



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Data de atualização: 13.06.2018

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

TECAM TECNOLOGIA AMBIENTAL

Nome Empresarial: TECAM TECNOLOGIA AMBIENTAL LTDA.

CNPJ: 67.641.696/0002-97

Endereço: Rua Cláudio, nº 182

Bairro: Água Branca

CEP: 05.043-000

Cidade: São Paulo/SP

Fone/Fax: (11) 3677-2553

Responsável pela Direção do Laboratório: Janete Walter Moura

E-mail: janete.moura@tecam.com.br

Portaria: nº 24, de 21.03.2018

D.O.U: nº 57, de 23.03.2018, Seção 1, pág.: 2

PORTARIA Nº 24, DE 21 DE MARÇO DE 2018.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os Arts. 18 e 53 do Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21000.054446/2017-81, resolve:

Art. 1º Credenciar o TECAM Tecnologia Ambiental Ltda., CNPJ nº 67.641.696/0002-97, localizado na Rua Cláudio, nº 182, Bairro Água Branca, CEP: 05.043-000, São Paulo/SP, 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.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL



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	Detecção e Contagem de coliformes totais a 36°C ± 2°C	Membrana Filtrante	AF 017/01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	ISO 9308-1:2000 - Water quality - Detection and enumeration of <i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria – Part 1: Membrane Filtration Method.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 23.03.2018
02	Contagem total de bactérias heterotróficas	Inoculação em profundidade	MB 002-1/2	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
05	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	Leite pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado Queijos Compostos lácteos Manteiga Margarina	FIL/IDF 093- Aderência na Norma ISO 6785:2001 ISO 6785:2001 - FIL 093 – Milk and Milk products – Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
06	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	Leite e produtos lácteos	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
07	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB 009/10	Produtos Lácteos	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 13.06.2018

Página 3 de 14

					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.		
08	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície ou profundidade de acordo com o método	MB 003/09	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
09	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	MB 004/09	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
10	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB 009/10	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
11	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	MB 009/10	Queijos Yogurt Bebidas lácteas Leite fermentado	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014



					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 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.		
12	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	MB 009/10	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
13	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB 009/10	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 examination of foods- KORNACKI, J.L.; JOHNSON, J. L. Enterobacteriaceae, Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014



				Yogurt			
14	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou a 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	AF 014/01	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
15	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	AF 009/02	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
16	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB 006/08	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
17	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/09	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	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 13.06.2018

Página 6 de 14

					6579:2002/Cor 1:2004.		
18	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB 035/03	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
19	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
20	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
21	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i>	Inoculação em profundidade com sobre camada	AF 013/01	Carnes e produtos cárneos Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibe e similares) Embutidos frescos (lingüiças cruas e similares)	ISO 7937 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> - Colony-count technique.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
22	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	AF 014/01	Carnes e produtos cárneos	ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 13.06.2018

Página 7 de 14

					(Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.		
23	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB 009/10	Carnes e produtos cárneos	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
24	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	AF 009/02	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
25	Contagem de Clostridium sulfito redutores	Inoculação em profundidade	AF 012/01	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 29.08.2014
26	Número Mais Provável de Staphylococcus coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	MB 006/08	Produtos Cárneos	ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
27	Número Mais Provável de Staphylococcus	Inoculação em tubos múltiplos	MB 006/08	Carnes e produtos Cárneos	ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018)	Ativo em 08.08.2014



	coagulase positiva			Semi conservas de carneos (patês, galantinas e similares) *Todos os produtos com RTIQ com indicação de < 100	-- 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.	Adriana Macedo Carvalho	
28	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	Pescado e produtos da pesca	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
29	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB 009/10	Pescados e produtos da pesca	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
30	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	Pescado e produtos da pesca	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
31	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	AF 014/01	Pescado RTIQ com indicação de >100 Ovas de peixe RTIQ com indicação de >100 Crustáceos RTIQ com indicação de	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	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014



				>100 Moluscos RTIQ com indicação de >100	using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.		
32	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB 035/03	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 -- Part 2: Colony-count method.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
33	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	MB 009/10	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
34	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
35	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	Ovos e derivados	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
36	Contagem total de bactérias mesófilas	Inoculação em superfície	AF 009/02	Ovo integral líquido Ovo desidratado	ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs --	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018)	Ativo em 08.08.2014



	aeróbias a 30°C ± 1°C				Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.	Adriana Macedo Carvalho	
37	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 37°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos	MB 006/08	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
38	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
39	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
40	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	MB 009/10	Geléia Real	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
41	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB 009/10	Produtos da Colméia	APHA - American Public Health Association. Compendium of methods for the microbiological examination of foods- KORNACKI, J.L.; JOHNSON, J. L. Enterobacteriaceae, Coliforms,	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 13.06.2018

Página 11 de 14

					and <i>Escherichia coli</i> as quality and safety indicators.		
42	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB 003/09	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
43	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB 009/10	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
44	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
45	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB 009/10	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	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 13.06.2018

Página 12 de 14

					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.		
46	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	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 Salmonella by the VIDAS® Easy Salmonella Assay (EasySLM) with ChromIDTM Salmonella (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
47	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB 035/03	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
48	Detecção de bactérias termófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB 017/04	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH ≥ 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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
49	Detecção de bactérias mesófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB 017/04	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH ≥	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 13.06.2018

Página 13 de 14

				4,6)	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.		
50	Deteção de bactérias termófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB 017/04	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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014
51	Deteção de bactérias mesófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB 017/04	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	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 13.06.2018

Página 14 de 14

					1, p. 29 e 30.		
52	Avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C ± 1°C por 14 dias	Incubação - Esterilidade Comercial	MB 017/04	Produtos processados termicamente com baixa acidez pH ≥ 4,6 [exceção Leite e Derivados 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 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.	Renata Ribeiro do Val (A partir de 13.06.2018) Adriana Macedo Carvalho	Ativo em 08.08.2014