

Requisitos regulatórios para produtos cárneos

▶ **Resolução-RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001**

Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos

Exige o monitoramento do indicador de higiene Coliforme 45°C, e dos patógenos *Staphylococcus* Coagulase Positiva e *Salmonella* em produtos cárneos In Natura e Processados.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária / MS- Ministério da Saúde.

Em vigor até 22 de dezembro de 2020.

▶ **Resolução-RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019**

Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação para todas as cadeias produtivas de alimentos e aplica-se aos alimentos prontos para oferta ao consumo.

Estabelece o monitoramento dos indicadores de higiene Aeróbios Mesófilos, *Escherichia coli*, *Staphylococcus* Coagulase Positiva e o Patógeno *Salmonella*.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária / MS - Ministério da Saúde.

Em vigor a partir de 23 de dezembro de 2020.

▶ **Instrução Normativa nº 60, de 20 de dezembro de 2018 – MAPA**

Estabelece o controle microbiológico em carcaça e carne de bovinos em abatedouros frigoríficos, registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), com objetivo de avaliar a higiene do processo e reduzir a prevalência de agentes patogênicos.

Controle no abate através do monitoramento de *Enterobacteriaceae*, *Salmonella* e *Escherichia coli* produtoras de Toxina Shiga - STECs.

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

**Soluções no
processamento
de carnes do
início ao fim**



3M Food Safety

3M Center, Building 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000 U.S.A.

Phone: 1-800-364-3577
Web: 3M.com/foodsafety

3M Sumaré, Rod.Anhanguera, km110
Sumaré, SP Brasil 13181-900

Fale com a 3M: 0800-0132333
3m.com/foodsafety

3M, “Ciência. Aplicada à Vida.” Petrifilm e Clean-Trace™
são marcas registradas de 3M.

© 3M 2016. Todos os direitos reservados.

70-2011-5214-0



SOLUÇÕES

Segurança de Alimentos Integrada para Processamento de Carnes

1

Processamento Primário

Produtos:

- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem de Aeróbios
- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem de *E. coli*/Coliformes
- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem de *Enterobacteriaceae*
- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem Rápida de Aeróbios
- 3M™ Dry Sponge
- 3M™ Hydra Sponge
- 3M™ Sponge-Stick
- 3M™ Sponge-Stick Neutralizing Buffer

Teste para:

- ▶ *E. coli*/Coliformes
- ▶ *Enterobacteriaceae*
- ▶ Aeróbios

2

Amostra de Carcaças

Produtos:

- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem de Aeróbios
- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem de *E. coli*/Coliformes
- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem de *Enterobacteriaceae*
- 3M™ MDS Kit *Salmonella* II
- 3M™ MDS Kit *E. coli* O157 (incluindo H7) II
- 3M™ MDS Kit STEC STX II
- 3M™ MDS Kit STEC STXEAE
- 3M™ Dry Sponge
- 3M™ Hydra Sponge
- 3M™ Sponge-Stick
- 3M™ Sponge-Stick Neutralizing Buffer

Teste para:

- ▶ *E. coli*/Coliformes
- ▶ *Enterobacteriaceae*
- ▶ Aeróbios
- ▶ *Salmonella*
- ▶ *E. coli* O157 (incluindo H7)
- ▶ Teste de Detecção Genética STEC (*stx* e *eae*)

3

Corte e Desossa

Produtos:

- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem de *E. coli*/Coliformes
- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem de *Enterobacteriaceae*
- 3M™ MDS Kit *Salmonella* II
- 3M™ MDS Kit *E. coli* O157 (incluindo H7) II
- 3M™ MDS Kit STEC STX II
- 3M™ MDS Kit STEC STXEAE
- 3M™ Clean-Trace™ Teste Surface ATP

Teste para:

- ▶ *E. coli*/Coliformes
- ▶ *Enterobacteriaceae*
- ▶ *Salmonella*
- ▶ *E. coli* O157 (incluindo H7)
- ▶ Teste de Detecção Genética STEC (*stx* e *eae*)

4

Produtos cárneos em embalagens prontas para consumo

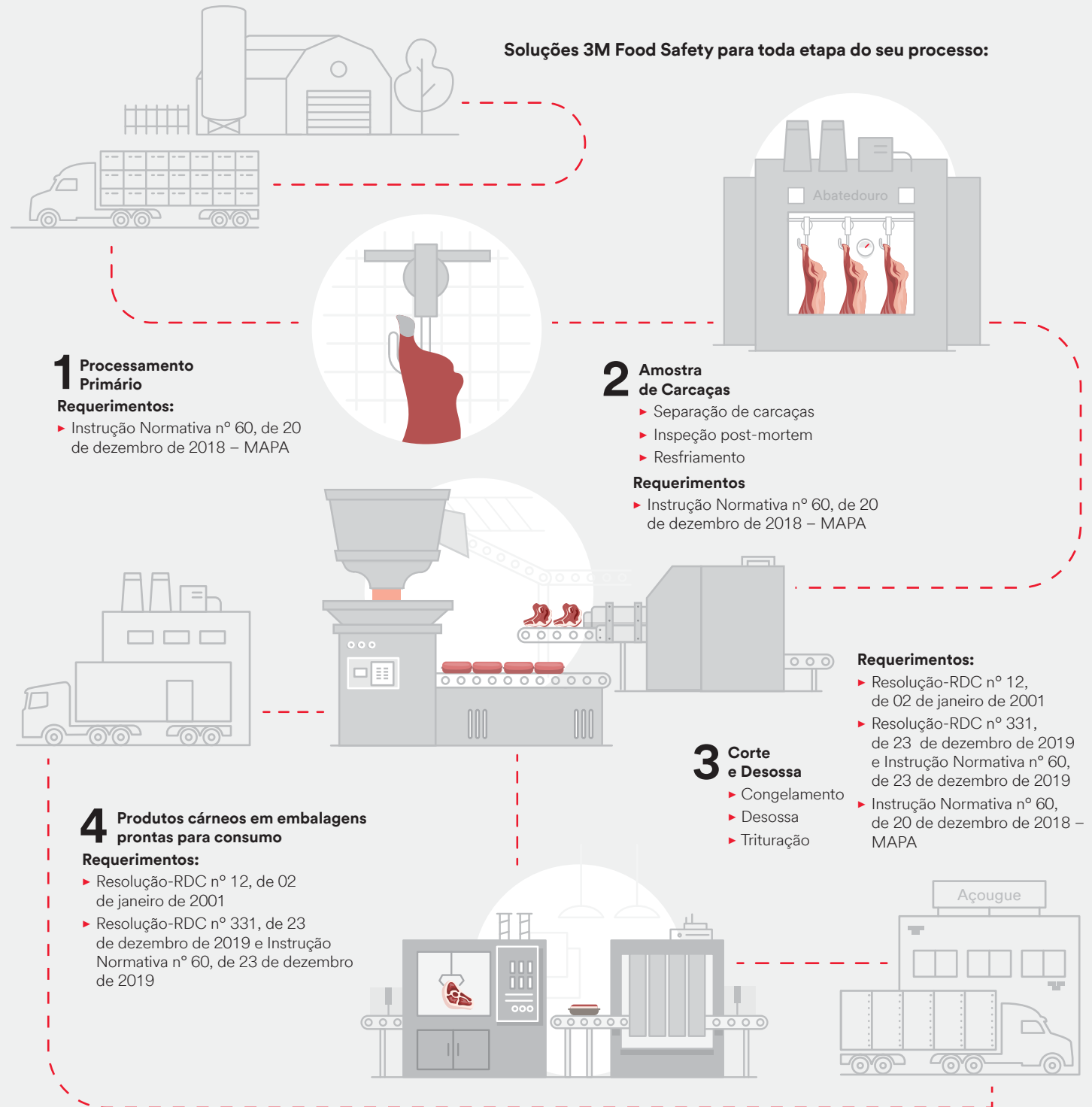
Produtos:

- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem de Bactérias Ácido-Láticas
- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem de *E. coli*/Coliformes
- 3M™ Petrifilm™ Placa Contagem Staph Express
- 3M™ MDS Kit *Salmonella* II
- 3M™ MDS Kit *E. coli* O157 (incluindo H7) II
- 3M™ MDS Kit STEC STX II
- 3M™ MDS Kit STEC STXEAE
- 3M™ MDS Kit *Listeria monocytogenes* II
- 3M™ MDS Kit *Listeria* II
- 3M™ Clean-Trace™ Teste Surface ATP
- 3M™ Testes Alergênicos

Teste para:

- ▶ *E. coli*/Coliformes
- ▶ Bactérias Ácido-Láticas
- ▶ *Staphylococcus*
- ▶ *Salmonella*
- ▶ *Listeria*
- ▶ *Listeria monocytogenes*
- ▶ *E. coli* O157 (incluindo H7)
- ▶ Teste de Detecção Genética STEC (*stx* e *eae*)

Soluções 3M Food Safety para toda etapa do seu processo:



1 Processamento Primário

Requerimentos:

- ▶ Instrução Normativa nº 60, de 20 de dezembro de 2018 – MAPA

2 Amostra de Carcaças

- ▶ Separação de carcaças
- ▶ Inspeção post-mortem
- ▶ Resfriamento

Requerimentos

- ▶ Instrução Normativa nº 60, de 20 de dezembro de 2018 – MAPA

3 Corte e Desossa

- ▶ Congelamento
- ▶ Desossa
- ▶ Trituração

4 Produtos cárneos em embalagens prontas para consumo

Requerimentos:

- ▶ Resolução-RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001
- ▶ Resolução-RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019

Encontre as soluções 3M Food Safety para seu laboratório:

3M.com.br/FoodSafety