



**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Data de atualização: 19.10.2016

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

**MÉRIEUX NUTRISCIENCES (SUSPENSO PELO MAPA)**

Nome Empresarial: BIOAGRI AMBIENTAL LTDA.

CNPJ: 04.830.624/0016-73

Endereço: Rua Pioneiro Miguel Jordão Martinez, nº 349

Bairro: Parque Industrial Mário Bulhões da Fonseca

CEP: 87.065-660

Cidade: Maringá/PR

Fone/Fax: (44) 3221 4100

Responsável pela Direção do Laboratório: Harissa Silvério El Ghoz Frausto

E-mail: [harissa.frausto@mxns.com](mailto:harissa.frausto@mxns.com)

Portaria: nº 84, de 26/10/2015

D.O.U: nº 206, de 28/10/2015, Seção 1, pág. 9

Portaria de suspensão: nº 110, de 07/10/2016

D.O.U: nº 196, de 11/10/2016, Seção 1, pág. 7

**PORTARIA SDA Nº 84, DE 26 DE OUTUBRO DE 2015.**

**O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 13 e 45 do Anexo I do Decreto nº 8.492, de 13 de julho de 2015, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21000.006406/2015-61, resolve:

Art. 1º Credenciar o Mérieux Nutrisciences, nome empresarial Bioagri Ambiental Ltda, CNPJ nº 04.830.624/0016-73, localizado na Rua Pioneiro Miguel Jordão Martinês, nº 349, Bairro Parque Industrial Mário Bulhões da Fonseca, CEP: 87.065-660, Maringá/PR, 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 Fica revogada a Portaria nº 125, de 09 de julho de 2014, DOU nº 130, de 10 de julho de 2014, Seção 1, pág.: 12.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**DÉCIO COUTINHO**



ESCOPO DE CREDENCIAMENTO							
Área de Atuação: Microbiologia em Alimentos e Água (Processo nº 21000.004103/2014-22)							
Nº	Determinação	Técnica	Procedimento/ Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método	Responsável Técnico e Responsável Técnico Substituto	Situação do ensaio
01	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	ITMB 63 / Rev: 2.0	Água de abastecimento Água de Chiller Gelo	ISO 19250 - Water quality - Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspendido em 06.10.2016
02	Detecção e Contagem de coliformes totais a 36°C ± 2°C	Membrana Filtrante	ITMB 55 / Rev: 2.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspendido em 06.10.2016
03	Detecção e Contagem total de <i>Escherichia coli</i>	Membrana Filtrante	ITMB 55 / Rev: 2.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspendido em 06.10.2016
04	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C ± 1°C	Membrana filtrante	ITMB 27 / Rev: 7.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspendido em 06.10.2016
05	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	ITMB 52 / Rev: 2.0	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-	ISO 6222:1999 - Water quality - Enumeration of culturable micro-organisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.10.2016

Página 3 de 16

				artesiano Gelo	culture medium.		Suspenso em 06.10.2016
06	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	ITMB 52 / Rev: 2.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspenso em 06.10.2016
07	Contagem total de <i>Enterococcus</i> spp. a 36°C ± 2°C	Membrana filtrante	ITMB 53 / Rev:2.0	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	ISO 7899-2:2000 - Water quality - Detection and enumeration of intestinal enterococci - Part 2: Membrane filtration method.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspenso em 06.10.2016
08	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	ITMB 13 / Rev: 6.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspenso em 06.10.2016
09	Deteção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	ITMB 31 / Rev: 6.0	Queijos	AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2) Immunoassay Method for the Detection of <i>Listeria</i>	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016



					<i>monocytogenes</i> in Foods. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNACIONAL. 2005, 18th Ed., Chapter 17, p. 233-234.		Suspenso em 06.10.2016
10	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	ITMB 61 / Rev: 2.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspenso em 06.10.2016
11	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	ITMB 32 / Rev: 5.0	Leite e produtos lácteos	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspenso em 06.10.2016
12	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	ITMB 04 / Rev: 7.0	Produtos Lácteos	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspenso em 06.10.2016
13	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície ou profundidade de acordo com o método	ITMB 66 / Rev: 1.0	Margarina Doce de leite Queijos Manteiga Leites fermentados Yogurt Leites acidófilos	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspenso em 06.10.2016



				Kefir Kumys Coalhada Bebidas lácteas fermentadas			
14	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	ITMB 56 / Rev: 2.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão em 06.10.2016
15	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	ITMB 59 / Rev: 1.0	Queijos (exceto queijos fundidos e UHT) Yogurt	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4832.  ISO 4832 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - horizontal method for the enumeration of coliformes - Colony - count technique.	Harissa Silvério El Ghoz Frausto e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão em 06.10.2016
16	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	ITMB 05 / Rev: 7.0	Queijos Yogurt Bebidas lácteas Leite fermentado	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 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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão em 06.10.2016
17	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	ITMB 05 / Rev: 7.0	Produtos lácteos RTIQ que indica < ou = 100 Leite pasteurizado Creme de leite	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4831.  ISO 4831 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016



				<p>pasteurizado Caseinatos Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Yogurt</p>	<p>Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique.</p>		<p>Suspensão em 06.10.2016</p>
18	<p>Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C</p>	<p>Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos</p>	<p>ITMB 05 / Rev: 7.0</p>	<p>Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Bebidas Lácteas Yogurt</p>	<p>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.</p>	<p>Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério</p>	<p>Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016</p> <p>Suspensão em 06.10.2016</p>
19	<p>Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Pesquisa</p>	<p>ITMB 43 / Rev: 2.0</p>	<p>Queijos</p>	<p>FIL/IDF 143A:1995 - Milk and milk products - Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> - Replaced by ISO 11290-1 and ISO 11290-1 AMD 1.</p>	<p>Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério</p>	<p>Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016</p> <p>Suspensão em 06.10.2016</p>
20	<p>Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C</p>	<p>Inoculação em profundidade</p>	<p>ITMB 49 / Rev: 2.0</p>	<p>Leite Pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado</p>	<p>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 -</p>	<p>Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério</p>	<p>Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016</p> <p>Suspensão em 06.10.2016</p>





					Colony-count technique at 30 degrees C.		
21	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	ITMB 42 / Rev: 3.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 <b>Suspensão em 06.10.2016</b>
22	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	ITMB 45 / Rev: 2.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 <b>Suspensão em 06.10.2016</b>
23	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	ITMB 43 / Rev: 2.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 <b>Suspensão em 06.10.2016</b>
24	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	ITMB 42 / Rev: 3.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 <b>Suspensão em 06.10.2016</b>
25	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	ITMB 32 / Rev: 5.0	Carnes e produtos cárneos	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> Assay	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016



					(EasySLM) with ChromIDTM Salmonella (SM2) Agar in a Variety of Foods.		Suspenso em 06.10.2016
26	Contagem de Clostridium sulfito redutores	Inoculação em profundidade	ITMB 51 Rev: 2.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 Suspenso em 06.10.2016
27	Deteção presuntiva de Listeria monocytogenes	Reação Imunoenzimática	ITMB 31 / Rev: 6.0	Produtos cárneos prontos para consumo	AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS Listeria monocytogenes II (LMO2) Immunoassay Method for the Detection of Listeria monocytogenes in Foods. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNACIONAL. 2005, 18th Ed., Chapter 17, p. 233-234.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 Suspenso em 06.10.2016
28	Contagem total de Clostridium perfringens	Inoculação em profundidade com sobre camada	ITMB 50 / Rev: 2.0	Carnes e produtos cárneos Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibe e similares) Embutidos frescos (linguiças cruas e similares)	ISO 7937 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of Clostridium perfringens - Colony-count technique.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 Suspenso em 06.10.2016
29	Contagem de Escherichia coli a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	ITMB 62 / Rev: 1.0	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).	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 Suspenso em 06.10.2016
30	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ±	Inoculação em profundidade com sobre camada	ITMB 04 / Rev: 7.0	Carnes e produtos cárneos	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a





	0,2°C				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.		05.10.2016  Suspensão em 06.10.2016
31	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	ITMB 49 / Rev: 2.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão em 06.10.2016
32	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	ITMB 04 / Rev: 7.0	Pescados e produtos da pesca	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão em 06.10.2016
33	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	ITMB 62 / Rev: 1.0	Pescados e produtos da pesca (exceto crustáceos crus)	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).	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão em 06.10.2016



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.10.2016

Página 10 de 16

34	Deteção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	ITMB 31 / Rev: 6.0	Produtos da pesca 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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 <b>Suspensão em 06.10.2016</b>
35	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	ITMB 45 / Rev: 2.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 <b>Suspensão em 06.10.2016</b>
36	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	ITMB 43 / Rev: 2.0	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> - 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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 <b>Suspensão em 06.10.2016</b>
37	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	ITMB 43 / Rev: 2.0	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	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 <b>Suspensão em 06.10.2016</b>



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.10.2016

Página 11 de 16

					alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.		
38	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	ITMB 42 / Rev: 3.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspendido em 06.10.2016
39	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	ITMB 31 / Rev: 6.0	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.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspendido em 06.10.2016
40	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	ITMB 49 / Rev: 2.0	Ovo integral líquido Ovo desidratado	ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.	Evelise Marengoni Paggi e Karla Isabella Silvério	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspendido em 06.10.2016
41	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	ITMB 42 / Rev: 3.0	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.	-	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspendido de 06.10.2016 a 10.10.2016



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.10.2016

Página 12 de 16

							Cancelado a pedido do laboratório em 11.10.2016
42	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	ITMB 32 / Rev: 7.0	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.	-	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão de 06.10.2016 a 10.10.2016  Cancelado a pedido do laboratório em 11.10.2016
43	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	ITMB 65 / Rev.3.0	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.	-	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão de 06.10.2016 a 10.10.2016



							Cancelado a pedido do laboratório em 11.10.2016
44	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	ITMB 65 / Rev.3.0	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, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	-	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspenso de 06.10.2016 a 10.10.2016  Cancelado a pedido do laboratório em 11.10.2016
45	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	ITMB 47 / Rev: 3.0 ITMB 48 / Rev: 3.0	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.	-	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspenso de 06.10.2016 a 10.10.2016  Cancelado a pedido do laboratório em 11.10.2016
46	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	ITMB 65 / Rev.3.0	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução	-	Ativo de



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.10.2016

Página 14 de 16

				Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	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.		10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão de 06.10.2016 a 10.10.2016  Cancelado a pedido do laboratório em 11.10.2016
47	Deteção de bactérias termófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	ITMB 14 / Rev: 7.0	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.	-	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão de 06.10.2016 a 10.10.2016  Cancelado a pedido do laboratório em 11.10.2016
48	Deteção de bactérias mesófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	ITMB 14 / Rev: 7.0	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 >	-	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016  Suspensão de 06.10.2016 a 10.10.2016  Cancelado a





# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.10.2016

Página 15 de 16

					4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.		pedido do laboratório em 11.10.2016
49	Deteção de bactérias termófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	ITMB 14 / Rev: 7.0	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.	-	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 Suspendido de 06.10.2016 a 10.10.2016 Cancelado a pedido do laboratório em 11.10.2016
50	Deteção de bactérias mesófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	ITMB 14 / Rev: 7.0	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.	-	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016 Suspendido de 06.10.2016 a 10.10.2016 Cancelado a pedido do laboratório em 11.10.2016
51	Avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C $\pm$ 1°C por 14 dias	Incubação - Esterilidade Comercial	ITMB 14 / Rev: 7.0	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	-	Ativo de 10.07.2014 a 05.10.2016



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.10.2016

Página 16 de 16

				[exceção Leite e Derivados UAT (UHT)]	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.		Suspenso de 06.10.2016 a 10.10.2016  Cancelado a pedido do laboratório em 11.10.2016
--	--	--	--	---------------------------------------	--	--	--