



**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.

Parágrafo único. Os alimentos prontos para oferta ao consumidor que apresentam deterioração que altere suas características físicas, químicas ou organolépticas são considerados de qualidade inaceitável e não estão sujeitos à aplicação dos padrões microbiológicos de que trata esta Instrução Normativa. **(Incluído pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)**

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;

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



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

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;

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;



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

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

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;~~

VI - não se aplicam os padrões microbiológicos de "aeróbios mesófilos" para: **(Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)**

a) os alimentos cujos processos de obtenção envolvam a adição desses micro-organismos que possam estar viáveis no alimento e impactem a contagem de aeróbios mesófilos; e **(Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)**

b) os alimentos contendo como ingredientes os alimentos de que trata o inciso VI, alínea 'a', do parágrafo único; **(Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)**

VII - não se aplicam os padrões microbiológicos de "bolores e leveduras" para: **(Incluído pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)**



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

a) os alimentos cujos processos de obtenção envolvam a adição desses micro-organismos que possam estar viáveis no alimento e impactem a contagem de bolores e leveduras; e **(Incluída pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)**

b) os alimentos contendo como ingredientes os alimentos de que trata o inciso VII, alínea 'a', do parágrafo único." **(Incluída pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)**

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;

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;



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

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.

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.~~



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

~~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)** **(Revogado pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)**~~

**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

<b>1. FRUTAS 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) "In natura", inteiras, selecionadas ou não	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
b) Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanificadas, refrigeradas ou congeladas	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Branqueadas ou cozidas	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
d) Secas, desidratadas ou liofilizadas	<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) Doces 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>2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS 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) "In natura", inteiros, selecionados ou não	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	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	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
c) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, pré-fritos,	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	5x10	5x10 <sup>2</sup>



**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>
	<del>Aeróbios mesófilos/g, exceto miúdos</del> <b>(Excluído pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)</b>	<del>5</del>	<del>3</del>	<del>10<sup>5</sup></del>	<del>10<sup>6</sup></del>
	<del>Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos</del> <b>(Excluído pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)</b>	<del>5</del>	<del>3</del>	<del>5x10<sup>5</sup></del>	<del>5x10<sup>6</sup></del>
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)	<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>
	<del>Aeróbios mesófilos/g</del> <b>(Excluído pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)</b>	<del>5</del>	<del>3</del>	<del>10<sup>5</sup></del>	<del>10<sup>6</sup></del>



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

c) Produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	<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	5x10	5x10 <sup>2</sup>
	<del>Aeróbios mesófilos/g</del> <b>(Excluído pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)</b>	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)	<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>
	<del>Aeróbios mesófilos/g, exceto para miúdos</del> <b>(Excluído pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)</b>	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
	<del>Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos</del> <b>(Excluído pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)</b>	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)	<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>
	<del>Aeróbios mesófilos/g</del> <b>(Excluído pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)</b>	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>



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

c) Embutidos crus (linguiças frescas)	<b>Salmonella</b> /25g, para carne bovina e outras carnes	5	0	Aus	-
	<b>Salmonella</b> /25g, para carne suína	5	1	Aus	-
	<b>Escherichia coli</b> /g, para carne suína	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli</b> /g, para carne bovina e outras carnes	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Aeróbios — mesófilos/g <b>(Excluído pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)</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</b> /25g	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva</b> /g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli</b> /g	5	2	menor que 10	10 <sup>2</sup>
e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele	<b>Salmonella</b> /25g	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva</b> /g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli</b> /g	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</b> /25g	10	0	Aus	-
	<b>Clostridium perfringens</b> /g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Estafilococos coagulase positiva</b> /g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli</b> /g	5	2	menor que 10	10 <sup>2</sup>
g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	<b>Salmonella</b> /25g	5	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva</b> /g	5	1	5x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli</b> /g	5	2	menor que 10	10 <sup>2</sup>

**7. PESCADOS**

<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			



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

		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, para produtos não consumidos crus</b>	5	2	50	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g, para produtos consumidos crus</b>	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 ou picada de pescados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, empanados crus, linguiças cruas)	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>	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, Scombrosidae</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			



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

		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, 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>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>



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

<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, para queijos ralado ou em pó</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g, para queijos com umidade abaixo de 46%</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	<b>Escherichia coli/g, para queijos com umidade igual ou acima de 46%</b>	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 que 3	10
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	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>



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

sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos	<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>
<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	<b>Salmonella/25mL</b>	5	0	Aus	-



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

submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração	<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</b> /mL	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</b> /25mL	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli</b> /mL	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</b> /25mL	10	0	Aus	-
	<b>Enterobacteriaceae</b> /mL	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 apresentadas ou indicadas para recém-nascidos de alto risco e outros alimentos especialmente formulados para lactentes	<b>Salmonella</b> /25g	60	0	Aus	-
	<b>Cronobacter spp</b> /10g	30	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae</b> /10g	10	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
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</b> /25g	60	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae</b> /10g	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</b> /25g	30	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae</b> /g	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	<b>Salmonella</b> /25g	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli</b> /g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>



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

congeladas)					
<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</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>
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</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>
c) Fórmulas destinadas a crianças maiores de 3 (três) anos e adultos	<b>Salmonella/25g</b>	30	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
	<b>Enterobacteriaceae/10g</b> <b>Enterobacteriaceae/g</b> <b>(Retificado no DOU nº 199, de 19 de outubro de 2022)</b>	5	0	10	-
	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 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).				



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

<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>
a) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos sem emprego de calor, incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
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>

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



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

	Bolores e Leveduras/g	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</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>
b) Massas alimentícias secas, com ou sem recheio, incluindo as massas instantâneas	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
	<b>Estafilococos coagulase</b> positiva/g, somente nas massas com ovos	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	3	5x10	10 <sup>2</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>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	<b>Clostridium perfringens/g</b> , somente para produtos recheados 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 produtos refrigerados	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
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>
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	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
	<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>



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

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>
	<b>Bolores e leveduras/g</b>	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>
	<b>Bolores e leveduras/g</b>	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 brancos, bombons e similares, com recheio, estáveis à temperatura ambiente	<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	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>
	<b>Bolores e leveduras/g</b>	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>
	<b>Aeróbios mesófilos/g</b>	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>
	<b>Bolores e leveduras/g</b>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
h) Pastas, cremes, coberturas, recheios e similares, não estáveis à	<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Aus	-
	<b>Estafilococos coagulase positiva/g</b>	10	1	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**

temperatura ambiente	<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 exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
	<b>Escherichia coli/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
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 positiva/g</b>	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 positiva/g</b>	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	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>



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

	molhos				
	<b>Clostridium perfringens/g</b> , somente para alimentos com carnes	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>
	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 positiva/g</b>	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>
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>
<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	-
	<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	-



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

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	-



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

**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)	<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.</p> <p>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	



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

**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~~**  
**(Revogado pela Instrução Normativa – IN nº 313, de 4 de setembro de 2024)**

<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 (hamburgueses, almôndegas, quibes)	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-
c) Embutidos crus (linguiças frescas)	<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-