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
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)	<p>"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.</p>
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 regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).