

Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mcg/kg)	Notas
Alimentos à base de cereais para alimentação infantil (lactentes e crianças de primeira infância)	20	
Arroz beneficiado e derivados	100	
Arroz integral	400	
Farelo de arroz	600	
Farinha de trigo, massas, crackers e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais, exceto trigo e arroz e incluindo cevada maltada.	100	
Milho de pipoca, canjiquinha, canjica, produtos e subprodutos à base de milho	150	
Milho em grão e trigo para posterior processamento	400	
Trigo integral, farinha de trigo integral, farelo de trigo	200	

ANEXO III
LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS DE OUTROS CONTAMINANTES EM ALIMENTOS

3.1 Benzo(a)pireno		
Alimento/Categoria de alimentos	LMT (mcg/kg)	Notas
Óleo de bagaço de oliva e ou caroço de oliva	2,0	
3.2 Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB)		
Alimento/Categoria de alimentos	LMT (pg/g)	Notas
Carne de bovinos	4,0	LMT de 4,0 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 2,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.
Carne de suínos	1,25	LMT de 1,25 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 1,0 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.
Carne de aves	3,0	LMT de 3,0 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 1,75 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.
Leite	5,5	LMT de 5,5 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 2,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.
Pescado	6,5	LMT de 6,5 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 3,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. Limites aplicáveis sobre o músculo.
Ovos	5,0	LMT de 5,0 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 2,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.

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

Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

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

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

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

I - alimento comercialmente estéril: alimento com atividade de água acima de 0,85, exceto bebidas alcoólicas, não adicionado de conservadores, exceto carnes curadas enlatadas, submetido a esterilidade comercial e acondicionado em embalagem hermética, estável à temperatura ambiente;

II - alimento estável à temperatura ambiente: alimento que, devido à sua natureza, mantém a segurança e características originais, mesmo quando armazenado em temperatura ambiente, desde que a integridade da embalagem seja mantida;

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

IV - alimento pronto para o consumo: alimento proveniente da indústria de alimentos que não requer a adição de outros ingredientes, e para o qual não há indicação, previamente ao consumo, da necessidade de tratamento térmico efetivo ou outro processo de eliminação ou de redução de micro-organismos de preocupação à saúde humana a níveis seguros;

V - alimento semielaborado: alimento proveniente da indústria de alimentos que não requer adição de outros ingredientes, e para o qual há indicação, previamente ao consumo, da necessidade de tratamento térmico efetivo ou outro processo de eliminação, ou de redução de micro-organismos de preocupação à saúde humana a níveis seguros;

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

VII - esterilidade comercial: condição atingida por aplicação de calor suficiente, isolado ou em combinação com outros tratamentos apropriados ou tecnologia equivalente, para tornar o alimento isento de micro-organismos capazes de se reproduzir em condição ambiente de armazenamento e distribuição do produto;

VIII - tratamento térmico efetivo: tratamento térmico realizado previamente ao consumo dos alimentos até que seu ponto frio atinja a temperatura de 75°C ou combinação tempo-temperatura equivalente, comprovadamente eficaz na redução de formas vegetativas de micro-organismos de preocupação à saúde humana a níveis seguros; e

IX - ultra alta temperatura (UAT) ou ultra high temperature (UHT): processo utilizado para esterilização comercial de alimentos por meio do aquecimento a temperaturas elevadas e, imediatamente, do resfriamento.

Art. 3º O Anexo I estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, com exceção dos alimentos comercialmente estéreis.

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

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

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

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

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

V - para a categoria 24:

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

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

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

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

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

I - prazo de validade menor do que 5 dias;

II - pH menor ou igual a 4,4;

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

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

V - produtos que tenham recebido tratamento térmico efetivo ou outro processo equivalente para eliminação Listeria monocytogenes e cuja recontaminação após este tratamento não seja possível, tais como os produtos tratados termicamente em sua embalagem final;

VI - frutas e hortaliças frescas, inteiras e não processadas, excluindo sementes germinadas;

VII - pães, biscoitos e produtos similares;

VIII - águas envasadas, águas carbonatadas, refrigerantes, cervejas, cidras, vinhos e produtos similares;

IX - açúcares e produtos para adoçar;

X - mel;

XI - chocolate e produtos de cacau;

XII - balas, bombons e gomas de mascar; ou

XIII - moluscos bivalves vivos.

Art. 5º O Anexo III estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos comercialmente estéreis, incluindo o leite e seus derivados UAT (UHT), as fórmulas infantis líquidas comercialmente estéreis e as fórmulas enterais líquidas comercialmente estéreis.

Art. 6º Revogam-se as seguintes disposições:

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

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

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

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

Parágrafo único. As fórmulas para nutrição enteral fabricadas até 25 de janeiro de 2021 deverão cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, até o fim de seus prazos de validade.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente



ANEXO I

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS, COM EXCEÇÃO DOS ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS

1. FRUTAS E DERIVADOS				
Categories Especificas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	M
a) "In natura", inteiras, selecionadas ou não	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
b) Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanitizadas, refrigeradas ou congeladas	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
c) Branqueadas ou cozidas	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²
d) Secas, desidratadas ou liofilizadas	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
e) Polpas e purês	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
f) Doces em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS				
Categories Especificas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	M
a) "In natura", inteiras, selecionadas ou não	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
b) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanitizados, branqueados, refrigerados ou congelados, que não necessitam de tratamento térmico efetivo, previamente ao consumo	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
c) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanitizados, branqueados, pré-fritos, refrigerados ou congelados, que necessitam de tratamento térmico efetivo previamente ao consumo	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	3	5x10
d) Secos, desidratados ou liofilizados	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
e) Polpas e purês	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
f) Em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
3. NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS				
Categories Especificas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	M
a) Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com cobertura ou não, para consumo direto	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	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 ingredientes	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
c) Barras de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
Bolores e leveduras/g		5	1	5x10 ²
				10 ⁴
4. OUTROS PRODUTOS VEGETAIS				
Categories Especificas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	M
a) Vegetais em conserva, acidificados (pH menor ou igual a 4,5), com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²
Bolores e leveduras/g		5	1	10 ³
				10 ⁴
b) Vegetais em conserva, com líquido de cobertura, refrigerados, não comercialmente estéreis	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²
Bolores e leveduras/g		5	1	10 ³
				10 ⁴
c) Tofu, sufu e similares, refrigerados	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²
Estafilococos coagulase positiva/g		5	1	10 ²
				10 ³
Escherichia coli/g		5	2	10 ²
				10 ²
Salmonella/25g		5	0	Aus
				10 ²
d) Proteínas vegetais texturizadas com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²
5. CARNE DE AVES				
Categories Especificas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	M
a) Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados	Salmonella Enteritidis/25g	5	0	Aus
	Salmonella Typhimurium/25g	5	0	Aus
Escherichia coli/g		5	3	5x10 ²
				5x10 ³
Aeróbios mesófilos/g, exceto miúdos		5	3	10 ⁵
				10 ⁶
Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos		5	3	5x10 ⁵
				5x10 ⁶
b) Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, empanados crus de rotisseria, linguças frescas)	Salmonella Enteritidis/25g	5	0	Aus
	Salmonella Typhimurium/25g	5	0	Aus
Escherichia coli/g		5	3	5x10 ²
				5x10 ³
Aeróbios mesófilos/g		5	3	10 ⁵
				10 ⁶
c) Produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²
Escherichia coli/g		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, salchicha, presunto, fiambre, patês, galantines)	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Clostridium perfringens/g	5	1	10 ²
Estafilococos coagulase positiva/g		5	1	10 ²
				10 ³
Escherichia coli/g		5	2	menor 10
				10 ²
6. CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS				
Categories Especificas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	M
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes	5	0	Aus
	Salmonella/25g, para carne suína	5	1	Aus
Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes		5	2	10
				10 ²
Escherichia coli/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	5x10 ⁵
				5x10 ⁶
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, quibes)	Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes	5	0	Aus
	Salmonella/25g, para carne suína	5	1	Aus
Escherichia coli/g, para carne suína		5	3	10 ²
				10 ³
Escherichia coli/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)	Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes	5	0	Aus
	Salmonella/25g, para carne suína	5	1	Aus
Escherichia coli/g, para carne suína		5	3	10 ²
				10 ³
Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes		5	2	10
				10 ²
Aeróbios mesófilos/g		5	3	10 ⁵
				10 ⁶
d) Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguças dessecadas, charque, "jerked beef")	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²
Escherichia coli/g		5	2	menor que 10
				10 ²
e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²
Escherichia coli/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, salchicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	Salmonella/25g	10	0	Aus
	Clostridium perfringens/g	5	1	10 ²
Estafilococos coagulase positiva/g		5	1	10 ²
				10 ³
Escherichia coli/g		5	2	menor que 10
				10 ²
g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	5x10 ²
Escherichia coli/g		5	2	menor que 10
				10 ²
7. PESCADOS				
Categories Especificas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	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, Scombroresidae)			
Estafilococos coagulase positiva/g		5	2	10 ²
				10 ⁴
Aeróbios mesófilos/g		5	3	10 ⁵
				10 ⁶
b) 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, Scombroresidae)			
Estafilococos coagulase positiva/g		5	2	10 ²
				10 ³
Escherichia coli/g		5	2	10 ²
				10 ²
Salmonella/25g		5	0	Aus
				10 ²
c) Pescados semielaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombroresidae)			
Estafilococos coagulase positiva/g		5	2	10 ²
				10 ⁴
Escherichia coli/g		5	3	50
				5x10 ²
Salmonella/25g		5	0	Aus
				10 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, Scombroresidae)			
Estafilococos coagulase positiva/g		5	2	10 ²
				10 ³
Escherichia coli/g		5	2	10 ²
				10 ²
Salmonella/25g		5	0	Aus
				10 ²
e) Pescados semielaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombroresidae)			
Estafilococos coagulase positiva/g		5	2	10 ²
				10 ⁴
Escherichia coli/g		5	3	50
				5x10 ²
Salmonella/25g		5	0	Aus
				10 ²
8. OVOS				
Categories Especificas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	M
a) Ovo inteiro cru (clara e gema)	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²
Bolores e leveduras/g		5	1	10 ³
				10 ⁴
b) Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²
Bolores e leveduras/g		5	1	10 ³
				10 ⁴
c) Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²
Bolores e leveduras/g		5	1	10 ³
				10 ⁴
d) Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²
Bolores e leveduras/g		5	1	10 ³
				10 ⁴
9. LEITE E DERIVADOS				
Categories Especificas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	M
a) Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/mL	5	0	10
	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus
b) Queijos	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²
Escherichia coli/g, para queijos ralado ou em pó		5	2	10 ²
				10 ²
Escherichia coli/g, para queijos com umidade abaixo de 46%		5	1	10 ²
				10 ³
Bolores e Leveduras/g, somente para queijos ralado ou em pó		5	2	5x10 ²
				5x10 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
Escherichia coli/g		5	2	menor que 3
				10
d) Manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	Salmonella/25g	5	0	Aus
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10
Escherichia coli/g		5	2	menor que 3
				10
Bolores e Leveduras/g		5	2	10 ³
				10 ⁴
e) Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus
	Salmonella/25g	10	0	Aus
Enterobacteriaceae/g		5	0	10
				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)			

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
d) Alimentos infantis de transição não estáveis a temperatura ambiente (papinhas refrigeradas ou congeladas)	Aeróbios mesófilos/g Salmonella/25g Escherichia coli/g Bolores e leveduras/g	5 10 5 5	2 0 2 1	10 ³ Aus 10 10 ³	10 ⁴ - 10 ² 10 ⁴
14. FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL EM PÓ E FÓRMULAS PARA ERROS INATOS DO METABOLISMO EM PÓ					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Fórmulas destinadas a lactentes até 6 (seis) meses	Salmonella/25g Cronobacter spp/10g Bacillus cereus presuntivo/g Enterobacteriaceae/10g Aeróbios mesófilos/g	60 30 5 10 5	0 0 1 0 2	Aus Aus 50 Aus 5x10 ²	- - 5x10 ² - 5x10 ³
b) Fórmulas destinadas a lactentes e crianças de primeira infância entre 6 (seis) meses e 3 (três) anos	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Enterobacteriaceae/10g Aeróbios mesófilos/g	60 5 10 5	0 1 0 2	Aus 50 Aus 5x10 ²	- 5x10 ² - 5x10 ³
c) Fórmulas destinadas a crianças maiores de 3 (três) anos e adultos	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Enterobacteriaceae/10g Aeróbios mesófilos/g	30 5 5 5	0 1 0 2	Aus 50 10 5x10 ²	- 5x10 ² - 5x10 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 láctea Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g, somente para suplementos em pó Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g, somente para suplementos em barra Bolores e Leveduras/g	5 10 5 5 5	0 0 0 1 2 1	Aus Aus 10 10 10 ³	- - - 10 ² 10 ² 10 ⁴
b) Suplementos líquidos e em géis, não comercialmente estéreis	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Bolores e Leveduras/g	5 5 5	0 2 2	Aus 10 10 ³	- 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).				
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, calda, xarope	Bolores e Leveduras/g	5	2	50	10 ²
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	Salmonella/25g Escherichia coli/g	10 5	0 2	Aus 10	- 10 ²
b) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decoção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	Salmonella/25g Escherichia coli/g	5 5	0 3	Aus 10 ³	- 10 ³
18. ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Especiarias	Salmonella/25g Escherichia coli/g	10 5	0 2	Aus 10	- 10 ²
b) Temperos desidratados, em pasta ou prensados (mistura para tempero de feijão, caldos em cubos, misturas para refogar)	Salmonella/25g Escherichia coli/g	5 5	0 2	Aus 10	- 10 ²
c) Catchup, mostarda, barbecue, maionese e molhos	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Bolores e Leveduras/g	10 5 5	0 2 2	Aus 10 10	- 10 ² 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	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g Escherichia coli/g	5 5 5	0 1 3	Aus 10 ³ 10	- 10 ³ 10 ²
b) Massas alimentícias secas, com ou sem recheio, incluindo as massas instantâneas	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g	5 5	0 1	Aus 10 ³	- 5x10 ³

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	Estafilococos coagulase positiva/g, somente nas massas com ovos	5	2	10 ³	5x10 ³		
	Escherichia coli/g	5	3	5x10	10 ²		
	Salmonella/25g	5	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³		
	Clostridium perfringens/g, somente para produtos recheados com carnes	5	2	10 ²	10 ³		
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	5x10 ²	5x10 ³		
	Escherichia coli/g	5	3	5x10	5x10 ²		
	Bolores e leveduras/g, somente para produtos refrigerados	5	1	10 ²	10 ⁴		
	Salmonella/25g	5	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³		
d) Pães, bolos, bolachas, biscoitos e outros produtos de panificação, estáveis à temperatura ambiente	Estafilococos coagulase positiva/g, somente para alimentos com recheio	5	2	10	10 ²		
	Escherichia coli/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴		
	Bolores e leveduras/g	5	0	Aus	-		
	Salmonella/25g	5	1	10 ²	10 ³		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³		
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	5x10 ²		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴		
	Salmonella/25g	5	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³		
e) Pães, bolos e outros produtos de panificação, não estáveis à temperatura ambiente	Salmonella/25g	10	0	Aus	-		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
	Salmonella/25g	10	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	2	10	10 ²		
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	5x10 ²		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴		
	Salmonella/25g	5	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³		
	Escherichia coli/g	5	3	10	10 ²		
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 empregar, estáveis à temperatura ambiente	Salmonella/25g	10	0	Aus	-		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
	Salmonella/25g	10	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	2	10	10 ²		
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	5x10 ²		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴		
	Salmonella/25g	5	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³		
	Escherichia coli/g	5	3	10	10 ²		
g) Cereais extrusados, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	10	0	Aus	-		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
	Salmonella/25g	10	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	2	10	10 ²		
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	5x10 ²		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴		
	Salmonella/25g	5	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
h) Produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	10	0	Aus	-		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
	Salmonella/25g	10	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	2	10	10 ²		
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	5x10 ²		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴		
	Salmonella/25g	5	0	Aus	-		
	Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
i) Cereais compactados, em barra ou outras formas, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	10	0	Aus	-		
	Escherichia coli/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	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Bolores e leveduras/g	10 5 5	0 2 2	Aus 10 ² 10 ²	- 10 ² 10 ³	
	b) Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Bolores e leveduras/g	10 5 5	0 1 1	Aus 10 10	- 10 ² 10 ²	
	c) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio, estáveis à temperatura ambiente	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Bolores e leveduras/g	10 5 5	0 1 1	Aus 10 10	- 10 ² 10 ²	
	d) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio, não estáveis à temperatura ambiente	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g Bolores e leveduras/g Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Aeróbios mesófilos/g	10 10 5 5 10 5 5	0 1 1 1 0 2 2	Aus 10 ² 10 ² 10 ³ Aus Aus 10 ³	- 10 ³ 10 ² 10 ⁴ - - 10 ⁴	
	e) Cacau em pó	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Bolores e leveduras/g Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Aeróbios mesófilos/g	10 5 5 10 5 5	0 1 1 0 2 2	Aus 10 10 Aus Aus 10 ³	- - - - 10 ² 10 ⁴	
f) Achocolatados em pó	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Bolores e leveduras/g Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Aeróbios mesófilos/g	10 5 5 10 5 5	0 1 1 0 2 2	Aus 10 10 Aus Aus 10 ³	- - - - 10 ² 10 ⁴		
g) Pastas, cremes, coberturas e recheios, estáveis à temperatura ambiente e não comercialmente estéreis	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g, somente para alimentos de base láctea Enterobacteriaceae/g Bolores e leveduras/g Salmonella/25g	5 5 5 5	1 1 2 1	10 ² 10 ² 10 ² 10 ²	5x10 ² 10 ² 10 ³ 10 ³		
h) Pastas, cremes, coberturas, recheios e similares, não estáveis à temperatura ambiente	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g Bolores e leveduras/g	10 5 5 5	0 1 1 1	Aus 10 ² 10 10 ³	- 10 ³ 10 ² 10 ⁴		
21. ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA O CONSUMO							
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M		
a) Alimentos preparados prontos para o consumo, elaborados com emprego de calor	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g, somente para preparações contendo cereais ou molhos	5 5	0 1	Aus 10 ²	- 5x10 ²		
b) Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus	Clostridium perfringens/g, somente para preparações com carnes	5	1	10 ²	5x10 ²		
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³		
	Escherichia coli/g	5	2	10	20		
	Salmonella/25g	5	0	Aus	-		
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	10 ³		
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²		
	c) Alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor	Salmonella/25g	5	0	Aus	-	
		Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²	
		d) Sanduíches	Salmonella/25g	5	0	Aus	-
			Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10 ²	5x10 ²
Clostridium perfringens/g, somente para alimentos com carnes			5	1	10 ²	5x10 ²	
Estafilococos coagulase positiva/g			5	2	10 ²	10 ³	
Escherichia coli/g			5	2	5x10	5x10 ²	
Salmonella/25g			5	0	Aus	-	
Estafilococos coagulase positiva/g			5	2	10 ²	5x10 ²	
Bacillus cereus presuntivo/g			5	2	10 ²	5x10 ²	
Escherichia coli/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	Salmonella/25g Bacillus cereus presuntivo/g, somente para alimentos à base de cereais ou molhos Clostridium perfringens/g, somente para alimentos com carnes Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g Bolores e leveduras/g, somente para alimentos refrigerados	5 5 5 5 5	0 1 2 2 1	Aus 10 ² 10 ² 10 ² 5x10 10 ⁴	- 10 ³ 10 ³ 5x10 ³ 5x10 ² 10 ⁴		
b) Alimentos prontos para o consumo	Salmonella/25g Enterotoxina estafilocócica (ng/g) Bacillus cereus presuntivo/g, somente para alimentos à base de cereais ou molhos Clostridium perfringens/g, somente para alimentos com carnes Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	5 5 5 5 5 5	0 0 1 1 2 2	Aus Aus 10 ² 10 ² 10 ² 10	- - 5x10 ² 5x10 ² 10 ³ 20		
23. ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS APÓS ADIÇÃO DE LÍQUIDO							
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M		
a) Com emprego de calor	Salmonella/25g Escherichia coli/g	5 5	0 3	Aus 10 ²	- 10 ³		
b) Sem emprego de calor	Salmonella/25g Escherichia coli/g	5 5	0 2	Aus 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 Escherichia coli/250mL Enterococos/250mL Pseudomonas aeruginosa/250mL Esporos de clostrídios sulfito redutores/50mL Esporos de Clostridium perfringens/50mL	5 5 5 5 5 5	0 0 0 0 0 0	Aus Aus Aus Aus Aus Aus	- - - - - -		

ANEXO II

PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO

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

ANEXO III

PADRÃO MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS

Categorias específicas	Critério de Aceitação
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5)	O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição. Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5)	
c) Leite UAT (UHT) e produtos à base de leite UAT/UHT em embalagens herméticas	
d) Fórmulas infantis, incluindo fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância e fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, líquidas, estéreis, em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente	
e) Fórmulas padrão para nutrição enteral, fórmulas modificadas para nutrição enteral e módulos para nutrição enteral, líquidos, estéreis, em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente	

ANEXO IV

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

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

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 162, DE 1º DE JULHO DE 2022

Estabelece a ingestão diária aceitável (IDA), a dose de referência aguda (DRfA) e os limites máximos de resíduos (LMR) para insumos farmacêuticos ativos (IFA) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal.

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

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 730, de 1º de julho de 2022, a ingestão diária aceitável (IDA), a dose de referência aguda (DRfA), quando aplicável, e os limites máximos de resíduos (LMR), para insumos farmacêuticos ativos (IFA) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal.

Art. 2º O Anexo I estabelece a IDA, DRfA e LMR para IFA de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal.

§ 1º O LMR para gordura de aves e suínos inclui a pele em proporções naturais.

§ 2º O LMR para músculo de peixes inclui a pele em proporções naturais.

Art. 3º O Anexo II estabelece lista de IFA de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal com LMR não necessário.

§ 1º Consideram-se incluídos os diferentes graus de hidratação dos IFA fontes de vitaminas e minerais listados no Anexo II desta Instrução Normativa.

§ 2º Consideram-se incluídos os IFA fontes de nutrientes considerados seguros para consumo humano segundo legislação sanitária de alimentos.

Art. 4º O Anexo III estabelece a lista de IFA de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal com LMR não recomendado.

Art. 5º Revogam-se as seguintes disposições:

I - Instrução Normativa - IN nº 51, de 19 de dezembro de 2019, publicada no Diário Oficial da União nº 249, de 26 de dezembro de 2019, Seção 1, pág. 98;

II - Instrução Normativa - IN nº 89, de 8 de abril de 2021, publicada no Diário Oficial da União nº 69, de 14 de abril de 2021, Seção 1, pág. 204; e

III - Instrução Normativa - IN nº 117, de 2 de fevereiro de 2022, publicada no Diário Oficial da União nº 28, de 9 de fevereiro de 2022, Seção 1, pág. 147.

Art. 6º Esta Instrução Normativa - IN entra em vigor em 1º de setembro de 2022.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente

ANEXO I

LISTA DE IDA, DRfA e LMR PARA IDA COM USO AUTORIZADO.

IFA	IDA (mcg/Kg p.c.)	DRfA (mcg/Kg p.c.)	Resíduo marcador	Espécie animal	Tecido	LMR (mcg/Kg)	Nota
ABAMECTINA	0 - 2 (soma abamectina e isômero (Z)-8,9)		Avermectina B _{1a}	Bovino	Fígado	100	Não usar em animais produtores de leite para consumo humano.
					Rim	50	
					Gordura	100	
				Ovino	Músculo	20	
					Fígado	25	
					Rim	20	
ACEPONATO DE HIDROCORTISONA	Não estabelecida		Soma de hidrocortisona e seus ésteres após hidrólise alcalina expressa como hidrocortisona	Ruminantes e equinos	Leite (mcg/L)	10	Exclusivamente para uso intramamário.
					Demais matrizes	Não necessário	
ACETATO DE FLUGESTONA	0,03		Acetato de flugestona	Ovino e caprino	Músculo	0,5	Exclusivamente para utilização intravaginal com fins zootécnicos.
					Fígado	0,5	
					Rim	0,5	
					Gordura	0,5	
					Leite (mcg/L)	1	
ACETATO DE MELENGESTROL	0 - 0,03		Acetato de melengestrol	Bovino	Músculo	1	
					Fígado	10	
					Rim	2	
					Gordura	18	
ÁCIDO CLAVULÂNICO	50		Ácido Clavulânico	Bovino	Músculo	100	
					Fígado	200	
					Rim	400	
					Gordura	100	
					Leite (mcg/L)	200	
				Suíno	Músculo	100	
					Fígado	200	
					Rim	400	
					Gordura / Pele	100	
ÁCIDO OXOLÍNICO	2,5		Ácido oxolínico	Todas as espécies destinadas à produção de alimentos	Músculo	100	Não utilizar em animais produtores de leite ou ovos para consumo humano. Os LMR para gordura, fígado e rim não se aplicam aos peixes.
					Fígado	150	
					Rim	150	
					Gordura	50	
ÁCIDO TOLFENÂMICO	10		Ácido tolfenâmico	Bovino	Músculo	50	
					Fígado	400	
					Rim	100	
				Suíno	Leite (mcg/L)	50	
					Músculo	50	
					Fígado	400	
ALBENDAZOL	0 - 50		2-amino sulfona (expresso como albendazol), exceto leite	Bovino	Músculo	100	
					Fígado	5000	
					Rim	5000	
					Gordura	100	
					Leite (mcg/L)	100	
				Equino	Músculo	100	
					Fígado	5000	
					Rim	5000	
				Caprino	Gordura	100	
					Músculo	100	

