



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

ANEXO I

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS, COM EXCEÇÃO DOS ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS

1. FRUTAS E DERIVADOS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) "In natura", inteiras, selecionadas ou não	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10 ²	10 ³
b) Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanificadas, refrigeradas ou congeladas	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
c) Branqueadas ou cozidas	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³
d) Secas, desidratadas ou liofilizadas	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴



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

e) Polpas e purês	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
f) Doces em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	20

2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) "In natura", inteiros, selecionados ou não	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10 ²	10 ³



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

b) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, refrigerados ou congelados, que não necessitam de tratamento térmico efetivo, previamente ao consumo	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
c) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, pré-fritos, refrigerados ou congelados, que necessitam de tratamento térmico efetivo previamente ao consumo	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5x10	5x10 ²
d) Secos, desidratados ou liofilizados	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
e) Polpas e purês	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴



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

f) Em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	20

3. NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
b) Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²



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

ingredientes					
c) Barras de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴
4. OUTROS PRODUTOS VEGETAIS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Vegetais em conserva, acidificados (pH menor ou igual a 4,5), com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ₂	10 ³
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
b) Vegetais em conserva, com líquido de cobertura, refrigerados, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴



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

c) Tofu, sufu e similares, refrigerados	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
d) Proteínas vegetais texturizadas com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
5. CARNE DE AVES					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados	<i>Salmonella</i> Enteritidis/25g	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella Typhimurium</i> (Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)/25g	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella Typhimurium</i> /25g (Retificado no DOU				



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

	n° 244, de 22/12/2020)				
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	5×10^2	5×10^3
	Aeróbios mesófilos/g, exceto miúdos	5	3	10^5	10^6
	Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	5	3	5×10^5	5×10^6
b) Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, empanados crus de rotisseria, linguiças frescas)	<i>Salmonella enteritidis/25g</i> Salmonella Enteritidis/25g (Retificado no DOU n° 244, de 22/12/2020)	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella Typhimurium</i> (Retificado no DOU n° 1, de 2 de janeiro de 2020) /25g Salmonella Typhimurium/25g (Retificado no DOU n° 244, de 22/12/2020)	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	5×10^2	5×10^3
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6
	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-
c) Produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets,	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^4



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

steaks, fingers)	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	5x10	5x10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁴	10 ⁵
d) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines)	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Clostridium perfringens/g</i>	5	1	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	menor 10	10 ²

6. CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	<i>Salmonella/25g</i> , para carne bovina e outras carnes	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella/25g</i> , para carne suína	5	1	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i> , para carne bovina e outras carnes	5	2	10	10 ²



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

	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína	5	3	10^2	10^3
	Aeróbios mesófilos/g, exceto para miúdos	5	3	10^5	10^6
	Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	5	3	5×10^5	5×10^6
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes)	<i>Salmonella</i> /25g, para carne bovina e outras carnes	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> /25g, para carne suína	5	1	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína	5	3	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne bovina e outras carnes	5	2	10	10^2
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^4
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6
c) Embutidos crus (linguiças frescas)	<i>Salmonella</i> /25g, para carne bovina e outras carnes	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> /25g, para carne suína	5	1	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína	5	3	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne bovina e outras carnes	5	2	10	10^2



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

	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6
d) Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef")	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 10	10^2
e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 10	10^2
f) Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Clostridium perfringens</i> /g	5	1	10^2	10^3
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 10	10^2
g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	5×10^2	3×10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 10	10^2



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

7. PESCADOS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
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 (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).			
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g, para produtos não consumidos crus	5	2	50	5x10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g, para produtos consumidos crus	5	2	10	10 ²
b) Moluscos bivalves vivos e equinodermas, tunicados e gastrópodos vivos, consumidos crus	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	2,3	7



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

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 (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).			
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	50	5x10 ²
d) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, bexiga natatória) salgados ou salgado secos, anchovados ou em salmoura	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)	O limite máximo de histaminas deve ser 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 400 mg/kg (quatrocentos miligramas por quilograma).			
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 10	10 ²
e) Pescados semielaborados desidratados, defumados ou não,	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae,	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido			



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

empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)	muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).			
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	50	5x10 ²

8. OVOS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Ovo íntegro cru (clara e gema)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
b) Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
c) Ovos em conserva, acidificados,	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-



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

com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis	Enterobacteriaceae/g	5	1	10^2	10^3
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4
d) Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10^2	10^3
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4
9. LEITE E DERIVADOS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/mL	5	0	10	-
b) Queijos	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos ralado ou em pó	5	2	10^2	5×10^2
	<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos com umidade	5	2	10	10^2



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

	abaixo de 46%				
	<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos com umidade igual ou acima de 46%	5	1	10^2	10^3
	Bolores e Leveduras/g, somente para queijos ralado ou em pó	5	2	5×10^2	5×10^3
c) Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 3	10
d) Manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10^2
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 3	10
	Bolores e Leveduras/g	5	2	10^3	10^4
e) Produtos lácteos em pó, incluindo	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-



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

leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	0	10	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x10 ⁴	1x10 ⁵
f) Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10	10 ²
	Bolores leveduras/mL	5	2	50	10 ²
g) Produtos lácteos fermentados	<i>Salmonella</i> /25mL	5	0	Aus	-
	<i>E. coli</i> /mL	5	2	3	10
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10 ²	10 ³
h) Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
i) Sobremesas lácteas e leite	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-



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

geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
j) Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
10. GELADOS COMESTÍVEIS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Gelados comestíveis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g, somente para gelados comestíveis à base de leite	5	2	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²



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

11. MARGARINAS E CREMES VEGETAIS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Margarinas e cremes vegetais	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	5	2	5x10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-

12. BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Refrigerantes e outras bebidas carbonatadas	Bolores e Leveduras/mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10 ²
b) Refrescos, sucos, néctares e outras bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10	10 ²



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

c) Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
d) Sucos concentrados adicionados de conservadores ou congelados	<i>Salmonella</i> /25mL	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/mL	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10 ²	10 ³
e) Sucos e outras bebidas submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração	<i>Salmonella</i> /25mL	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos	5	1	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/mL	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10	10 ²
f) Sucos e outras bebidas “in natura” ou reconstituídas	<i>Salmonella</i> /25mL	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /mL	5	2	10	10 ²
g) Leite de coco e bebidas à base de	<i>Salmonella</i> /25mL	10	0	Aus	-



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

cereais, sementes ou grãos estáveis à temperatura ambiente, adicionados de conservadores	Enterobacteriaceae/mL	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/mL	5	2	10	10 ²
13. ALIMENTOS INFANTIS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Fórmulas infantis em pó para lactentes (até seis meses de idade), fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, fórmulas de nutrientes apresentadas ou indicadas para recém-nascidos de alto risco e outros alimentos especialmente formulados para lactentes	<i>Salmonella</i> /25g	60	0	Aus	-
	<i>Cronobacter</i> spp/10g	30	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	50	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/10g	10	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 ²	5x10 ³
b) Fórmulas infantis em pó de	<i>Salmonella</i> /25g	60	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	50	5x10 ²



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

seguimento para lactentes e crianças de primeira infância e outros alimentos especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância	Enterobacteriaceae/10g	5	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5×10^2	5×10^3
c) Alimentos à base de cereais para alimentação infantil	<i>Salmonella</i> /25g	30	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10^2	5×10^2
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10^2
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	10^3	10^4
d) Alimentos infantis de transição não estáveis a temperatura ambiente (papinhas refrigeradas ou congeladas)	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10^2
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4



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

14. FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Fórmula padrão para nutrição enteral, fórmula modificada para nutrição enteral e módulo para nutrição enteral em pó	<i>Salmonella</i> /25g	60	0	Aus	-
	<i>Cronobacter</i> spp/10g, para alimentos destinados a lactentes (até seis meses de idade)	30	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	50	5×10^2
	Enterobacteriaceae/10g	10	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5×10^2	5×10^3

15. SUPLEMENTOS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Suplementos em pó e em barra	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g), somente para produtos de base proteica Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g), somente para	5	0	Aus	-



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

	produtos de base láctea (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)				
	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g, somente para suplementos em pó	5	0	10	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g, somente para suplementos em barra	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
b) Suplementos líquidos e em géis, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	5	2	10 ²	10 ³
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

16. AÇÚCARES, ADOÇANTES E SIMILARES

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos	Bolores e Leveduras/g	5	2	menor que 10	10^2
b) Edulcorantes e adoçantes de mesa líquidos	Bolores e Leveduras/g	5	1	menor que 10	10^2
c) Melado, melaço, caldas, xarope	Bolores e Leveduras/g	5	2	50	10^2



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

17. CAFÉS, CHÁS E PRODUTOS PARA INFUSÃO

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos sem emprego de calor, incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
b) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10 ²	10 ³

18. ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Especiarias	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-



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

	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10 ²	5x10 ²
b) Temperos desidratados, em pasta ou prensados (mistura para tempero de feijão, caldos em cubos, misturas para refogar)	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 ²
c) Catchup, mostarda, barbecue, maionese e molhos	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	5	2	10	10 ²

19. CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Farinhas, amidos, féculas e fubás	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10	10 ²
b) Massas alimentícias secas, com ou	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-



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

sem recheio, incluindo as massas instantâneas	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10^2	5×10^3
	Estafilococos coagulase positiva/g, somente nas massas com ovos	5	2	10^3	5×10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10	10^2
c) Massas alimentícias frescas e produtos semielaborados, com ou sem recheio, com ou sem cobertura (pão de queijo, pão de batata, pizza, pastéis), refrigerados ou congelados	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10^2	10^3
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para produtos recheados com carnes	5	2	10^2	10^3
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	5×10^2	5×10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10	5×10^2
	Bolores e leveduras/g, somente para produtos refrigerados	5	1	10^2	10^4
d) Pães, bolos, bolachas, biscoitos e outros produtos de panificação, estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	1	10^2	10^3
	Estafilococos coagulase positiva/g, somente para alimentos com recheio	5	1	10^2	10^3



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

	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴
e) Pães, bolos e outros produtos de panificação, não estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	5x10 ²
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴
f) Produtos à base de amidos, farinhas, féculas e fubás, semi elaborados e misturas em pó com ou sem ovos para bolos, pães, tortas, empadas, pizzas, preparações para empanar, estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10	10 ²
g) Cereais extrusados, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10 ²
h) Produtos à base de cereais não	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-



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

compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
i) Cereais compactados, em barra ou outras formas, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
20. CACAU, CHOCOLATES, CONFEITOS, PRODUTOS PARA CONFEITAR, PASTAS E DOCES					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Balas, pastilhas, drágeas, caramelos, gomas de mascar e outros confeitos	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	2	10 ²	10 ³
b) Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²



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

e) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio não perecível	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
c) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio, estáveis à temperatura ambiente (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)	Bolores e leveduras/g	5	1	10	10 ²
d) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio perecível	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	10	1	10 ²	10 ³
d) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio, não estáveis à temperatura ambiente (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
e) Cacau em pó	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	10 ³	10 ⁴
f) Achocolatados em pó	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-



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

	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²
g) Pastas, cremes, coberturas e recheios, estáveis à temperatura ambiente e não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g, somente para alimentos de base láctea	5	1	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ²	10 ³
h) Pastas, cremes, coberturas, recheios e similares, não estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	10	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
21. ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA O CONSUMO					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Alimentos preparados prontos para	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-



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

o consumo, elaborados com emprego de calor	<i>B. cereus</i> presuntivo/g , somente para preparações contendo cereais ou molhos	5	1	10^2	5×10^2
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para preparações com carnes	5	1	10^2	5×10^2
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	20
b) Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10^2
c) Alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10^2
d) Sanduíches	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	1	10^2	5×10^2
	<i>Clostridium perfringens</i> /g , somente para alimentos com carnes	5	1	10^2	5×10^2



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

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	5×10	5×10^2
e) Doces e sobremesas	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	5×10^2
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	2	10^2	5×10^2
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10^2

22. ALIMENTOS SEMIELABORADOS E PRONTOS PARA O CONSUMO

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Alimentos semielaborados	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g, somente para alimentos à base de cereais ou molhos	5	1	10^2	10^3
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para alimentos com carnes	5	2	10^2	10^3



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

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	5×10^2	5×10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10	5×10^2
	Bolores e leveduras/g, somente para alimentos refrigerados	5	1	10^2	10^4
b) Alimentos prontos para o consumo	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterotoxina estafilocócica (ng/g)	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g, somente para alimentos à base de cereais ou molhos	5	1	10^2	5×10^2
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para alimentos com carnes	5	1	10^2	5×10^2
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	20
23. ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS APÓS ADIÇÃO DE LÍQUIDO					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M



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

a) Com emprego de calor	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10 ²	10 ³
b) Sem emprego de calor	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
24. ÁGUAS ENVASADAS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Água mineral natural, água natural, água adicionada de sais e água do mar dessalinizada potável	Coliformes totais/250mL	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /250mL	5	0	Aus	-
	Enterococos/250mL	5	0	Aus	-
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> /250mL	5	0	Aus	-
	Esporos de clostrídios sulfito redutores/50mL	5	0	Aus	-
	Esporos de <i>Clostridium perfringens</i> /50mL	5	0	Aus	-



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

ANEXO II

**PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE ~~Listeria monocytogenes~~ *Listeria monocytogenes* (Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)
EM ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO**

Categorias Específicas	Micro-organismo	n	c	m	M
a) Alimentos prontos para o consumo	<i>Listeria monocytogenes</i> /25g ou mL <i>Listeria monocytogenes</i> /g ou mL (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)	5	0	10 ²	-
b) Alimentos prontos para o consumo, destinados a lactentes ou para fins especiais	<i>Listeria monocytogenes</i> /25g ou mL	10	0	Aus	-

ANEXO III

PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS

Categorias específicas	Critério de Aceitação
	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a



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

a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5)	<p>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 DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC N°, 459, DE 2020

(Incluído pela Resolução – RDC nº 459, de 21 de dezembro de 2020)

6. CARNE SUÍNA					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
c) Embutidos crus (linguiças frescais)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-