

Esteja preparado para os padrões de testes atualizados do USDA para *Salmonella* na carne suína.

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

- O FSIS agora exige que todos os estabelecimentos de abate de suínos desenvolvam planos sanitários de preparação por escrito e implementem amostragens microbiológicas para controle de processos e para monitorar patógenos entéricos que podem causar doenças transmitidas por alimentos.
- Os estabelecimentos de suínos do mercado terão a opção de operar sob o novo sistema de inspeção: o Novo Sistema de Inspeção de Abate de Suínos (NSIS) ou continuar sob a inspeção tradicional.
- O FSIS testará amostras de carne suína crua para *Salmonella* e contagens de aeróbios em placa (AC).
- Os estabelecimentos de processamento são obrigados a realizar testes de indicadores de sua escolha (AC, EB, CC ou EC) para garantir que o risco de patógenos entéricos está controlado.



Soluções Totais Segurança de alimentos integrada no processamento de carne suína

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*.

As Placas 3M™ Petrifilm™ adicionam outra camada de confiança para suas necessidades de teste de indicadores.

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.