

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 05/09/2024 | Edição: 172 | Seção: 1 | Página: 70

Órgão: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 313, DE 4 DE SETEMBRO DE 2024

Altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

A DIRETORIA COLEGIADA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, no uso das competências que lhe conferem os arts. 7º, inciso III, e 15, incisos III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e considerando o disposto no art. 187, inciso VII e § 1º, do Regimento Interno, aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Instrução Normativa, conforme deliberado em reunião realizada em 4 de setembro de 2024, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Instrução Normativa altera a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, publicada no Diário Oficial da União nº 126, de 6 de julho de 2022, Seção 1, pág. 235, que estabelece as padrões microbiológicos dos alimentos.

Art. 2º A Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 1º.....

Parágrafo único. Os alimentos prontos para oferta ao consumidor que apresentam deterioração que altere suas características físicas, químicas ou organolépticas são considerados de qualidade inaceitável e não estão sujeitos à aplicação dos padrões microbiológicos de que trata esta Instrução Normativa." (NR)



"Art. 3º

..... VI - não se aplicam os padrões microbiológicos de "aeróbios mesófilos" para:

a) os alimentos cujos processos de obtenção envolvam a adição desses micro-organismos que possam estar viáveis no alimento e impactem a contagem de aeróbios mesófilos; e

b) os alimentos contendo como ingredientes os alimentos de que trata o inciso VI, alínea 'a', do parágrafo único;

VII - não se aplicam os padrões microbiológicos de "boleres e leveduras" para:

a) os alimentos cujos processos de obtenção envolvam a adição desses micro-organismos que possam estar viáveis no alimento e impactem a contagem de boleres e leveduras; e

b) os alimentos contendo como ingredientes os alimentos de que trata o inciso VII, alínea 'a', do parágrafo único." (NR)

Art. 3º As categorias 5 e 6 do Anexo I da Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, passam a vigorar com as alterações que constam no Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 4º Ficam revogados:

I - o parágrafo único do art. 7º da Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022; e

II - o Anexo IV da Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente

ANEXO

ALTERAÇÕES NAS CATEGORIAS 5 E 6 DOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS, COM EXCEÇÃO DOS ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS, DO ANEXO I DA INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

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</i> Typhimurium/25g	5	0	Aus	-	
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10^2	5×10^3	
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</i> Enteritidis/25g	5	0	Aus	-	
	<i>Salmonella</i> Typhimurium/25g	5	0	Aus	-	
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10^2	5×10^3	
c) Produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-	
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^4	
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10	5×10^2	
d) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patê, 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	
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</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 bovina e outras carnes	5	2	10	10^2	
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína	5	3	10^2	10^3	
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 bovina e outras carnes	5	2	10	10^2	
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína	5	3	10^2	10^3	
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^4	
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 bovina e outras carnes	5	2	10	10^2	
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína	5	3	10^2	10^3	
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, patê, 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	

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

