

Esteja preparado para os padrões de testes propostos pelo USDA para *Salmonella* na carne bovina.

Seus métodos de detecção estão alinhados ao MLG (*Microbiology Laboratory Guidebook*) ?

- O Serviço de Inspeção e Segurança dos Alimentos (FSIS) do USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos) está revisando os padrões de redução de patógenos para *Salmonella* em carne moída crua e aparas de carne bovina industrializada.
- A regra proposta apresenta uma janela móvel de 52 semanas de amostragem do FSIS e permitirá um máximo de apenas dois positivos a cada 48 amostras.
- Uma designação de “cumprir” ou “não cumprir” esse novo padrão de redução de patógenos será publicado no site do FSIS para estabelecimentos de processamento de carne bovina.
- O FSIS também propõe aumentar a amostragem de *Salmonella* para uma vez por semana para estabelecimentos de carne bovina que produzam mais de 22 mil kg/dia.



Soluções Totais
Segurança de alimentos
integrada no processamento
de carnes

O 3M™ Sistema de detecção molecular juntamente com o 3M™ Ensaio de detecção molecular 2 – kit para *Salmonella* – é agora o principal método de detecção do USDA FSIS para *Salmonella*.

Para saber mais sobre o 3M Sistema de Detecção Molecular, entre em contato com seu representante 3M Food Safety ou acesse o site go.3M.com/3MMDS

3M do Brasil
Divisão Food Safety
Rodovia Anhanguera, KM 110
Nova Veneza, Sumaré - SP
CEP: 13181-900
Fale com a 3M: 0800 013 2333

 go.3M.com/3MMDS

©3M 2020. Todos os direitos reservados. 3M é uma marca comercial da 3M.
Recicle.

