



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022**

**(Publicada no DOU nº 126, de 6 de julho de 2022)**

Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

O **Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 172, IV aliado ao art. 187, VII do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve, ad referendum, adotar a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e determinar a sua publicação:

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 724, de 1º de julho de 2022, as listas de padrões microbiológicos de alimentos.

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

I - 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;

II - 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;

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

IV - 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;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

V - 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;

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

VII - 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;

VIII - 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

IX - 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 O Anexo I estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, com exceção dos alimentos comercialmente estéreis.

Parágrafo único. Na aplicação dos padrões microbiológicos de que trata o **caput** desse artigo, devem ser observados os seguintes critérios:

I - para os produtos que não estejam explicitamente categorizadas nas categorias gerais e específicas, deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação;

II - para os produtos cárneos mistos das categorias 5 e 6, devem ser cumpridos os padrões microbiológicos da categoria específica menos restritiva;



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

III - para as categorias específicas a e b da categoria 5, quando houver identificação de salmonela monofásica, **Salmonella** (1,4[5],12:-:1,2) ou **Salmonella** (1,4[5],12:i:-), o resultado deve ser interpretado como positivo para **Salmonella Typhimurium**;

IV - para as categorias 9, 15 e 22, o limite de detecção do método para enterotoxinas estafilocócicas deve ser menor ou igual a 1 nanograma por grama (ng/g);

V - para a categoria 24:

a) caso o resultado para coliformes totais seja "Presença em 250mL", deve ser realizada a pesquisa de **Escherichia coli** em 250 mL; e

b) caso o resultado para esporos de clostrídios sulfito redutores seja "Presença em 50 mL", deve ser realizada a pesquisa de esporos de **Clostridium perfringens** em 50 mL.

VI - para as categorias específicas de carne suína crua da categoria 6, deve ser cumprido o padrão microbiológico de **Salmonella spp.** constante do Anexo IV desta Instrução Normativa, até adequação aos requisitos de instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, ou outra que lhe vier a substituir;

Art. 4º O Anexo II estabelece os padrões microbiológicos de **Listeria monocytogenes** dos alimentos prontos para o consumo.

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

I - prazo de validade menor do que 5 dias;

II - pH menor ou igual a 4,4;

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

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



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

V - produtos que tenham recebido tratamento térmico efetivo ou outro processo equivalente para eliminação **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 O Anexo III estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos comercialmente estéreis, incluindo o leite e seus derivados UAT (UHT), as fórmulas infantis líquidas comercialmente estéreis e as fórmulas enterais líquidas comercialmente estéreis.

Art. 6º Revogam-se as seguintes disposições:

I - Instrução Normativa - IN nº 60, de 23 de dezembro de 2019, publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019, Seção 1, pág. 133;

II - Instrução Normativa - IN nº 79, de 15 de dezembro de 2020, publicada no DOU nº 170, de 3 de setembro de 2020, Seção 1, pág. 75; e

III - Instrução Normativa - IN nº 110, de 01 de dezembro de 2021, publicada no DOU nº 226, de 2 de dezembro de 2021, Seção 1, pág. 172.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor no dia 1º de setembro de 2022.

~~Parágrafo único. As fórmulas para nutrição enteral fabricadas até 25 de janeiro de 2021 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.~~

Parágrafo único. As fórmulas para nutrição enteral fabricadas até 25 de dezembro de 2021 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. **(Retificado no DOU nº 199, de 19 de outubro de 2022)**

**ANTONIO BARRA TORRES**  
**Diretor-Presidente**



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I  
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA 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	Salmonella/25g	5	0	Aus	-
	Escherichia coli/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
b) Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanificadas, refrigeradas ou congeladas	Salmonella/25g	10	0	Aus	-
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Branqueadas ou cozidas	Salmonella/25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
d) Secas, desidratadas ou liofilizadas	Salmonella/25g	10	0	Aus	-
	Escherichia coli/g	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	Salmonella/25g	10	0	Aus	-
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
f) Doces em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	Salmonella/25g	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	Salmonella/25g	10	0	Aus	-
	Escherichia coli/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	Salmonella/25g	5	0	Aus	-
	Escherichia coli/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
b) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, refrigerados ou congelados, que não necessitam de tratamento térmico efetivo, previamente ao consumo	Salmonella/25g	10	0	Aus	-
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, pré-fritos,	Salmonella/25g	5	0	Aus	-
	Escherichia coli/g	5	3	5x10	5x10 <sup>2</sup>

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

refrigerados ou congelados, que necessitam de tratamento térmico efetivo previamente ao consumo					
d) Secos, desidratados ou liofilizados	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	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	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	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	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	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	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	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	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	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	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Barras de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
<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	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	1	10 <sub>2</sub>	10 <sup>3</sup>



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

a 4,5), com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
b) Vegetais em conserva, com líquido de cobertura, refrigerados, não comercialmente estéreis	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
c) Tofu, sufu e similares, refrigerados	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Estafilococos coagulase</b> positiva/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
d) Proteínas vegetais texturizadas com ou sem adição de outros ingredientes	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<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	<b>Salmonella Enteritidis/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Salmonella Typimurium/25g</b> <b>Salmonella Typhimurium/25g</b> <b>(Retificado no DOU nº 199, de 19 de outubro de 2022)</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	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 (hamburgueres, almôndegas, empanados crus de rotisseria, linguiças frescas)	<b>Salmonella Enteritidis/25g</b>	5	0	Aus
	<b>Salmonella Typhimurium/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	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 ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase</b> positiva/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	5x10	5x10 <sup>2</sup>
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>





**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

d) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines)	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Clostridium perfringens/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	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	<b>Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes</b>	5	0	Aus	-
	<b>Salmonella/25g, para carne suína</b>	5	1	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g, para carne suína</b>	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Aeróbios mesófilos/g, exceto para miúdos</b>	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
	<b>Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos</b>	5	3	5x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>6</sup>
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, quibes)	<b>Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes</b>	5	0	Aus	-
	<b>Salmonella/25g, para carne suína</b>	5	1	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g, para carne suína</b>	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
	<b>Aeróbios mesófilos/g</b>	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
c) Embutidos crus (linguiças frescas)	<b>Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes</b>	5	0	Aus	-
	<b>Salmonella/25g, para carne suína</b>	5	1	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g, para carne suína</b>	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	<b>Aeróbios mesófilos/g</b>	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
d) Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef")	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	menor que 10	10 <sup>2</sup>
e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

e pele	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	menor que 10	10 <sup>2</sup>
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)	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Clostridium perfringens/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	menor que 10	10 <sup>2</sup>
g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	1	5x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	menor que 10	10 <sup>2</sup>
<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	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina ( <b>Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae</b> )	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).			
	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b> , para produtos não consumidos crus	5	2	50	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b> , para produtos consumidos crus	5	2	10	10 <sup>2</sup>
b) Moluscos bivalves vivos e equinodermas, tunicados e gastrópodos vivos, consumidos crus	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	1	2,3	7
c) Produtos à base de carne moída	Histamina (mg/Kg), somente para peixes	O limite máximo de			



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

ou picada de pescados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, empanados crus, linguças cruas)	com elevado teor de histidina <b>(Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae)</b>	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).			
	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	50	5x10 <sup>2</sup>
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 <b>(Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae)</b>	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).			
	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	menor que 10	10 <sup>2</sup>
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 <b>(Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae)</b>	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			



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

		resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).			
	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	50	5x10 <sup>2</sup>
<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)	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
b) Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
d) Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<b>9. LEITE E DERIVADOS</b>					
<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
a) Leites pasteurizados	<b>Enterobacteriaceae/mL</b>	5	0	10	-
b) Queijos	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b> , para queijos ralado ou em pó	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b> , para queijos com umidade abaixo de 46%	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b> , para queijos com umidade igual ou acima de 46%	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Bolores e Leveduras/g, somente para queijos ralado ou em pó	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
c) Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	menor	10

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

				que 3	
d) Manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	menor que 3	10
	Bolores e Leveduras/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
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	-
	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	0	10	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>
f) Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores leveduras/mL	5	2	50	10 <sup>2</sup>
g) Produtos lácteos fermentados	<b>Salmonella/25mL</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/mL</b>	5	2	3	10
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
h) Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
i) Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
j) Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<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	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g, somente para gelados comestíveis à base de leite</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<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	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e Leveduras/g	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
<b>12. BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS</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	10 <sup>2</sup>
b) Refrescos, sucos, néctares e outras bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
d) Sucos concentrados adicionados de conservadores ou congelados	<b>Salmonella/25mL</b>	5	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/mL</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
e) Sucos e outras bebidas submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração	<b>Salmonella/25mL</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/mL</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>
f) Sucos e outras bebidas “in natura” ou reconstituídas	<b>Salmonella/25mL</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/mL</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
g) Leite de coco e bebidas à base de cereais, sementes ou grãos estáveis à temperatura ambiente, adicionados de conservadores	<b>Salmonella/25mL</b>	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/mL</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<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	<b>Salmonella/25g</b>	60	0	Aus	-
	<b>Cronobacter spp/10g</b>	30	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/10g</b>	10	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

apresentadas ou indicadas para recém-nascidos de alto risco e outros alimentos especialmente formulados para lactentes					
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	<b>Salmonella/25g</b>	60	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/10g</b>	5	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
c) Alimentos à base de cereais para alimentação infantil	<b>Salmonella/25g</b>	30	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
d) Alimentos infantis de transição não estáveis a temperatura ambiente (papinhas refrigeradas ou congeladas)	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<b>14. FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL EM PÓ E FÓRMULAS PARA ERROS INATOS DO METABOLISMO EM PÓ</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 destinadas a lactentes até 6 (seis) meses	<b>Salmonella/25g</b>	60	0	Aus	-
	<b>Cronobacter spp/10g</b>	30	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/10g</b>	10	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
b) Fórmulas destinadas a lactentes e crianças de primeira infância entre 6 (seis) meses e 3 (três) anos	<b>Salmonella/25g</b>	60	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/10g</b>	10	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
c) Fórmulas destinadas a crianças maiores de 3 (três) anos e adultos	<b>Salmonella/25g</b>	30	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/10g</b> <b>Enterobacteriaceae/g</b> <b>(Retificado no DOU nº 199, de 19 de</b>	5	0	10	-



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	outubro de 2022)				
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<b>15. SUPLEMENTOS</b>					
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 láctea	5	0	Aus	-
	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b> , somente para suplementos em pó	5	0	10	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b> , somente para suplementos em barra	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e Leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
b) Suplementos líquidos e em géis, não comercialmente estéreis	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e Leveduras/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
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>					
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 <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>					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos sem emprego	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>





**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

de calor, incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes					
b) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<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	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
b) Temperos desidratados, em pasta ou prensados (mistura para tempero de feijão, caldos em cubos, misturas para refogar)	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Catchup, mostarda, barbecue, maionese e molhos	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	<b>Bolores e Leveduras/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<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	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	10	10 <sup>2</sup>
b) Massas alimentícias secas, com ou sem recheio, incluindo as massas instantâneas	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g, somente nas massas com ovos</b>	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
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	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	5x10	10 <sup>2</sup>
	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Clostridium perfringens/g, somente para produtos recheados com carnes</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	5x10	5x10 <sup>2</sup>
<b>Bolores e leveduras/g, somente para</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

	produtos refrigerados				
d) Pães, bolos, bolachas, biscoitos e outros produtos de panificação, estáveis à temperatura ambiente	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Estafilococos coagulase</b> positiva/g, somente para alimentos com recheio	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
e) Pães, bolos e outros produtos de panificação, não estáveis à temperatura ambiente	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Estafilococos coagulase</b> positiva/g	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
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	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	10	10 <sup>2</sup>
g) Cereais extrusados, com ou sem adição de outros ingredientes	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
h) Produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
i) Cereais compactados, em barra ou outras formas, com ou sem adição de outros ingredientes	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<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	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
b) Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Chocolates, incluindo chocolates	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

brancos, bombons e similares, com recheio, estáveis à temperatura ambiente	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>
d) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio, não estáveis à temperatura ambiente	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	10	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
e) Cacau em pó	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
f) Achocolatados em pó	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
g) Pastas, cremes, coberturas e recheios, estáveis à temperatura ambiente e não comercialmente estéreis	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g, somente para alimentos de base láctea</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
h) Pastas, cremes, coberturas, recheios e similares, não estáveis à temperatura ambiente	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	10	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<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	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g, somente para preparações contendo cereais ou molhos	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Clostridium perfringens/g</b> , somente para preparações com carnes	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	20
b) Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Alimentos preparados prontos para o consumo contendo	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor					
d) Sanduíches	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Clostridium perfringens/g</b> , somente para alimentos com carnes	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Estafilococos coagulase</b> positiva/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	5x10	5x10 <sup>2</sup>
e) Doces e sobremesas	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase</b> positiva/g	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<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	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g, somente para alimentos à base de cereais ou molhos	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Clostridium perfringens/g</b> , somente para alimentos com carnes	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Estafilococos coagulase</b> positiva/g	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	5x10	5x10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g, somente para alimentos refrigerados	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
b) Alimentos prontos para o consumo	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	Enterotoxina estafilocócica (ng/g)	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g, somente para alimentos à base de cereais ou molhos	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Clostridium perfringens/g</b> , somente para alimentos com carnes	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Estafilococos coagulase</b> positiva/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	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>

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

a) Com emprego de calor	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
b) Sem emprego de calor	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**24. ÁGUAS ENVASADAS**

<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	-
	<b>Escherichia coli/250mL</b>	5	0	Aus	-
	Enterococos/250mL	5	0	Aus	-
	<b>Pseudomonas aeruginosa/250mL</b>	5	0	Aus	-
	Esporos de clostrídios sulfito redutores/50mL	5	0	Aus	-
	Esporos de <b>Clostridium perfringens/50mL</b>	5	0	Aus	-

**ANEXO II**

**PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO**

<b>Categorias Específicas</b>	<b>Micro-organismo</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
a) Alimentos prontos para o consumo	<b>Listeria monocytogenes/g</b> ou mL	5	0	10 <sup>2</sup>	-
b) Alimentos prontos para o consumo, destinados a lactentes ou para fins especiais	<b>Listeria monocytogenes/25g</b> ou mL	10	0	Aus	-

**ANEXO III**

**PADRÃO MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS**

<b>Categorias específicas</b>	<b>Critério de Aceitação</b>
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	



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

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	

**ANEXO IV**  
**PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE SALMONELLA SPP PARA ALIMENTOS DE**  
**CATEGORIAS ESPECÍFICAS DE CARNE SUÍNA, ATÉ A ADEQUAÇÃO AOS REQUISITOS DE**  
**ROTULAGEM ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO-RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022**

<b>6. CARNE SUÍNA</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	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes)	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
c) Embutidos crus (linguiças frescas)	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-