



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Data de atualização: 09.08.2017

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

UNIANÁLISES - LABORATÓRIO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DA UNIVATES

Nome Empresarial: FUNDAÇÃO VALE DO TAQUARI DE EDUCAÇÃO E

DESENVOLVIMENTO SOCIAL - FUVATES

CNPJ: 04.008.342/0001-09

Endereço: Rua Avelino Tallini, nº 171

Bairro: Universitário

CEP: 95.900-000

Cidade: Lajeado/RS

Fone/Fax: (51) 3714 7027

Responsável pela Direção do Laboratório: Oto Roberto Moerschbaeher

E-mail: oto@univates.br

Portaria: nº 136, de 11.07.2014

D.O.U: nº 132, de 14.07.2014, Seção 1, pág.: 28

Portaria de Suspensão: nº 92, de 11.11.2015

D.O.U: nº 216, de 12.11.2015

Portaria de cancelamento de suspensão: nº 57, de 21.06.2016

D.O.U: nº 123, de 29.06.2016

PORTARIA Nº 136, DE 11 DE JULHO DE 2014.

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21000.004481/2014-14, resolve:

Art. 1º Credenciar o Unianálises – Laboratório de Prestação de Serviços da UNIVATES, nome empresarial Fundação Vale do Taquari de Educação e Desenvolvimento Social – FUVATES, CNPJ nº 04.008.342/0001-09, localizado na Rua Avelino Tallini, nº 171, Prédio 5, Bairro Universitário, CEP: 95.900-000, Lajeado/RS, para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico do MAPA, por área de atuação.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARCOS DE BARROS VALADÃO



ESCOPO DE CREDENCIAMENTO							
Área de Atuação: Microbiologia em Alimentos e Água							
Nº	Determinação	Técnica	Procedimento/ Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método	Responsável Técnico e Responsável Técnico Substituto	Situação do ensaio
01	Número Mais Provável de coliformes a 44,5°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos	POPMB – UNI190 Rev.:02	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	<u>Cancelado em 29.08.2014</u>
02	Número Mais Provável de coliformes totais a 35,0°C ± 0,5°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos	POPMB – UNI190 Rev.:02	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	<u>Cancelado em 29.08.2014</u>
03	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POPMB – UNI176 Rev.:03	Água de abastecimento	ISO 19250 - Water quality - Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
04	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C ± 1°C	Membrana filtrante	POPMB – UNI047 Rev.:04	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	Anexo III e Nota 2 da Directiva 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro de 1998. Relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 330, 1998.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
05	Contagem total de bactérias mesófilas	Inoculação em profundidade	POPMB – UNI049 Rev.:08	Água tratada Água não tratada	ISO 6222:1999 - Water quality - Enumeration of culturable micro-	Responsável Técnica: Tainá Drebes	Ativo de 14.07.2014 a



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 3 de 20

	aeróbias a 36°C ± 2°C			Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	organisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium.	Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
06	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	POPMB – UNI049 Rev.:08	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	ISO 6222:1999 - Water quality - Enumeration of culturable microorganisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
07	Contagem total de <i>Enterococcus</i> spp. a 36°C ± 2°C	Membrana filtrante	POPMB – UNI048 Rev.:06	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	ISO 7899-2:2000 - Water quality - Detection and enumeration of intestinal enterococci - Part 2: Membrane filtration method.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
08	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNI180 Rev.:03	Água de abastecimento	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS® Easy Salmonella Assay (EasySLM) with ChromIDTM <i>Salmonella</i> (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
09	Número Mais Provável de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30° e caracterização de <i>Bacillus sporothermodurans</i> - Produtos pastosos e viscosos UHT após 07	Inoculação em série de tubos múltiplos	POPMB – UNI038 Rev.:04	Creme de Leite UHT Produtos pastosos e viscosos UHT	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XIII – Número	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 4 de 20

	dias de pré incubação				mais Provável (NMP) de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis capazes de causar alteração em produtos lácteos UHT/UAT e esterilizados, pastosos e viscosos.. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 22.		
10	Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C e caracterização de <i>Bacillus sporothermodurans</i> - Produtos UHT após 07 de pré incubação	Inoculação em profundidade, coloração de gram e testes bioquímicos complementares	POPMB – UNI003 Rev.:06	Leite e produtos lácteos UAT/UHT	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XIII – Número mais Provável (NMP) de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis capazes de causar alteração em produtos lácteos UHT/UAT e esterilizados, pastosos e viscosos.. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 22.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
11	Deteção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNI181 Rev.:01	Queijos	AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2) Immunoassay Method for the Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNACIONAL. 2005, 18th Ed., Chapter 17, p. 233-234.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
12	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POPMB – UNI176 Rev.:03	Leite pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado Queijos Compostos	FIL/IDF 093- Aderência na Norma ISO 6785:2001 ISO 6785:2001 - FIL 093 – Milk and Milk products – Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 5 de 20

				lácneosManteigaMargarina		(A partir de 09/08/2017)	28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
13	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNI180 Rev.:03	Leite e produtos lácneos	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS® Easy Salmonella Assay (EasySLM) with ChromIDTM Salmonella (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendo de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
14	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNI180 Rev.:03	Leite e produtos lácneos	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS® Easy Salmonella Assay (EasySLM) with ChromIDTM Salmonella (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendo de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
15	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície ou profundidade de acordo com o método	POPMB – UNI184 Rev.:02	Margarina Doce de leite Queijos Manteiga Leites fermentados Yogurt Leites acidófilos Kefir Kumys Coalhada Bebidas lácneas fermentadas	ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15 – Milk and Milk products – Enumeration of colony-forming units o yeasts and/or mulds – Colony-count technique at 25°C.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendo de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
16	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	POPMB – UNI006 Rev.:08	Produtos Lácneos	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendo de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 6 de 20

					Água. Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17.		
17	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície ou profundidade de acordo com o método	POPMB – UNI184 Rev.:02	Margarina Doce de leite Queijos Manteiga Leites fermentados Yogurt Leites acidófilos Kefir Kumys Coalhada Bebidas lácteas fermentadas	ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15 – Milk and Milk products – Enumeration of colony-forming units o yeasts and/or mulds – Colony-count technique at 25°C.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
18	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	POPMB – UNI182 Rev.:01	Leite em pó Pasta ou molhos lácteos Sobremesas lácteas Mistura em pó para preparo de bebidas lácteas	ISO 7932 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> - colony-count technique at 30 degrees C.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
19	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	POPMB – UNI006 Rev.:08	Queijos (exceto queijos fundidos e UHT) Yogurt	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4832. ISO 4832 - Microbiology of food nd animal feeding stuffs - horizontal method for the enumeração of coliformes - Colony - count technique.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
20	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	POPMB – UNI008 Rev.:06	Queijos Yogurt Bebidas lácteas Leite fermentado	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



					Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.		29.06.2016
21	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	POPMB – UNI008 Rev.:06	Produtos lácteos RTIQ que indica < ou = 100 Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Yogurt	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4831.ISO 4831 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
22	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou a 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POPMB – UNI183 Rev.:01	Queijos	FIL IDF 145 : 1990 - Replaced by the horizontal standards ISO 6888-1, ISO 6888-1 AMD 1.ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
23	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	POPMB – UNI175 Rev.:02	Queijos	FIL/IDF 143A:1995 - Milk and milk products - Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> - Replaced by ISO 11290-1 and	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 8 de 20

					ISO 11290-1 AMD 1.	Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
24	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	POPMB – UNI178 Rev.:04	Leite Pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado	FIL/IDF 100B - Replaced by the horizontal standard ISO 4833:2003.ISO 4833 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
25	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	POPMB – UNI189 Rev.:02	Queijos Produtos Lácteos *Todos os produtos com RTIQ com indicação de < 100	FIL/IDF 145 - Aderência na Norma ISO 6888-3 ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
26	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POPMB – UNI176 Rev.:03	Carnes e produtos cárneos	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
27	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	POPMB – UNI186 Rev.:02	Carnes e produtos cárneos Carcaça de Aves antes e pós chiller	ISO 21528 – 2: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



28	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	POPMB – UNI175 Rev.:02	Carnes e produtos cárneos (pronto para consumo)	ISO 11290-1:1996 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> - Part 1: Detection method. ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004 - Modification of the isolation media and the haemolysis test, and inclusion of precision data.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
29	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POPMB – UNI176 Rev.:03	Carnes e produtos cárneos Carne mecanicamente separada Mortadela Lingüiça Salsicha	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
30	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNI180 Rev.:03	Carnes e produtos cárneos	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS® Easy Salmonella Assay (EasySLM) with ChromIDTM Salmonella (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
31	Detecção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNI181 Rev.:01	Produtos cárneos prontos para consumo	AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2) Immunoassay Method for the Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNACIONAL. 2005, 18th Ed., Chapter 17, p. 233-234.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
32	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i>	Inoculação em profundidade com sobre camada	POPMB – UNI185 Rev.:02	Carnes e produtos cárneos Produtos cárneos	ISO 7937 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the	Responsável Técnica: Tainá Drebes	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 10 de 20

				crus, refrigerados ou congelados (hamburger, almôndegas, quibe e similares) Embutidos frescos (linguiças cruas e similares)	enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> - Colony-count technique.	Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
33	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POPMB – UNI041 Rev.:08	Carnes e produtos cárneos	AOAC 998.08 Escherichia coli Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
34	Contagem total de <i>Staphylococcus aureus</i>	Inoculação em superfície	POPMB – UNI173 Rev.:04	Carne Mecanicamente Separada de Aves, Bovinos e Suínos	BAM - Bacteriological Analytical Manual - Staphylococcus aureus - Authors Reginald W. Bennett and Gayle A. Lancette. 2003.11 3MTM Petrifilm™ Staph Express Count Plate Method for the Enumeration of Staphylococcus aureus in Selected Types of Meat, Seafood, and Poultry (3M Microbiology, 3M Center, Building 260-6B-01, St. Paul, MN 55144-1000, USA)	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
35	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POPMB – UNI183 Rev.:01	Carnes e produtos cárneos	ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 11 de 20

36	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	POPMB – UNI006 Rev.:08	Carnes e produtos cárneos	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
37	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POPMB – UNI178 Rev.:04	Carcaça de Aves antes e pós chiller	ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
38	Contagem de <i>Escherichia coli</i> genérica (Coliforme a 44°C ou Termotolerante)	Inoculação em profundidade e em superfície a depender do método	POPMB – UNI191 Rev.:02	Carnes e produtos cárneos	ISO 16649-2:2001 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> - Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
39	Contagem de Clostridium sulfito redutores	Inoculação em profundidade	POPMB - UNI187 Rev.:03	Carne mecanicamente separada	ISO 15213:2003 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 12 de 20

40	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	POPMB – UNI189 Rev.:02	Produtos Cárneos	ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
41	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos	POPMB – UNI189 Rev.:02	Carnes e produtos Cárneos Semi conservas de carneos (patês, galantinas e similares) *Todos os produtos com RTIQ com indicação de < 100	ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
42	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	POPMB – UNI008 Rev.:06	Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
43	Deteccção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POPMB – UNI176 Rev.:03	Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 13 de 20

44	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNI180 Rev.:03	Ovos e derivados	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS® Easy Salmonella Assay (EasySLM) with ChromIDTM Salmonella (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
45	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus aureus</i>	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	POPMB – UNI194 Rev.:01	Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	BAM - Bacteriological Analytical Manual - <i>Staphylococcus aureus</i> - Authors Reginald W. Bennett and Gayle A. Lanceete.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
46	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 37°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos	POPMB – UNI189 Rev.:02	Ovo líquido pasteurizado Semi conservas de ovos	ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
47	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POPMB – UNI176 Rev.:03	Produtos da Colméia	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
48	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNI180 Rev.:03	Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS® Easy Salmonella Assay (EasySLM) with ChromIDTM Salmonella (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 14 de 20

49	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POPMB – UNI184 Rev.:02	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	ISO 21527 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds – Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
50	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POPMB – UNI176 Rev.:03	Rações e Ingredientes para Rações Farinhas de ossos Farinha de carnes Farinha de penas Farinha de sangue	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
51	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	POPMB – UNI006 Rev.:08	Rações e Ingredientes para Rações	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
52	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNI180 Rev.:03	Rações e Ingredientes para Rações Farinhas de ossos Farinha de carnes Farinha de penas Farinha de sangue	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> Assay (EasySLM) with ChromIDTM <i>Salmonella</i> (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 15 de 20

53	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	POPMB – UNI186 Rev.:02	Farinhas	ISO 21528 – 2: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
54	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POPMB – UNI044 Rev.:09	Swab de superfície de carcaças bovinas	AOAC 998.08 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
55	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C	Inoculação em superfície	POPMB – UNI057 Rev.:03	Swab de superfície de carcaças bovinas	AOAC Official Method 990.12 - Aerobic Plate Count in Foods, Dry Rehydratable Film (Petrifilm Aerobic Plate Count Plate) Methods (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
56	Deteção de bactérias termófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	POPMB – UNI033 Rev.:05	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH ≥ 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspensão de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



57	Detecção de bactérias mesófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	POPMB – UNI033 Rev.:05	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH \geq 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
58	Detecção de bactérias termófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	POPMB – UNI033 Rev.:05	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH \geq 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 14.07.2014 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
59	Contagem total de bactérias heterotróficas	Inoculação em profundidade	POPMB – UNII93 Rev.: 01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
60	Detecção e Contagem de	Membrana Filtrante	POPMB – UNI046 Rev.:	Água tratada Água não tratada	ISO 9308-1:2014 – Water quality – Detection and enumeration of	Responsável Técnica: Tainá Drebes	Ativo de 19.08.2015 a



	coliformes totais a 36°C + 2°C		07	Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	<i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria.	Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
61	Deteção e Contagem total de <i>Escherichia coli</i>	Membrana Filtrante	POPMB – UNI046 Rev.: 07	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	ISO 9308-1:2014 – Water quality – Detection and enumeration of <i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
62	Contagem total de bactérias acidófilas específicas	Inoculação em profundidade	POPMB – UNI196 Rev.: 01	Quefir Yogurt Leite fermentado Bebida láctea fermentada sem adição Bebida láctea fermentada com adição Leite acidófilo Kumis Coalhada	FIL/IDF 117:2003 – Aderência na Norma ISSO 7889. ISSO 7889 IDF 117 – Yoghurt – Enumeration of characteristic microorganisms.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
63	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos – Série de 3 tubos	POPMB – UNI008 Rev.: 010	Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Bebidas Lácteas	APHA – American Public Health Association. Compendium of methods for the microbiological. Enterobacteriaceae, Coliforms, and <i>Escherichia coli</i> as quality and safety indicators.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



				Yogurt			
64	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POPMB – UNII 76 Rev.: 03	Pescados e produtos da pesca	ISO 6579:2002 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
65	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNII 80 Rev.: 03	Pescados e produtos da pesca	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
66	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	POPMB – UNII 006 Rev.: 09	Pescados e produtos da pesca	Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI – Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
67	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Inoculação em profundidade com sobre camada	POPMB – UNII 75 Rev.: 02	Pescados e produtos da pesca (prontos para consumo)	ISO 11290-1:1996 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> . ISO 11290 – 1:1996/Amd 1:2004 Modification of the isolation media and the haemolysis test, and inclusion of precision data.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016



68	Deteção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	POPMB – UNII 81 Rev.: 02	Pescados e produtos da pesca (prontos para consumo)	AOAC Official Method 2004.02 – Evaluation of VIDAS.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
69	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POPMB – UNII 041 Rev.: 08	Pescados e produtos da pesca (exceto crustáceos crus)	AOAC 998.08 Escherichia coli Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method)	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
70	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C + 1°C ou 37°C + 1°C	Inoculação em superfície	POPMB – UNII 83 Rev.: 02	Pescado RTIQ com indicação de >100 Ovas de peixe RTIQ com indicação de >100 Crustáceos RTIQ com indicação de >100 Moluscos RTIQ com indicação de >100	ISO 6888 – 1: 1999 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase – positive (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species).	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
71	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	POPMB – UNII 86 Rev.: 02	Pescados e produtos da pesca	ISO 21528 – 2: 2004 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
72	Contagem de <i>Escherichia coli</i> genérica (Coliforme a 44°C ou Termotolerante)	Inoculação em profundidade e em superfície a depender do método	POPMB – UNII 91 Rev.: 02	Pescados e produtos da pesca	ISO 16649-2:2001 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspendido de



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.06.2016

Página 20 de 20

					method for the enumeration of betagiucuronidase – positive <i>Escherichia coli</i> .	Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016
73	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbicas a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POPMB – UNII 78 Rev.: 04	Ovo integral líquido Ovo desidratado	ISO 4833 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of microorganisms.	Responsável Técnica: Tainá Drebes Responsável Técnico Substituto: Marion Ruis (A partir de 09/08/2017)	Ativo de 19.08.2015 a 11.11.2015 Suspenso de 12.11.2015 a 28.06.2016 Ativo em 29.06.2016