



O QUE É ESSE TEMA?

Padrões microbiológicos são critérios para aferir a segurança e a higiene de alimentos, devendo ser atendidos até o último dia de validade do produto.

Nesse sentido, é fundamental que os critérios microbiológicos sejam revistos ou complementados periodicamente atendendo os progressos na ciência e tecnologia de alimentos e alterações da ocorrência dos microrganismos patogênicos, bem como resultados de avaliações de risco. Para dar agilidade à revisão dos critérios definidos, a regulamentação do assunto foi desmembrada em dois instrumentos: a [Resolução RDC nº 331, de 23/12/2019](#), que trata o tema de modo geral e dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a [Instrução Normativa IN nº 60, de 23/12/2019](#), que estabelece as listas de padrões microbiológicos de segurança e higiene para alimentos.

Dessa forma, o presente tema foi incluído na Agenda Regulatória para abranger as propostas de atualização periódica da lista de padrões microbiológicos que serão motivadas especialmente pelo surgimento de novas evidências científicas acerca do risco à saúde de microrganismos e pelos resultados das ações de fiscalização e monitoramento de alimentos.

Conheça mais sobre as normas relacionadas ao tema acessando a [Biblioteca Temática de Alimentos!](#)



POR QUE ESTÁ NA AGENDA REGULATÓRIA?

- Proteção da saúde dos consumidores, por meio da incorporação e revisão dos critérios microbiológicos, de forma a garantir que estes critérios sejam atualizados à luz das evidências científicas e dos resultados das medidas de fiscalização e monitoramento da ocorrência de microrganismos em alimentos.



PROCESSOS RELACIONADOS AO TEMA:

1. Ainda não há processo aberto para este tema.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS RELACIONADOS

- Garantir o acesso seguro da população a produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária;
- Aprimorar a qualidade regulatória em vigilância sanitária;
- Fortalecer a atuação internacional e o relacionamento com atores e parceiros estratégicos.

