



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

CONSULTA PÚBLICA Nº 542, DE 17 DE JULHO DE 2018
D.O.U de 18/7/2018

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 nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, III, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve submeter à consulta pública, para comentários e sugestões do público em geral, proposta de ato normativo, conforme deliberado em reunião realizada em 3 de julho de 2018, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Fica estabelecido o prazo de 60 (sessenta) dias para envio de comentários e sugestões ao texto da proposta de Instrução Normativa que estabelece as listas de critérios microbiológicos de segurança e higiene para alimentos, conforme Anexo.

Parágrafo único. O prazo de que trata este artigo terá início 7 (sete) dias após a data de publicação desta Consulta Pública no Diário Oficial da União.

Art. 2º A proposta de ato normativo estará disponível na íntegra no portal da Anvisa na internet e as sugestões deverão ser enviadas eletronicamente por meio do preenchimento de formulário específico, disponível no endereço: http://formsus.datasus.gov.br/site/formulario.php?id_aplicacao=40153.

§1º As contribuições recebidas são consideradas públicas e estarão disponíveis a qualquer interessado por meio de ferramentas contidas no formulário eletrônico, no menu “resultado”, inclusive durante o processo de consulta.

§2º Ao término do preenchimento do formulário eletrônico será disponibilizado ao interessado número de protocolo do registro de sua participação, sendo dispensado o envio postal ou protocolo presencial de documentos em meio físico junto à Agência.

§3º Em caso de limitação de acesso do cidadão a recursos informatizados será permitido o envio e recebimento de sugestões por escrito, em meio físico, durante o prazo de consulta, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Gerência-Geral de Alimentos - GGALI, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

§4º Excepcionalmente, contribuições internacionais poderão ser encaminhadas em meio físico, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Assessoria de Assuntos Internacionais – AINTE, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária promoverá a análise das contribuições e, ao final, publicará o resultado da consulta pública no portal da Agência.

Parágrafo único. A Agência poderá, conforme necessidade e razões de conveniência e oportunidade, articular-se com órgãos e entidades envolvidos com o assunto, bem como aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para subsidiar posteriores discussões técnicas e a deliberação final da Diretoria Colegiada.

JARBAS BARBOSA DA SILVA JR.

ANEXO

PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA

Processo nº: 25351.421446/2015-17

Assunto: Proposta de revisão da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 12, de 2001, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Agenda Regulatória 2017-2020: Tema nº 4.3

Regime de Tramitação: Comum

Área responsável: Gerência-Geral de Alimentos - GGALI

Diretor Relator: Jarbas Barbosa da Silva Júnior

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº [Nº], DE [DIA] DE [MÊS POR EXTENSO] DE [ANO]

Estabelece as listas de critérios microbiológicos de segurança e higiene 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 nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º, do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, tendo em vista os incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei nº 9.782, de 1999, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em XX de XXXX de 2018, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece a lista dos critérios microbiológicos de segurança e de higiene para alimentos.

Parágrafo único. Esta Instrução Normativa se aplica de maneira complementar à Resolução RDC nº XX, de XXXX, que dispõe sobre os critérios microbiológicos de segurança e higiene para os alimentos e sua aplicação.

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

I - Alimento combinado: alimento industrializado semi-elaborado ou pronto para consumo, de natureza mista, que contém tanto ingredientes de origem animal, quanto vegetal, não se enquadrando em nenhuma outra categoria específica da lista de alimentos constante no Anexo I desta Instrução Normativa.

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, destinado ao consumo direto.

V - Alimento pronto para o consumo: alimento proveniente da indústria de alimentos destinado ao consumo direto sem a necessidade de tratamento térmico, cocção ou outro processo efetivo para a eliminação ou redução de micro-organismos a níveis seguros.

VI - Alimento semi-elaborado: alimento proveniente da indústria de alimentos para os quais há indicação, previamente ao consumo, da necessidade de tratamento térmico ou outro processo efetivo para a eliminação ou redução de micro-organismos a níveis seguros.

VII - Critérios Microbiológicos de Higiene (CH): definem a aceitabilidade de um produto ou de um lote de alimento em função da presença ou quantidade de micro-organismos indicadores de higiene.

VIII - Critérios Microbiológicos de Segurança (CS): definem a aceitabilidade de um produto ou de um lote de alimento em função da presença ou quantidade de micro-organismos patogênicos e/ou suas toxinas/metabólitos.

IX - Embalagem hermética: embalagem fechada com a finalidade de proteger o alimento contra a entrada de micro-organismos durante e após o processamento térmico.

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

XI - Ingrediente: toda substância empregada na fabricação ou preparo de alimentos, que está presente no produto final, na sua forma original ou modificada.

XII - Limite microbiológico m (m): é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável.

XIII - Limite microbiológico M (M): é o limite que, em um plano de três classes, separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis.

XIV - Plano de amostragem: componente do critério microbiológico que garante a representatividade do lote e define o número de unidades amostrais a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades analíticas toleradas com qualidade intermediária (c).

XV - Semi-conserva: produto submetido a tratamento específico (cocção, salga, defumação ou secagem), com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados por calor, conservados ou não sob refrigeração.

XVI - Tratamento térmico efetivo: tratamento em que é atingida a temperatura de 70°C ou mais em todas as partes do alimento, ou outras combinações de tempo e temperatura, comprovadamente eficazes na redução de micro-organismos até níveis aceitáveis.

XVII - 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 a seguir, do resfriamento.

Art. 3º Os alimentos, com exceção dos alimentos comercialmente estéreis, devem atender os critérios microbiológicos de segurança e higiene estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 4º Devem ser cumpridos os critérios microbiológicos de segurança para *Listeria monocytogenes* em alimentos prontos para o consumo estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa.

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

I - Alimentos com vida útil menor que 5 dias;

II - Alimentos com $\text{pH} \leq 4,4$;

III - Alimentos com atividade de água $\leq 0,92$;

IV - Alimentos com a combinação de $\text{pH} \leq 5,0$ e atividade de água $\leq 0,94$;

V - Alimentos que tenham recebido tratamento térmico efetivo ou outro processo equivalente para eliminação de *Listeria monocytogenes* e quando a recontaminação após este tratamento não é 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 bolachas;

VIII - Águas envasadas;

IX - Refrigerantes e bebidas alcoólicas;

X - Açúcares e produtos para adoçar;

XI - Mel;

XII - Chocolate e produtos de cacau;

XIII - Balas, bombons e gomas de mascar; ou

XIV - Moluscos bivalves vivos.

Art. 5º Os alimentos comercialmente estéreis, incluindo leite e derivados UAT (UHT), fórmulas infantis líquidas comercialmente estéreis e fórmulas enterais líquidas comercialmente estéreis devem cumprir os critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo III desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. Os alimentos comercialmente estéreis não deverão ser classificados nas categorias específicas do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 6º 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. 7º Todo alimento com resultado de estafilococos coagulase positiva acima de 10^5 UFC/g, deve ser testado quanto à presença de enterotoxinas estafilocócicas.

Art. 8º Esta Instrução Normativa entra em vigor trezentos e sessenta e cinco dias após a data de sua publicação.

JARBAS BARBOSA DA SILVA JR

Diretor-Presidente

ANEXO I

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURANÇA E HIGIENE PARA ALIMENTOS, COM EXCEÇÃO DOS ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS.

CATEGORIA GERAL: FRUTAS, PRODUTOS DE FRUTAS E DERIVADOS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
"In natura", inteiras, selecionadas ou não	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10^2	10^3
Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanificadas, refrigeradas ou congeladas, prontas para consumo	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10^2	10^3
Branqueadas ou cozidas	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	1	10^2	10^3
Secas, desidratadas ou liofilizadas	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10^2	10^3
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10^3	10^4
Polpas e purês	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10^2	10^3
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10^3	10^4
Doces em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	1	10^2	10^3
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10^3	10^4
CATEGORIA GERAL: HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS E FUNGOS COMESTÍVEIS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
"In natura", inteiros, selecionados ou não	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10^2	10^3
Preparados (inteiros, descascados ou fracionados),	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-

sanificados, branqueados, refrigerados ou congelados, pronto para consumo						
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	10	10 ²
Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, refrigerados ou congelados, semi-elaborados	<i>Salmonella sp/25g</i>	CS	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
Secos, desidratados ou liofilizados	<i>Salmonella sp/25g</i>	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10 ³	10 ⁴
Polpas e purês	<i>Salmonella sp/25g</i>	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10 ³	10 ⁴
Em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	<i>Salmonella sp/25g</i>	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10 ³	10 ⁴
CATEGORIA GERAL: NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, nibs de cacau, sementes leguminosas, sementes comestíveis e similares, para consumo direto	<i>Salmonella sp/25g</i>	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	10	10 ²
Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas, sementes comestíveis e similares adicionadas ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella sp/25g</i>	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	10	10 ²
Barras de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas, sementes comestíveis e similares adicionadas ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella sp/25g</i>	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	5x10 ²	10 ⁴
CATEGORIA GERAL: OUTROS PRODUTOS VEGETAIS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Vegetais acidificados (pH ≤	<i>Salmonella sp/25g</i>	CS	5	0	Aus	-

4,5), em conserva, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, estáveis à temperatura ambiente						
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10 ³	10 ⁴
Vegetais, em conserva, com líquido de cobertura, refrigerados	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10 ³	10 ⁴
Tofu, sufu e similares	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	10 ²
CATEGORIA GERAL: AVES						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados	<i>Salmonella</i> sp/25g	CH	5	1	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	5x10 ²	5x10 ³
	Aeróbios mesófilos/g, exceto miúdos	CH	5	3	10 ⁵	10 ⁶
	Aeróbios mesófilos/g, em miúdos	CH	5	3	5x10 ⁵	5x10 ⁶
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 e similares)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CH	5	1	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	5x10 ²	5x10 ³
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	3	10 ⁵	10 ⁶
Produtos cárneos semi-elaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers e similares)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	10 ³	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	20	10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines e outros).	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-

	<i>Clostridium perfringens</i> /g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	0	<10	-
	Aeróbios mesófilos/g, exceto produtos fatiados e produtos fermentados	CH	5	3	10 ³	10 ⁴
	Aeróbios mesófilos/g, em fatiados	CH	5	3	10 ⁴	10 ⁵
CATEGORIA GERAL: PRODUTOS CÂRNEOS BOVINOS, SUÍNOS E OUTRAS CARNES						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	<i>Salmonella</i> sp/25g, exceto para suínos	CS	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> sp/25g, em suínos	CH	5	1	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	10 ²	10 ³
	Aeróbios mesófilos/g, exceto para miúdos	CH	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
	Aeróbios mesófilos/g, em miúdos	CH	5	3	5x10 ⁵	5x10 ⁶
Produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes e similares)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	5x10	5x10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	3	10 ⁵	10 ⁶
Carne moída e embutidos crus (linguiças frescas e similares)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10 ²	10 ³
Produtos cárneos maturados, dessecados ou salgados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, Charque, "jerked beef" e similares)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	20	10 ²
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 e outros)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	0	-
	<i>Clostridium perfringens</i> /g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	10 ²

	Aeróbios mesófilos/g, exceto produtos fatiados e produtos fermentados	CH	5	3	10 ³	10 ⁴
	Aeróbios mesófilos/g, em fatiados	CH	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	5x10 ²	3x10 ³
CATEGORIA GERAL: PESCADOS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados, não consumidos crus	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	5x10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	5x10 ²
	Histamina (mg/100g) Para peixes com elevado teor de histidina: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae	CS	5	0	10	-
Moluscos bivalves vivos e equinodermas, tunicados e gastrópodos vivos, consumidos crus	<i>Escherichia coli</i> /g	CS	5	1	2,3	7
Produtos à base de carne moída ou picada de pescados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, empanados crus, linguiças cruas e similares)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	5x10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	5x10 ²
	Histamina (mg/100g) Para peixes com elevado teor de histidina: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae	CS	5	0	10	-
Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, bexiga natatória) salgados ou salgado secos, em salmoura e semi-conserva (anchovados)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-

	Histamina (mg/100g) Para peixes com elevado teor de histidina: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae, exceto anchovados	CS	5	0	10	-
	Histamina (mg/100g) Para peixes com elevado teor de histidina: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae, para anchovados	CS	5	0	20	-
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	3	10 ⁴	10 ⁵
Pescados semi-elaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers e similares)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	10 ³	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	10 ²	5x10 ²
	Histamina (mg/100g) Para peixes com elevado teor de histidina: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae	CS	5	0	10	-
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	1	10 ⁴	10 ⁵
Produtos de pescados cozidos resfriados ou congelados	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	10	10 ²
	Histamina (mg/100g) Para peixes com elevado teor de histidina: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae	CS	5	0	10	-
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	2	10 ⁴	10 ⁵
CATEGORIA GERAL: OVOS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Ovo íntegro cru (clara e gema)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados,	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-

congelados ou desidratados						
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	2	10 ³	10 ⁴
Semi-conservas mantidas sob refrigeração (em salmoura ou outros líquidos)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
CATEGORIA GERAL: LEITE DE BOVINOS E DE OUTROS MAMÍFEROS E DERIVADOS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Leite pasteurizado	Enterobacteriaceae/ml	CH	5	0	10	-
Queijos	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Enterotoxina estafilocócica (ng/g)	CS	5	0	<1	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g (para queijo ralado)	CH	5	2	10 ²	5x10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g (para queijo com umidade abaixo de 46%)	CH	5	2	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g (para queijo com umidade igual ou acima de 46%)	CH	5	1	10 ²	10 ³
Produto lácteo processado fundido, incluindo requeijão	Enterotoxina estafilocócica (ng/g)	CS	5	0	<1	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> /g	CH	5	2	<3	10
Manteiga, gordura láctea, creme de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina e similares	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	10	10 ²
	<i>E. coli</i> /g	CH	5	2	<3	10
	Bolores e Leveduras/g	CH	5	2	10 ³	10 ⁴
Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, queijo, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterotoxina estafilocócica (ng/g)	CS	5	0	<1	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	0	10	-
	Bolores e Leveduras/g (somente para queijo ralado ou em pó)	CH	5	2	5x10 ²	5x10 ³
Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea	Enterotoxina estafilocócica (ng/g)	CS	5	0	<1	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores leveduras/ml	CH	5	2	5x10	10 ²

Produto lácteo fermentado, incluindo leites fermentados e bebida láctea fermentada	Salmonella sp/25ml	CS	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/ml	CH	5	0	10	-
	Bolores e Leveduras/ml	CH	5	2	10 ²	10 ³
Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos	Salmonella sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	B. cereus presuntivo/g	CH	5	2	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	10 ²	5x10 ²
	Escherichia coli/g	CH	5	2	10	10 ²
Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições	Salmonella sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	B. cereus presuntivo/g	CH	5	2	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
Mistura (pó) para o preparo de bebidas de base láctea	Salmonella sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Enterotoxina estafilocócica (ng/g)	CS	5	0	<1	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	1	10	10 ²
CATEGORIA GERAL: GELADOS COMESTÍVEIS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Gelados comestíveis e produtos especiais gelados a base de leite e produtos lácteos	Salmonella sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
Gelados comestíveis e produtos gelados de base não láctea (água, suco de fruta e similares)	Salmonella sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	-
CATEGORIA GERAL: MARGARINA, AZEITE, CREMES VEGETAIS E SIMILARES						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Margarina, gordura vegetal, creme vegetal e similares	Salmonella sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	CH	5	2	5x10 ²	10 ³
Azeites e óleos prensados a frio	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
CATEGORIA GERAL: BEBIDAS						

Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Refrigerantes e outras bebidas prontas para o consumo carbonatadas	Bolores e Leveduras/ml	CH	5	2	10	10 ²
Refrescos, sucos, néctares e outras bebidas prontas para o consumo não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas	<i>Salmonella</i> sp/25ml	CS	5	0	Aus	-
	Bolores e Leveduras/ml	CH	5	2	10	10 ²
Sucos desidratados e pó para o preparo de bebidas	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
Sucos concentrados adicionados de conservadores ou congelados	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	CH	5	2	10 ²	10 ³
Sucos e outras bebidas submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração	<i>Salmonella</i> sp/25ml	CS	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/ml (somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos)	CH	5	1	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/ml	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/ml	CH	5	2	10	10 ²
Sucos "in natura" e outras bebidas reconstituídas	<i>Salmonella</i> sp/25ml	CS	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /ml	CH	5	2	10	10 ²
Leite de coco e bebidas à base de cereais, sementes e grãos estáveis à temperatura ambiente, adicionados de conservadores	<i>Salmonella</i> sp/25ml	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/ml	CH	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/ml	CH	5	2	10	10 ²
CATEGORIA GERAL: ALIMENTOS INFANTIS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
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> sp/25g	CS	60	0	Aus	-

	<i>Cronobacter</i> spp/10g	CS	30	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	5x10	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/10g	CH	10	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	2	5x10 ²	10 ³
Fórmulas infantis em pó de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	30	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	0	10	-
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	2	5x10 ²	5x10 ³
Alimentos à base de cereais para alimentação infantil	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	30	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	5x10	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	2	10 ³	10 ⁴
Alimentos infantis de transição não estáveis a temperatura ambiente (papinhas refrigeradas ou congeladas)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10 ³	10 ⁴
CATEGORIA GERAL: FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Fórmula padrão para nutrição enteral, fórmula modificada para nutrição enteral e módulo para nutrição enteral em pó	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	30	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	5x10	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/10g	CH	10	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	CH	5	2	5x10 ²	10 ³
CATEGORIA GERAL: SUPLEMENTOS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Suplementos em pó, em cápsulas, drágeas, comprimidos e afins	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g (exceto para cápsulas de óleos)	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	5	10
Suplementos líquidos ou em gel	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	CH	5	2	10 ²	10 ³
CATEGORIA GERAL: ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE USO NÃO INDUSTRIAL						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Aditivos e coadjuvantes de tecnologia para uso não industrial	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-

CATEGORIA GERAL: AÇÚCARES, ADOÇANTES E SIMILARES						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos e similares	Bolores e Leveduras/g	CH	5	2	<10	10 ²
Melado, melaço, caldas, xarope e similares	Bolores e Leveduras/g	CH	5	2	5x10	10 ²
Edulcorantes e adoçantes de mesa líquidos, e similares	Bolores e Leveduras/g	CH	5	1	<10	10 ²
CATEGORIA GERAL: CAFÉS, CHÁS E PRODUTOS PARA INFUSÃO						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Café, cevada e chás torrados, em grãos ou moídos	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	3	10	10 ²
Café e chás solúveis ou chás a serem consumidos sem emprego de calor e produtos similares, incluindo em cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
Chás desidratados e produtos similares, consumidos após tratamento térmico (infusão e decocção), incluindo em cápsulas, com ou sem adição de açúcar e outros ingredientes	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	10 ²
CATEGORIA GERAL: ESPECIARIAS, CONDIMENTOS, MOLHOS E SIMILARES						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Especiarias e condimentos secos e suas misturas	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10 ²	10 ³
Condimentos e produtos para o preparo de molhos prensados (mistura para tempero de feijão, refogar e similares)	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10 ²	10 ³
Temperos em pasta ou molho, isolados ou em mistura, com ou sem especiarias	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10 ²	10 ³
Catchup, mostarda, barbecue e molhos para salada	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	0	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	CH	5	2	10	10 ²
Maionese e molhos para	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	0	-

salada à base de maionese						
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	CH	5	2	10	10 ²
CATEGORIA GERAL: CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Amidos, farinhas, féculas e fubá, exceto farinha de mandioca e milho	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	10	10 ²
Farinha de mandioca, farinha de milho e farofas industrializadas prontas para o consumo	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	10 ²
Massas alimentícias secas, com ou sem recheio, incluindo as massas instantâneas	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	10 ²	5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g, somente nas massas com ovos	CH	5	2	10 ³	5x10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	5x10	10 ²
Massas alimentícias frescas e produtos semi-elaborados, com ou sem recheio, com ou sem cobertura (pão de queijo, pão de batata, pizza, pastéis e similares), refrigerados ou congelados	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para produtos recheados com carnes	CH	5	2	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	5x10	10 ²
	Bolores e leveduras/g, somente para produtos refrigerados	CH	5	1	10 ²	10 ⁴
Pães, bolos, bolachas, biscoitos e outros produtos de panificação estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g (somente para produtos recheados)	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	10 ²

	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	5x10 ²	10 ⁴
Pães, bolos e outros produtos de panificação não estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	10 ²	5x10 ²
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	5x10 ²	10 ⁴
Produtos à base de amidos, farinhas, féculas e fubá, semi-elaborados e misturas em pó com ou sem ovos para bolos, pães, tortas, empadas, pizzas, preparações para empanar e similares, estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	3	10	10 ²
Cereais extrusados, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	10 ²
Mistura de cereais não compactados, incluindo farelo, fibras e granola, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	10 ²
Cereais compactados, em barra ou outras formas, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	5x10 ²	10 ⁴
CATEGORIA GERAL: CACAU, CHOCOLATES, CONFEITOS, PRODUTOS PARA CONFEITAR, PASTAS DOCES E SIMILARES						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Balas, pastilhas, drageados, caramelos, gomas de mascar e outros confeitos	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	2	10 ²	10 ³
Chocolates adicionados ou não de outros ingredientes secos	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
Chocolate, bombom e similares, com recheio não perecível	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10	10 ²
Chocolate e bombons, com	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-

recheio perecível						
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	10	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10 ³	10 ⁴
Cacau em pó	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Contagem de aeróbios mesófilos/g	CH	5	2	10 ³	10 ⁴
Achocolatado em pó	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	1	10	10 ²
Pastas, cremes, coberturas, recheios e similares, estáveis à temperatura ambiente, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g (quando a base for láctea)	CH	5	1	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
Pastas, cremes, coberturas, recheios e similares, perecíveis	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	10	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	CH	5	1	10 ³	10 ⁴
CATEGORIA GERAL: ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA O CONSUMO						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Alimentos preparados prontos para o consumo, elaborados com emprego de calor	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g (para preparações contendo cereais ou molhos)	CH	5	1	10 ²	5x10 ²
	<i>Clostridium perfringens</i> /g (para preparações contendo produtos cárneos)	CH	5	1	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10	20
Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal crus	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	CH	5	2	10 ²	10 ³
Alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-

origem vegetal, consumidos crus						
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	10	10 ²
Sanduíches frios e quentes	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	CH	5	1	10 ²	5x10 ²
	<i>Clostridium perfringens</i> /g (para aqueles com produtos cárneos)	CH	5	1	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	5x10	5x10 ²
Doces e sobremesas preparados ou manipulados em serviços de alimentação	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	10 ²	5x10 ²
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	CH	5	2	10 ²	5x10 ²
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	10	10 ²
CATEGORIA GERAL: ALIMENTOS COMBINADOS, REFRIGERADOS OU CONGELADOS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Alimentos semi-elaborados	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g, somente para produtos com cereais ou molhos	CS	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para produtos com carnes	CH	5	2	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	3	5x10	10 ²
	Bolores e leveduras/g, somente para produtos refrigerados	CH	5	1	10 ²	10 ⁴
Alimentos prontos para o consumo	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-
	Enterotoxina estafilocócica (ng/g)	CS	5	0	<1	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g, somente para produtos contendo cereais ou molhos	CH	5	1	10 ²	5x10 ²
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para produtos contendo carnes	CH	5	1	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	CH	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	10	20
CATEGORIA GERAL: PRODUTOS A SEREM CONSUMIDOS APÓS ADIÇÃO DE LÍQUIDO						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Com emprego de calor	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	5	0	Aus	-

	<i>Escherichia coli/g</i>	CH	5	2	10	10 ²
Sem emprego de calor	<i>Salmonella</i> sp/25g	CS	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	CH	5	2	10	10 ²
CATEGORIA GERAL: ÁGUAS ENVASADAS						
Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Água mineral natural, água natural e água adicionada de sais	Coliformes totais em 250ml	CH	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> em 250ml	CS	5	0	Aus	-
	Enterococos em 250ml	CS	5	0	Aus	-
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> em 250 ml	CH	5	0	Aus	-
	Esporos de clostrídios sulfito redutores* em 50ml	CH	5	0	Aus	-
	Esporos de <i>Clostridium perfringens</i> em 50ml	CS	5	0	Aus	-

* Caso o resultado de esporos de Clostrídios sulfito redutores seja “Presença em 50 mL”, deve-se realizar a pesquisa de esporos de *Clostridium perfringens* em 50 mL.

ANEXO II

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURANÇA PARA *LISTERIA MONOCYTOGENES*

Categorias Específicas	Micro-organismos/ Toxinas ou Metabólitos	Critério	n	c	m	M
Produtos prontos para o consumo	<i>Listeria monocytogenes</i> /g ou ml	CS	10	0	10 ²	-
Produtos prontos para o consumo, destinados a lactentes ou para fins especiais	<i>Listeria monocytogenes</i> /25g ou ml	CS	10	0	Aus	-

ANEXO III

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS

Categorias específicas	Parâmetros de Incubação	Critério de Aceitação
Alimentos de baixa acidez (pH > 4,5)	Incubação 1: 30-35°C / 10-14 dias Incubação 2: 50-55°C / 5-7 dias	Sem alteração: após incubação 1 e 2 do produto em embalagens fechadas, não devem existir sinais de alteração das embalagens nem quaisquer modificações físicas, químicas, visuais ou sensoriais (aparência/odor) do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário será verificada a esterilidade comercial através de ensaio microbiológico específico.
Alimentos ácidos ou acidificados (pH ≤ 4,5)	Incubação 1: 25-30°C / 10-14 dias Incubação 2: 50-55°C / 5-7 dias	Sem alteração: após incubação do produto em embalagens fechadas
Leite UAT (UHT) e produtos à base de leite UAT/UHT em	Incubação 1: 30-35°C / 10-	Sem alteração: após incubação do produto em embalagens fechadas

embalagens herméticas	<p>14 dias</p> <p>Incubação 2: 50-55°C / 5-7 dias</p> <p>ou</p> <p>outra forma de incubação (tempo/temperatura) preconizada especificamente para leite UHT e seus produtos, desde que a referência esteja listada no art. 15.</p>	conforme metodologia específica, não devem existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou sensoriais (aparência/odor) do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário será verificada a esterilidade comercial através de ensaio microbiológico específico.
Fórmulas infantis líquidas (estéreis, em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente), incluindo fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância e fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas	<p>Incubação 1: 30-35°C/ 10-14 dias, para produtos de baixa acidez ($\text{pH} > 4,5$) ou 25-30°C/ 10-14 dias, para produtos ácidos ($\text{pH} \leq 4,5$)</p> <p>Incubação 2: 50-55°C/ 5-7 dias</p>	Sem alteração: após incubação 1 e 2 do produto em embalagens fechadas, não devem existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou sensoriais (aparência/odor) do produto, que evidenciem deterioração e não podem revelar variação de pH maior que 0,2. Quando necessário será verificada a esterilidade do produto através de ensaio microbiológico específico
Fórmula padrão para nutrição enteral, fórmula modificada para nutrição enteral e módulo para nutrição enteral, líquidas, estéreis, em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente	<p>Incubação 1: 30-35°C/ 10-14 dias, para produtos de baixa acidez ($\text{pH} > 4,5$) ou 25-30°C/ 10-14 dias, para produtos ácidos ($\text{pH} \leq 4,5$)</p> <p>Incubação 2: 50-55°C/ 5-7 dias</p>	Sem alteração: após incubação 1 e 2 do produto em embalagens fechadas, não devem existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou sensoriais (aparência/odor) do produto, que evidenciem deterioração e não podem revelar variação de pH maior que 0,2. Quando necessário será verificada a esterilidade do produto através de ensaio microbiológico específico