MINISTÉRIO DA SAÚDE

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DIRETORIA COLEGIADA

RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 20 de dezembro de 2000,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população e a regulamentação dos padrões microbiológicos para alimentos;

considerando a definição de critérios e padrões microbiológicos para alimentos, indispensáveis para a avaliação das Boas Práticas de Produção de Alimentos e Prestação de Serviços, da aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP) e da qualidade microbiológica dos produtos alimentícios, incluindo a elucidação de Doença Transmitida por Alimentos(DTA)

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com regulamentos harmonizados no Mercosul, relacionados aos critérios e padrões microbiológicos para alimentos - Resoluções Mercosul GMC nº 59/93, 69/93, 70/93, 71/93, 82/93, 15/94, 16/94, 43/94, 63/94, 78/94, 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 137/96, 138/96, 145/96, 01/97 e 47/97)

adotou a seguinte Resolução e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS, em Anexo.

Art. 2º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º Fica revogada a Portaria SVS/MS 451, de 19 de setembro de 1997, publicada no DOU de 2 de julho de 1998.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS

1.ALCANCE

1.1 OBJETIVO :

Estabelecer os Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos especificados no Anexo I e determinar os critérios para a Conclusão e Interpretação dos Resultados das Análises Microbiológicas de Alimentos Destinados ao Consumo Humano especificados no Anexo II.

1.2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Regulamento se aplica aos alimentos destinados ao consumo humano.

Excluem-se deste Regulamento os produtos alimentícios e as toxinas de origem microbiana, como as micotoxinas, para os quais existem padrões definidos em legislação especifica.

Excluem-se também matérias-primas alimentares e os produtos semi-elaborados, destinados ao processamento industrial desde que identificados com os seguintes dizeres: "inadequados para o consumo humano na forma como se apresentam" ou "não destinados para o consumo humano na forma como se apresentam".

2.CRITÉRIOS PARA O ESTABELECIMENTO DE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS EM ALIMENTOS.

Os critérios para estabelecimento de padrão microbiológico podem ser considerados isoladamente ou em conjunto conforme a seguir:

2.1.Caracterização dos microrganismos e ou suas toxinas considerados de interesse sanitário.

2.2.Classificação dos alimentos segundo o risco epidemiológico.

2.3.Métodos de análise que permitam a determinação dos microrganismos

2.4.Plano de Amostragem para a determinação do número e tamanho de unidades de amostras a serem analisadas.

2.5.Normas e padrões de organismos internacionalmente reconhecidos, Codex Alimentarius e outros organismos.

Outros critérios, quando evidências científicas o justifiquem.

3.DEFINIÇÕES

Para efeito deste regulamento adota-se as seguintes definições:

3.1.DTA: Doença Transmitida por Alimento causada pela ingestão de um alimento contaminado por um agente infeccioso específico, ou pela toxina por ele produzida, por meio da transmissão desse agente, ou de seu produto tóxico.

3.2.Amostra indicativa: é a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

3.3.Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

3.4.Matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

3.5.Produto semi-elaborado: são aqueles produtos que serão submetidos a outras etapas de processamento industrial que não impliquem em transformação de sua natureza.

3.6.Alimentos comercialmente estéreis: alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente.

3.7.Unidade amostral: porção ou embalagem individual que se analisará, tomado de forma totalmente aleatória de uma partida como parte da amostra geral.

4. REFERÊNCIAS

4.1. BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 12/10/69. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

4.2. BRASIL. Lei nº 6437, de 24 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá providências.

4.3. BRASIL. Portaria nº1428, de 26/11/93. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de dezembro de 1993. Seção 1, pt.1.

4.4. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 01 de agosto de 1997. Seção 1, pt.1.

4.5.Codex Alimentarius Commission - Principles for the establishment and application of microbiogical criteria for foods CAC/GL 21 -1997

5.PROCEDIMENTOS E INSTRUÇÕES GERAIS

5.1. As metodologias para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios devem obedecer ao disposto pelo Codex Alimentarius; "International Commission on Microbiological Specifications for Foods" (I.C.M.S.F.); "Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods" e "Standard Methods for the Examination of Dairy Products" da American Public Health Association (APHA)"; "Bacteriological Analytical Manual" da Food and Drug Administration , editado por Association of Official Analytical Chemists (FDA/AOAC), em suas últimas edições e ou revisões, assim como outras metodologias internacionalmente reconhecidas.

5.1.1. Caso sejam utilizados outros métodos laboratoriais, ou suas modificações, que não estejam referendados nos dispostos indicados no item 5.1., os mesmos devem ser validados por estudos comparativos intra e inter laboratoriais que certifiquem que os resultados obtidos por seu uso sejam equivalentes aos das metodologias citadas. Os registros dos processos de validação das metodologias também devem estar disponíveis sempre que necessário e devem cumprir com os expostos em 5.1.

5.2. Deve-se proceder a colheita de amostras dos alimentos em suas embalagens originais não violadas, observando a quantidade mínima de 200g ou 200mL por unidade amostral. Quando se tratar de produtos a granel, ou de porções não embaladas na origem, deve-se cumprir as Boas Práticas de Colheita constantes nas referências do item 5.1., respeitando-se a quantidade mínima necessária. Aceitam-se exceções para os casos relacionados a elucidação de DTA, e de rastreamento de microrganismos patogênicos. No caso de investigação de DTA devem ser colhidas as sobras dos alimentos efetivamente consumidos pelo(s) afetado(s).

5.2.1. No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais.

5.3. Dispensa-se a colheita da amostra sempre que o produto estiver alterado e ou deteriorado.

Entende-se por produto alterado ou deteriorado o que apresenta alteração(ões) e ou deterioração(ões) físicas, químicas e ou organolépticas, em decorrência da ação de microrganismo e ou por reações químicas e ou físicas.

5.3.1.Nestes casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependem das análises e de laudos laboratoriais. Excetuam-se os casos em que a amostra estiver implicada em casos de DTA para rastreamento de microrganismos patogênicos ou toxinas.

5.4. As amostras colhidas para fins de análise de controle e fiscal devem atender aos procedimentos administrativos estabelecidos em legislação específica.

5.5. A amostra deve ser enviada ao laboratório devidamente identificada e em condições adequadas para análise, especificando as seguintes informações: a data, a hora da colheita, a temperatura (quando pertinente) no momento da colheita e transporte, o motivo da colheita, a finalidade e o tipo de análise, as condições da mesma no ponto da colheita e outros dados que possam auxiliar as atividades analíticas.

5.5.1. Na emissão do laudo analítico, a conclusão e interpretação dos resultados das análises microbiológicas devem seguir o disposto no Anexo II.

5.6. No laboratório, a amostra é submetida à inspeção para avaliar se apresenta condições para a realização da análise microbiológica. Nas seguintes situações, a análise não deve ser realizada, expedindo-se laudo referente à condição da amostra:

a) quando os dados que acompanham a amostra revelarem que a mesma, no ponto de colheita, se encontrava em condições inadequadas de conservação ou acondicionamento;

b) quando a amostra embalada apresentar sinais de violação;

c) quando a amostra não embalada na origem tiver sido colhida e ou acondicionada e ou transportada em condições inadequadas;

d) quando a amostra apresentar alterações ou deterioração visível;

e) quando a identificação da amostra não cumprir com o disposto no item 5.5. destes Procedimentos e Instruções Gerais.

5.6.1.Exceções são aceitas quando a amostra estiver implicada em casos de DTA para rastreamento de microrganismos patogênicos ou toxina. A amostra deve vir acompanhada de relatório adicional com informações que permitam direcionar a determinação analítica pertinente.

5.7. Para fins analíticos, os padrões microbiológicos descritos no Anexo I deste Regulamento referem se aos resultados de análise de alíquotas obtidas da amostra, de acordo com as referências que constam do item 5.1 deste Regulamento.

5.8. Planos de amostragem

5.8.1. Para fins de aplicação de plano de amostragem entende-se:

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

b) M: é o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis

c) n: é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente. Nos casos nos quais o padrão estabelecido é ausência em 25g, como para Salmonella sp e Listeria monocytogenes e outros patógenos, é possível a mistura das alíquotas retiradas de cada unidade amostral, respeitando-se a proporção p/v (uma parte em peso da amostra, para 10 partes em volume do meio de cultura em caldo).

d) c: é o número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes). Nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por "ausência", c é igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.

5.8.2. Tipos de plano

a) Duas classes: quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como aceitável ou inaceitável, em função do limite designado por M, aplicável para limites qualitativos.

b) Três classes: quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como aceitável, qualidade intermediária aceitável ou inaceitavél, em função dos limites m e M. Além de um número máximo aceitável de unidades de amostra com contagem entre os limites m e M, designado por c. As demais unidades, n menos c, devem apresentar valores menores ou iguais a m. Nenhuma das unidades n pode apresentar valores superiores ao M.

5.8.3. Situações de aplicação dos planos de amostragem:

5.8.3.1. Para os produtos relacionados no Anexo I do presente Regulamento no caso de avaliação de lotes e ou partidas, adotam-se os planos estatísticos mínimos (planos de três classes), conforme constam no referido Anexo.

5.8.3.2. Nos casos onde o plano estatístico mencionado no item anterior não conferir a proteção desejada, devidamente justificada, pode-se recorrer a complementação de amostra, conforme as referências indicadas no item 5.1. destes Procedimentos.

5.8.3.3. Quando nos pontos de venda ou de qualquer forma de exposição ao consumo, o lote ou partida do produto alimentício estiver fracionado ou de alguma forma não disponível na sua totalidade ou quando o número total de unidades do lote for igual ou inferior a 100 (cem) unidades, ou ainda, o produto estiver a granel, pode-se dispensar a amostragem estatística e proceder a colheita de uma amostra indicativa, aplicando-se o plano de duas classes.

5.8.3.4. Quando da existência do plano de duas classes onde o c igual a zero, o resultado positivo de uma amostra indicativa é interpretado para todo o lote ou partida. O mesmo se aplica quando for detectada a presença de toxinas em quantidades suficientes para causar doença no consumidor.

5.9. Considerações sobre os grupos de microrganismos pesquisados

5.9.1. A denominação de "coliformes a 45ºC" é equivalente à denominação de "coliformes de origem fecal" e de "coliformes termotolerantes". Caso seja determinada a presença de Escherichia coli, deve constar no laudo analítico.

5.9.2. A determinação de clostrídio sulfito redutor a 46^0C tem por objetivo a indicação de Clostridium perfringens. Caso seja determinada a presença de C.perfringens, deve constar o resultado no laudo analítico. Este critério consta como "C.sulfito redutor a 46^0C" no Anexo I do presente Regulamento.

Nota: No que se refere à metodologia para clostrídios sulfito redutores a 46^0C, adotam-se os meios de cultura para isolamento de Clostridium perfringens dos textos constantes no item 3.1. destes Procedimentos. São caracterizados por bactérias do grupo clostrídio sulfito redutor as que apresentarem desenvolvimento de colônias sulfito redutoras a 46^0C por 24 horas; anaeróbios; bastonetes Gram positivos.

5.9.3. A enumeração de estafilococos coagulase positiva tem por objetivo substituir a determinação de Staphylococcus aureus. A determinação da capacidade de produção de termonuclease e quando necessário, a de toxina estafilocócica das cepas isoladas podem ser realizadas a fim de se obter de dados de interesse à saúde pública. Este critério consta como "Estaf.coag.positiva" no Anexo I do presente Regulamento.

5.9.4. A determinação de Pseudomonas aeruginosa consta como P.aeruginosa nos padrões específicos constantes no Anexo I.

5.9.5. A determinação de Vibrio parahaemolyticus consta como V. parahaemolyticus nos padrões específicos constantes no Anexo I.

5.9.6. Quando os resultados forem obtidos por contagem em placa, estes devem ser expressos em UFC/ g ou mL (Unidades Formadoras de Colônias por grama ou mililitro). Da mesma forma, devem indicar NMP/ g ou mL (Número Mais Provável por grama ou mililitro), quando forem obtidos por esta metodologia.

5.9.7. Nos padrões constantes no Anexo I, a abreviatura "aus" significa "ausência". A abreviatura "pres" significa "presença". O símbolo "<" significa "menor que".

5.9.8. O resultado da determinação de Salmonella sp, Listeria monocytogenes deve ser expresso como Presença ou Ausência na alíquota analisada. No Anexo I, estes microrganismos constam, respectivamente, como Salmonella sp e L. monocytogenes.

5.9.9. Quando da elucidação de DTA, os resultados devem especificar o número de células viáveis do microrganismo agente da doença, conforme informações e metodologias constantes nas referências citadas no item 5.1. destes Procedimentos. Os valores estabelecidos para os padrões microbiológicos de cada grupo de alimento constantes no Anexo I não se aplicam para o diagnostico de caso/surto de DTA.

5.9.10. Em situações de risco epidemiológico que justifique um ALERTA SANITÁRIO, podem ser realizadas outras determinações não incluídas nos padrões estabelecidos, em função do problema ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme I.C.M.S.F.

ANEXO I

Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos

1. A tolerância é máxima e os padrões são mínimos para os diferentes grupos de produtos alimentícios, constantes no presente anexo, para fins de registro e fiscalização de produtos alimentícios. Estes limites e critérios podem ser complementados quando do estabelecimento de programas de vigilância e rastreamento de microrganismos patogênicos e de qualidade higiênica e sanitária de produtos (consultar Princípios e Procedimentos Gerais e os Anexos II).

2. No caso de análise de produtos não caracterizados nas tabelas especificadas neste Anexo, considera-se a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar, constante no referido Anexo I deste Regulamento

GRUPO DE ALIMENTOS	MICRORGANISMO	Tolerância para Amostra INDICATIVA	Tolerância para Amostra Representativa			
			n	c	m	M
1 FRUTAS, PRODUTOS DE FRUTAS e SIMILARES						
a) morangos frescos e similares, "in natura", inteiras, selecionadas ou não.	Coliformes a 45°C/g	$2x10^3$	5	2	2×10^2	$2x10^3$
		Aus	5	0	Aus	-

	Salmonella sp/25g					
b) frescas, "in natura", preparadas (descascadas ou selecionadas ou fracionadas) sanificadas, refrigeradas ou congeladas, para consumo direto.	Coliformes a 45°C/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) branqueadas ou cozidas, inteiras ou picadas, estáveis a temperatura ambiente, refrigeradas ou congeladas, consumidas diretamente; passa, com ou sem adição de açúcar ou mel; desidratadas, secas(excluídas as passas), liofilizadas, com ou sem adição de açúcar ou mel, incluindo as cristalizadas ou glaceadas e similares); polpa de frutas concentradas ou não, com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas.	Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
		Aus	5	0	Aus	-

	Salmonella sp/25g					
d) nozes, amêndoas, amendoim e similares, cruas, inteiras ou descascadas	Coliformes a 45ºC/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
e) purês e doces em pasta ou massa e similares, incluindo geleias, não comercialmente estéreis; doces em calda, não comercialmente estéreis (a granel)	Bolores e Leveduras/g	10^4	5	2	10^3	10^4
2 HORTALIÇAS, legumes e similares, incluindo COGUMELOS (fungos comestíveis)						
a) frescas, "in natura", inteiras, selecionadas ou não, com exceção de cogumelos.	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) frescas, "in natura", preparadas (descascadas ou selecionadas ou fracionadas) sanificadas, refrigeradas ou congeladas, para consumo direto, com exceção de cogumelos	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

c) cogumelos (fungos comestíveis) "in natura"	Coliformes a 45ºC/g	$2x10^3$	5	2	$5x10^2$	$2x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) branqueadas ou cozidas, inteiras ou picadas, estáveis a temperatura, refrigeradas ou congeladas ambiente, consumidas diretamente, incluindo cogumelos; polpas ou purês, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
e) branqueadas ou cozidas, inteiras ou picadas, , consumidas diretamente, incluindo cogumelos	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) secas, desidratadas ou liofilizadas, incluindo cogumelos	Coliformes a 45ºC/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Estaf.coag.positiva/g	10^2	5	2	$5x10^2$	10^3

	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
3 RAÍZES, TUBÉRCULOS e similares						
a) frescas, "in natura", preparadas (descascadas ou selecionadas ou fracionadas) sanificadas, refrigeradas ou congeladas, para consumo direto.	Coliformes a 45ºC/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) branqueadas ou cozidas, inteiras ou picadas, estáveis a temperatura ambiente, refrigeradas ou congeladas, para consumo direto	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	B.cereus/g	$5x10^3$	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) secas, desidratadas ou liofilizadas	Coliformes a 45ºC/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
		10^3	5	2	$5x10^2$	10^3

	B. cereus/g					
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) polpa ou purês, refrigeradas ou congeladas	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	B. cereus/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
4 OUTROS PRODUTOS VEGETAIS						
a) semi conservas de vegetais em embalagens herméticas, que necessitam refrigeração (azeitonas, fundo de alcachofra, fungos comestíveis e similares)	Coliformes a 45ºC	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) vegetais em salmoura, temperados ou não, condimentados ou não, não comercialmente estéreis (tremoço, azeitona recheada, fundos de alcachofra e similares), estáveis à temperatura ambiente, a	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2

granel ou em embalagem plastificada flexível (sacos plásticos)						
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) pasta de amendoim, de nozes, castanhas e similares, com adições (temperos, açúcar, etc.) ou não; outras conservas de vegetais, em óleo, salmoura ou outros líquidos, não comercialmente estéreis, estáveis à temperatura ambiente	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2		10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
5 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS						
a) carnes resfriadas, ou congeladas, "in natura", de bovinos, suínos e outros mamíferos (carcaças inteiras ou	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

fracionadas, quartos ou cortes); carnes moídas; miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos						
b) carnes resfriadas, ou congeladas, "in natura", de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes)	Coliformes a 45ºC/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4
c) miúdos de aves	Coliformes a 45ºC/g	10^5	5	3	10^4	10^5
d) carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45ºC/g	10^4	5	3	10^3	10^4
e) carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, refrigeradas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45ºC/g	10^4	5	2	$5x10^3$	10^4
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibe e similares); produtos a base de sangue e derivados "in natura"; embutidos frescais (	Coliformes a 45ºC/g	$5x10^3$	5	3	$5x10^2$	$5x10^3$

lingüiças cruas e similares)						
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	C. sulfito redutor a 46^0C/g	$3x10^3$	5	2	$5x10^2$	$3x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
g) carnes embaladas a vácuo, maturadas	Coliformes a 45^oC/g	$5x10^3$	5	3	$5x10^2$	$5x10^3$
	Estaf.coag.positiva/g	$3x10^3$	5	2	$5x10^2$	$3x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
h) carnes embaladas a vácuo, não maturadas	Coliformes a 45^oC/g	10^4	5	2	10^3	10^4
	Estaf.coag.positiva/g	$3x10^3$	5	2	$5x10^2$	$3x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
i) produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela e outros); produtos a base de sangue e derivados, processados	Coliformes a 45^oC/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Estaf.coag.positiva/g	$3x10^3$	5	1	10^2	$3x10^3$
	C. sulfito redutor a 46^0C	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
		Aus	5	0	Aus	-

	Salmonella sp/25g					
j) produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração	Coliformes a 45ºC/g	10^5	5	2	10^2	10^3
	C. sulfito redutor a 46^0C	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^3$	5	1	10^3	$5x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
l) produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, lingüiças dessecadas, charque, "jerked beef" e similares)	Coliformes a 45ºC/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^3$	5	1	10^3	$5x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
m) semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)	Coliformes a 45ºC /g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
	C. sulfito redutor a 46^0C	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	1	10^2	10^3

n) produtos cárneos salgados (lombo, pés, rabo, orelhas e similares, carne seca e similares)						
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
o) gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)	Estaf.coag.positiva/g	$3x10^3$	5	1	$5x10^2$	$3x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
p) gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, exceção de manteiga	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
6 OVOS e DERIVADOS						
a) ovo íntegro cru	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) gema, clara ou suas misturas, pasteurizadas, resfriadas ou congeladas, com ou sem açúcar, sal e outros aditivos	Coliformes a 45ºC /mL	1	5	2		1
	Estaf.coag.positiva/mL	5x10	5	1	10	5x10
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-

c) gema, clara ou suas misturas em pó(desidratados, liofilizados), com ou sem açúcar, sal e outros ingredientes ou aditivos.	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2	1	10
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos)	Coliformes a 45ºC/g	10	5	1	1	10
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
7 PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA						
a) pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos cefalópodes "in natura", resfriados ou congelados não consumido cru; moluscos bivalves "in natura", resfriados ou congelados, não consumido cru; carne de rãs "in natura",	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3

refrigerada ou congelada						
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) moluscos bivalves, carne de siri e similares cozidos, temperados e não, industrializados resfriados ou congelados	Coliformes a 45ºC/g	5x10	5	2	10	5x10
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) pescados, moluscos e crustáceos secos e ou salgados; semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidas sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados)	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	3	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) pescado defumado, moluscos e crustáceos,	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2

refrigerados ou congelados; produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerados ou congelados						
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
e) produtos à base de pescado refrigerados ou congelados (hamburgueres e similares)	Coliformes a 45ºC/g	10^3	5	3	10^2	10^3
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas	Coliformes a 45 ºC /g	10^2	5	3	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
g) pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
		Aus	5	0	Aus	-

	Salmonella sp/25g					
8 LEITE DE BOVINOS E DE OUTROS MAMÍFEROS E DERIVADOS						
8.a - leite pasteurizado e LEITE E PRODUTOS A BASE DE LEITE UAT (UHT)						
a) Leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/mL	4	5	1	2	4
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-
b) leite UAT (UHT) e produtos a base de leite UAT/UHT (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas e não, e similares), em embalagens herméticas	Após 7 dias de incubação a 35-37^{0}C de embalagem fechada	não deve apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e organolépticas do produto, em condições normais de armazenamento.				
8. B- Queijos						
a) de baixa umidade:	Coliformes a 45°C/g	5x10^{2}	5	2	10^{2}	5x10^{2}
	Estaf.coag.positiva./g	10^{3}	5	2	10^{2}	10^{3}
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) de média umidade: 36% (Danbo, pategrás sandwich, prato, tandil, tilsit,	Coliformes a 45°C/g	10^{3}	5	2	5x10^{2}	10^{3}

tybo, mussarela (mozzarella, muzzarella) curado e similares) e de queijo ralado e em pó						
	Estaf.coag.positiva./g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
	L.monocytogenes/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) quartirolo, cremoso, criollo, mussarela (mozzarella, muzzarella) e similares: 46%	Coliformes a 45ºC/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
	L.monocytogenes/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) de alta umidade: 46% de muito alta umidade: umid 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluído o Minas frescal correspondente	Coliformes a 45ºC/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
	L.monocytogenes/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) de muito alta umidade: umid 55%, incluindo os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, mussarela (mozzarella, muzzarella) e outros, elaborados por	Coliformes a 45ºC	$5x10^2$	5	2	5x10	$5x10^2$

coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas						
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
	L.monocytogenes/25g	Aus	5	0	Aus	-
h) ralado	Coliformes a 45ºC/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
i) em pó	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2		10
	Estaf.coag.positiva/g	10^2	5	1	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
j) processado fundido, pasteurizado ou submetido a processo UHT (UAT), incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentados ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; processado fundido, ralado, fatiado, em rodelas, em fatias, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não	Coliformes a 45$^{oC/g}$	10	5	2		10
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	10^2	10^3
m) queijos de baixa ou média		$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$

umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45ºC/g					
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
n) queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
8. c manteiga , creme de leite e similares						
a) Manteiga; Gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil); creme de leite pasteurizado	Coliformes a 45$^{oC/g}$	10	5	2		10
	Estaf.coag.positiva/g	10^2	5	1	10	10^2
	Salmonella sp /25g	Aus	5	0	Aus	-
8. D Leite em pó						
a) leite em pó, instantâneo e não, exceção dos destinados à alimentação infantil e	Bacillus cereus/g	$5x10^3$	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$

formulações farmacêuticas						
	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2		10
	Estaf.coag.positiva/g	10^2	5	1	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	10	0	Aus	-
8.E DOCE DE LEITE						
a) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagem hermética ou a granel	Colifiormes a 45ºC/g	5x10	5	2	10	5x10
	Estaf.coag.positiva/g	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/ 25g	Aus	5	0	Aus	-
8. F leite fermentado						
a) leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado, e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos.	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2		10
b) bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições	Coliformes a 45ºC/mL	10	5	2		10
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	2	Aus	-
8.G OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS						
a) pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem	B.cereus/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$

adições, temperadas ou não, excluindo os queijos						
	Coliformes a 45^0C/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) sobremesas lácteas pasturizadas refrigeradas, com ou sem adições	B.cereus/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Coliformes a 45 ^{o}C /g	5	5	2	3	5
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

c) mistura (pó) para o preparo de bebidas de base láctea, que serão consumidas após emprego de calor ou não	B. cereus/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2		10
	Estaf.coag.positiva/g	10^2	5	1	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	10	0	Aus	-
d) leite geleificado, pasteurizado com ou sem adições	Coliformes a 45ºC/g	5	5	2	1	5
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
9 ALIMENTOS PROCESSADOS EM EMBALAGENS HERMÉTICAS, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, exceção LEITE E DERIVADOS UAT (UHT)						
a)						

alimentos com baixa acidez (pH maior que 4,5); alimentos com alta acidez (pH menor ou igual a 4,5); alimentos com atividade de água intermediária (0,80£aw£0,86)	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento					
	Após 10 dias de incubação a 35-37° C, de embalagem fechada:	sem alteração	5	0	Sem alteração (não devem existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidenciem deterioração e não podem revelar pH maior que 0,2. Quando necessário será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)	
	Após 5 dias de incubação a 55°C, de embalagem fechada:	sem alteração	5	0		
10 FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS, PRODUTOS PARA E DE PANIFICAÇÃO, (INDUSTRIALIZADOS E EMBALADOS) E SIMILARES						
a) amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados	B.cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$
	Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b)		$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$

massas alimentícias secas, com ou sem ovos, com ou sem recheio; massas alimentícias frescas, cruas e não fermentadas, com ou sem ovos, com ou sem recheio e cobertura, e similares, refrigeradas	B.cereus/g					
	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	3	5x10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) produtos semi elaborados, com ou sem recheio, com ou sem cobertura (pão de queijo, de batata e similares, pizza, pastéis), refrigerados e similares	B.cereus/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Coliformes a 45ºC/g	5x10	5	2	10	5x10
	Estaf. coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) pão sem recheio e sem cobertura e produtos de panificação	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	3	5x10	10^2

(roscas, farinha de rosca, torradas e pão tipo sueco, com ou sem sabores) e similares						
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
e) panetones, pães de Páscoa, bolos, massa pronta para tortas e similares, prontos para uso ou consumo, estáveis à temperatura ambiente	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2	5	10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) bolachas e biscoitos, sem recheio, com ou sem cobertura, incluindo pão de mel, cookies e similares	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2	5	10
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
g) bolachas e biscoitos, com recheio, com ou sem cobertura, incluindo pão de mel, cookies, alfajores e similares	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
h) mistura em		$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$

pó com ou sem ovos para bolos, pães, tortas, empadas, pizzas e similares	B.cereus/g					
	Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
i) cereais matinais, extrudados	Coliformes a 45°C/g	1	5	2		1
j) produtos a base de amidos, farinhas, féculas e fubá, semi elaborados, estáveis à temperatura ambiente	Coliformes a 45°C/g	5x10	5	2	10	5x10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
l) farelo e fibras de cereais, com ou sem mistura de farinhas, de outros produtos de cereais, com ou sem adições de outros ingredientes e similares	B.cereus/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	Coliformes a 45°C/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus.	-
m) cereais compactados, em barra ou outras formas, com ou sem adições	B.cereus/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
		5x10	5	2	10	5x10

	Coliformes a 45ºC/g					
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
n) granola e mistura de cereais não compactados, com ou sem adições, e similares	B. cereus/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	Coliformes a 45ºC/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
11 AÇÚCARES, ADOÇANTES E SIMILARES						
a) açúcar refinado, sólido (moído, em grânulos e similares) ou líquido	Coliformes a 45ºC/g (mL)	5	5	2		5
b) açúcar cristal não refinado, açúcar mascavo e demerara, melado, melaço e rapadura e similares	Coliformes a 45ºC/g (mL)	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/25g (mL)	Aus	5	0	Aus	-
c) edulcorantes, adoçantes de mesa e similares, em pó, líquido ou comprimidos	Coliformes a 35^0 C/g(mL)	2	5	1		2
12 PRODUTOS A SEREM CONSUMIDOS APÓS ADIÇÃO DE LÍQUIDO, COM EMPREGO DE CALOR (min. 75ºC durante 20 segundos), excluindo os de base láctea e de chocolate (cacau e similares)						

a) café torrado, em grão, moído e solúvel, descafeinado e não, adicionado de outros ingredientes e não (com sabores, café capuccino), cevada em pó e similares	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	5	10
b) chá e produtos similares, não obtidos por processamento térmico (secos, desidratados ou não), consumidos após tratamento térmico (infusão e decocção), com ou sem adição de açúcar e outros ingredientes	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) chá e produtos similares, obtidos por processamento térmico (torração e processos similares), consumidos após tratamento térmico (Infusão e decocção), com ou sem adição de açúcar e outros ingredientes	Coliformes a 45°C/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) misturas ou pós para preparo de sopas, caldos, purês, risotos, massas	B.cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^3	$3x10^3$

alimentícias e outras preparações para empanar, temperar, e similares						
	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
e) misturas ou pós para preparo de sobremesas, excluindo gelatinas	B.cereus/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Coliformes a 45ºC/g	5x10	5	2	10	5x10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) pós, flocos, folhas, misturas em pó para preparo de sobremesas à base de gelatina e similares	Coliformes a 45ºC/g	1	5	2		1
13 PRODUTOS A SEREM CONSUMIDOS APÓS ADIÇÃO DE LÍQUIDO, SEM EMPREGO DE CALOR, excluindo os de base láctea						
a) mistura (pó) para o preparo de bebidas excluindo pó para o preparo de bebidas não alcoólicas, especificado no item 17 deste Anexo	Coliformes a 45ºC/g	5x10	5	2	5	5x10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
	B.cereus/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3

b) mistura (pó) para o preparo de outros alimentos instantâneos						
	Coliformes a 45ºC/g	5x10	5	2	5	5x10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
14 PRODUTOS SÓLIDOS PRONTOS PARA O CONSUMO (PETISCOS E SIMILARES)						
a) sementes comestíveis cruas, salgadas, condimentadas ou não	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Salmonella sp/25g	aus	5	0	aus	-
b) sementes comestíveis torradas, fritas, salgadas, adocicadas, condimentadas ou não, com coberturas e não.	Coliformes a 45ºC/g	5x10	5	2	5	5x10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) produtos salgados e doces, extrudados ou não, fritos, assados ou compactados, incluindo torresmos e similares	Coliformes a 45ºC/g	5x10	5	1	5	5x10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
15 ESPECIARIAS, TEMPEROS, CONDIMENTOS E MOLHOS PREPARADOS e similares						
a) especiarias íntegras e moídas (grãos, folhas, raízes,	Coliformes a 45ºC/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$

ou outras partes do vegetal), isolados ou em mistura, colorífico e similares						
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) especiarias, condimentos e temperos prensados ou flocados ou em pó com adição de outros ingredientes ou não	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) temperos em pasta ou molho, isolados ou em mistura, com ou sem especiarias (pasta e molho de alho ou cebola, molhos para saladas, e outros)	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) condimentos e produtos para o preparo de molhos prensados, flocados ou em pó(mistura para tempero de feijão, refogar e similares)	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2		10
	Estaf.coag.positiva/g	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
e) molhos e		5x10	5	2	10	5x10

condimentos preparados, líquidos ou cremosos, prontos para o consumo, não comercialmente estéreis (tempero de saladas e outros alimentos), excluindo ketchup, mostarda e maionese	Coliformes a 45ºC/g					
	Estaf.coag.positiva/g	10^2	5	2	10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) ketchup e mostarda de mesa, não comercialmente estéreis, prontos para o consumo, isolados ou em mistura, adicionados ou não de outros ingredientes	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2		10
g) maionese e similares, industrializados, incluindo molhos e pastas à base de maionese, com ou sem outros ingredientes	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2		10
	Salmonella sp/25g	aus	5	0	aus	-
h) outros produtos para temperar (glutamato monosódico e similares), prontos para o consumo	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2	5	10
		aus	5	0	aus	-

	Salmonella sp/25g					

16 MARGARINA, AZEITE VIRGEM, GORDURAS E CREMES VEGETAIS e SIMILARES						
a) margarina, cremes vegetais e similares, em mistura e não com manteiga ou outras gorduras animais	Coliformes a 45°C/g	1	5	3		1
b) gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, incluindo os produtos para untar e similares	Coliformes a 45ºC/g	5	5	2	1	5
	Estaf.coag.positiva/g	10^2	5	2	5x10	10^2
c) azeite de dendê e similares	Coliformes a 45ºC/g	5	5	2	1	5
17 SUCOS, REFRESCOS, REFRIGERANTES E OUTRAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, excluindo os de base láctea e de chocolate (cacau e similares)						
a) refrigerantes e outros compostos líquidos prontos para o consumo; refrescos, sucos e néctares adicionados ou não de conservadores, congelados ou não	Coliformes a 35°C/ 50mL	Aus	5	0	Aus	-

b) sucos concentrados adicionados ou não de conservadores, congelados ou não. Obs. Valores estabelecidos para o produto reconstituído	Coliformes a 35°C/50mL	Aus	5	0	Aus	-
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-
e) sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares	Coliformes a 35°C/g	10	5	2	1	10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) xaropes e preparado líquido para refrescos	Coliformes a 35°C/g	10	5	2	1	10
g) pó para o preparo de refrescos	Coliformes a 35°C/g	1	5	2		1
h) sucos e refrescos "in natura", incluindo água de coco, caldo de cana, de açaí e similares, isolados ou em misturas	Coliformes a 45°C/mL	10^2	5	3	10	10^2
	Salmonella sp/25 mL	Aus	5	0	Aus	-
i) sucos pasteurizados e refrigerados, incluindo água de coco, caldo de cana, de açaí e similares, isolados ou em mistura	Coliformes a 45°C/mL	10	5	3	5	10

	Salmonella sp/25 mL	Aus	5	0	Aus	-
18 PRODUTOS DE CONFEITARIA, LANCHONETE, PADARIAS E SIMILARES, doces e salgados - PRONTOS PARA CONSUMO						
a) bolos, tortas e similares, doces ou salgados, com ou sem recheio e cobertura, estáveis a temperatura ambiente; pastéis, empadas, sanduíches quentes e outros salgados	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	B.cereus/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	C.sulf.redutor a 46^0C/g (específico para produtos à base de carnes)	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) bolos, tortas e similares, doces ou salgados, com ou sem recheio e cobertura, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3

	B.cereus/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	C.sulf.redutor a 46^0C/g (específico para produtos à base de carnes)	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	aus	5	0	aus	-
c) sanduíches frios e similares	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	B.cereus/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	C.sulf.redutor a 46^0C/g (específico para produtos à base de carnes)	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	aus	-
d) pães doce e salgado, com recheio e ou com cobertura e similares	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^3$	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
	B.cereus/g	$5x10^3$	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
	C.sulf.redutor a 46^0C/g (específico para produtos à	$5x10^3$	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$

	base de carnes)					
	Salmonella sp/25g	aus	5	0	aus	-
19 Chocolates, BALAS, Produtos para CONFEITar, GOMAS DE MASCAR E SIMILARES						
a) balas, pastilhas, drageados, caramelos, confeitos e similares	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	1	10
	Salmonella sp/25g (exclusivo para drageados)	Aus	5	0	Aus	-
b) gomas de mascar e similares	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	1	10
c) chocolate e produtos similares em barra ou na forma de bombom, adicionado ou não de outros ingredientes secos	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	1	10
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) chocolate e produtos similares, em barra, bombom e similares, com ou sem recheio e cobertura, excluindo os que contém ingredientes secos	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2	5	10
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
e) chocolates e produtos		$5x10^3$	5	3	10^3	$5x10^3$

similares, em pó, granulado ou flocados e outros produtos de cacau e similares	Coliformes a 45ºC/g					
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) caldas, xaropes, cremes, recheios e similares, exceção dos acondicionadas em embalagens herméticas	Coliformes a 45ºC/g	1	5	2	1	10
g) coberturas em pó, granuladas ou flocadas, prontas para consumo, incluindo as farofas doces	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
h) cremes, recheios e similares, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
20 ALIMENTOS EMBALADOS E CONGELADOS, EXCEÇÃO DE SOBREMESAS						
a) alimentos parcialmente preparados (massas	Coliformes a 45ºC/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$

alimentícias cruas com ou sem recheio, pratos crus à base de carnes, vegetais, pescados, cereais, etc.)						
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	B.cereus/g (específico para produtos à base de cereais ou amidos)	$5x10^3$	5	2	$2x10^2$	$5x10^3$
	C.sulf.redutor a 46^0C/g (específico para produtos à base de carnes)	$3x10^2$	5	2	$2x10^2$	$3x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) pães, pizzas e outras massas parcialmente preparadas, condimentadas ou não, adicionada de outros ingredientes ou não e similares, incluindo os pães de queijo	Coliformes a 45ºC/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	B.cereus/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) alimentos preparados, que necessitam de descongelamento e aquecimento, mas não de cocção, segundo instruções da rotulagem	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	B.cereus/g (específico para produtos à base de cereais ou	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3

	amidos)					
	C.sulf.redutor a 46^0C/g (específico para produtos à base de carnes)	$5x10^2$	5	2	$2x10^2$	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
21 GELADOS COMESTÍVEIS E PRODUTOS PARA O PREPARO DE GELADOS COMESTÍVEIS						
a) gelados comestíveis e produtos especiais gelados a base de leite e produtos lácteos (sorvetes e picolés com ou sem cobertura, sanduíche e bolo de sorvete) e similares; Preparados e concentrados para o preparo de gelados comestíveis	Coliformes a 45ºC/g	5x10	5	2	10	5x10
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) gelados comestíveis e produtos especiais gelados, de base não láctea (água, suco de fruta) e similares	Coliformes a 45ºC/g	5x10	5	2	10	5x10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) base, em pó ou líquida, para o preparo de gelados comestíveis	Coliformes a 45ºC/g(mL)	10	5	2	5	10

	Salmonella sp/25g (mL) (específico para os que contém ovos)	Aus	5	0	Aus	-
22 PRATOS PRONTOS PARA O CONSUMO (ALIMENTOS PRONTOS DE COZINHAS, RESTAURANTES E SIMILARES)						
a) a base de carnes, pescados, ovos e similares cozidos	Coliformes a 45°C/g	2x10	5	2	10	2x10
a)	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
a)	B.cereus/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
a)	C.sulf.redutor a 46^{0}C/g (específico para produtos à base de carnes)	10^3	5	2	$2x10^2$	10^3
a)	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) a base de carnes, pescados e similares crus (quibe cru, carpaccio, sushi, sashimi, etc.)	Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
a)	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^3$	5	3	10^2	$5x10^3$
a)	V.parahaemolyticus(específico para produtos à base de pescados)	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) sopas, caldos e molhos cozidos	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	1	10
		10^3	5	2	$5x10^2$	10^3

	Estaf.coag.positiva/g					
	B.cereus/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	C.sulf.redutor a 46^0C/g (específico para produtos à base de carnes)	10^3	5	2	10^2	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) a base de cereais, farinhas, grãos e similares; saladas mistas, temperadas ou não, com ou sem molho, exceção das adicionadas de molho de maionese e similares	Coliformes a 45^oC/g	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	B.cereus/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

d) a base de verduras e legumes crus, temperados ou não, em molho ou não	Coliformes a 45^oC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

e) a base de verduras, legumes, raízes, tubérculos e similares, cozidos, temperados ou não	Coliformes a 45ºC/g	5x10	5	2	10	5x10
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	B.cereus/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
f) saladas adicionadas de molho de maionese e similares	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
h) doces e sobremesas tipo caseiro, não industrializados, excluídas as frutas frescas não manipuladas	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	B.cereus/g (específico para produtos à base de cereais ou amidos)	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
i) pastas preparadas para canapés e	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2

sanduíches						
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	B.cereus/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	C.sulf.redutor a 46^0C/g (específico para produtos à base de carnes)	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
23 LEITE DE COCO E COCO RALADO						
a) leite de coco desidratado ou não, desengordurado ou não, compactado ou não	Coliformes a 45° C/g(mL)	10^2	5	2	10	10^2
	Estaf. coag. positiva/g(mL)	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g (mL)	Aus	5	0	Aus	-
b) coco ralado "in natura"	Coliformes a 45ºC/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Estaf.coag.positiva/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) coco ralado desidratado, laminado, flocado, adoçado ou não, torrado ou não,	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2

desengordurado ou não e similares						
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
24 Produtos a base de soja						
a) bebida a base de extrato de soja, aromatizada ou não, desengordurada ou não, refrigerada e similares; extrato desidratado e proteína texturizada de soja, desengordurado ou não e similares	Coliformes a 45ºC/mL	10	5	2	5	10
	B.cereus/mL	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-
b) tofu e similares, desengordurado ou não	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	5x10	10^2
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^3$	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
	B.cereus/g	$5x10^3$	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
c) pasta de soja fermentada (missô) e similares, desengordurada ou não	Coliformes a 45ºC/g	10^2	5	2	10	10^2
		10^2	5	2	10	10^2

	Estaf.coag.positiva/g					
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
25 ALIMENTOS INFANTIS						
a) produtos prontos ou instantâneos que serão consumidos após adição de líquidos, por crianças acima de 1 ano de idade, incluindo os alimentos de transição e de seguimento, exceção dos produtos comercialmente estéreis	Coliformes a 35^0C/g (mL)	20	5	2	3	20
	Coliformes a 45^oC/g (mL)	1	5	1		1
	Estaf.coag.positiva/g(mL)	5x10	5	2	10	5x10
	B.cereus/g (mL)	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g (mL)	Aus	10	0	aus	-
b) produtos prontos ou instantâneos que serão consumidos com ou sem adição de líquidos, por bebês de até 1 ano de idade, a exceção dos prematuros, incluindo as fórmulas infantis, exceto os que receberam tratamento térmico em embalagens herméticas	Coliformes a 35^oC/g(mL)	10	5	2		10
	Coliformes a 45ºC/g	Aus	5	0	Aus	-

	Estaf.coag.positiva/g(mL)	Aus	5	0	Aus	-
	B.cereus/g (mL)	10^2	5	1	10	10^2
	Salmonella sp/25g (mL)	Aus	10	0	Aus	-
c) fórmulas infantis para prematuros, exceto os que receberam tratamento térmico em embalagens herméticas	Coliformes a 35^0C/g (mL)	10	5	1		10
	Coliformes a 45ºC/g	Aus	5	0	Aus	-
	Estaf.coag.positiva/g(mL)	Aus	5	0	Aus	-
	B.cereus/g (mL)	5x10	5	1	10	5x10
	Salmonella sp/25g (mL)	Aus	10	0	Aus	-
d) leite materno de bancos de leite	Aer.meso.viáveis/mL	10^2	5	1	10	10^2
	Coliformes a 35^0C/mL	Aus	5	0	Aus	-
	Estaf.coag.positiva/mL	Aus	5	0	Aus	-
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-
e) água envasada para o preparo de mamadeiras e similares	Aer.meso.viáveis/100mL	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$

	Coliformes a 35^0 C/100mL	Aus	5	0	Aus	-
	P.aeruginosa/100mL	Aus	5	0	Aus	-
26-ALIMENTOS PARA GRUPOS POPULACIONAIS ESPECÍFICOS, incluindo as dietas enterais e excluindo os alimentos infantis						
a) alimentos para gestantes e nutrizes, excluídos os que serão consumidos após adição de líquidos, com emprego de calor	Coliformes a 45ºC	Aus	5	0	Aus	-
	Estaf.coag.positiva/g	5x10	5	2	10	5x10
	B.cereus/g	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	10	0	Aus	-
b) alimentos para imunosuprimidos e imunocomprometidos, excluídos os que serão consumidos após adição de líquidos, com emprego de calor	Coliformes a 45ºC	Aus	5	0	Aus	-
	Estaf.coag.positiva/g	10	5	1		10
	B.cereus/g	$5x10^2$	5	1	5x10	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	10	0	Aus	-
		5x10	5	1	10	5x10

	Bolores e leveduras/g					
c) dietas enterais, em pó e módulos de nutrientes em pó para composição de dieta enteral	Aer.meso.viáveis/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3
	Coliformes a 35^0C/g	3	5	1		3
	Estaf.coag.positiva/g	5x10	5	1	10	5x10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
d) dietas enterais líquidas, em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente	Ver item 5.2.1. dos Procedimentos Gerais deste Regulamento					
	Após 10 dias de incubação a 30^oC, de embalagem fechada Após 5 dias de incubação a 55^oC de embalagem fechada:	sem alteração sem alteração	5 5	0 0	Sem alteração (não devem existir sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidenciem deterioração e não podem revelar variação de pH maior que 0,2. Quando necessário será verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica)	
e) água envasada para o preparo de alimentos para imunosuprimidos e imunocomprometidos e para dietas enterais	Aer. meso. viáveis/mL	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
	Coliformes a 35ºC/mL	Aus	5	0	Aus	-

	P.aeruginosa/mL	Aus	5	0	Aus	-
27 SUPLEMENTOS VITAMÍNICO E MINERAIS E SIMILARES, em forma de pó, cápsulas, drágeas e similares						
a) suplementos alimentares (vitaminas, sais minerais, extrato de leveduras e similares, isolados ou em mistura) em pó, cápsulas, drágeas e similares	Coliformes a 45ºC/g	10	5	2	5	10
	Estaf.coag.positiva/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	B.cereus/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) óleo em cápsula ou outras formas (alho, copaíba, fígado de bacalhau), incluindo preparações com geléia real, isolados ou em misturas e similares	Coliformes a 45ºC/g	5	5	2		5
c) outros produtos em pó, cápsulas, drágeas e similares, como gelatina, guaraná, catuaba, marapuama, lecitina e outros, isolados ou em mistura	Coliformes a 45ºC/g Estaf.coag.positiva/g Salmonella sp/25g	10 $5x10^2$ Aus	5 5 5	2 2 0	5 10^2 Aus	10 $5x10^2$ -
28 - ADITIVOS Intencionais, coadjuvantes de tecnologi a E SIMILARES						
a) corantes à base de sangue e derivados	Coliformes a 45ºC/g (mL) Estaf.coag.positiva/g(mL)	10 10^2 Aus	5 5 5	2 2 0	5 10 Aus	10 10^2 -

	Salmonella sp/25g (mL)					
b) outros aditivos de origem biológica (colchonilha e similares), excluindo fermentos biológicos, enzimas, coalhos e similares	Coliformes a 45ºC/g (mL) Salmonella sp/25g (mL)	10 Aus	5 5	2 0	5 Aus	10 -
d) fermento biológico em pó para panificação	Coliformes a 45ºC/g Salmonella sp/25g	5x10 Aus	5 5	2 0	10 Aus	5x10 -

e) outros fermentos biológicos para panificação; -fermentos biológicos para produtos lácteos, cárneos e similares	Coliformes a 45ºC/g Salmonella sp/25g	10^2 Aus	5 5	2 0	5x10 Aus	10^2 -
f) fermentos químicos; coalho em pó	Aer.meso.viáveis/g	$5x10^2$	5	2	10^2	$5x10^2$
g) coalho líquido	Coliformes a 45ºC/mL Salmonella sp/25mL	5 Aus	5 5	1 0	1 Aus	5 -
h) outros produtos à base de enzimas, não enquadrados em d), e) e g)	Coliformes a 45ºC/g (mL) Estaf.coag.positiva/g(mL) Salmonella sp/25g ou mL	5x10 $5x10^2$ Aus	5 5 5	2 2 0	10^2 Aus	5x10 $5x10^2$ -

i) outros aditivos e coadjuvantes com exceção dos corantes	Salmonella sp/ 25g ou mL	Aus	5	0	Aus	-
j) outros corantes	Salmonella sp/ 25g ou mL	Aus	5	0	Aus	-
l) aditivos e coadjuvantes, dispersos em diluentes ou outros suportes	Devem cumprir com os padrões estabelecidos para o suporte específico					

ANEXO II

CONCLUSÃO E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

1. Interpretação dos resultados:

Para interpretação dos resultados, compara-se os valores encontrados nas análises realizadas com os valores estabelecidos no Anexo I. De acordo com essa comparação, temos:

1.1. Produtos em condições sanitárias satisfatórias

São aqueles cujos resultados analíticos estão abaixo ou igual aos estabelecidos para amostra indicativa ou amostra representativa, conforme especificado no Anexo I do presente Regulamento.

1.2. Produtos em condições sanitárias insatisfatórias:

1.2.1.São aqueles cujos resultados analíticos estão acima dos limites estabelecidos para amostra indicativa ou amostra representativa, conforme especificado no Anexo I do presente Regulamento.

1.2.2.São aqueles cujos resultados analíticos demonstram a presença ou a quantificação de outros microrganismos patogênicos ou toxinas que representem risco à saúde do consumidor.

2.Conclusão

2.1. "PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES" para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II deste Regulamento.

2.2."PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO POR APRESENTAR ..." (citar o(s) resultado(s) analítico(s) e o(s) parâmetro(s) não atendido(s) do Anexo I) para as situações enquadradas no item 1.2.1. do Anexo II deste Regulamento.

2.3."PRODUTO OU LOTE (se amostra indicativa ou representativa, respectivamente) IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO POR APRESENTAR ....(microrganismo patogênico ou toxina que representa perigo severo a saúde do consumidor).

D.O.U., 10/01/2001