



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Data de atualização: 11.11.2016

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

## **MICROBIAL – LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS**

Nome Empresarial: MICROBIAL – LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA.

CNPJ: 02.009.228/0001-78

Endereço: Rua Santa Adélia, nº 123

Bairro: Vila Nova

CEP: 13.073-019

Cidade: Campinas/SP

Fone/Fax: (19) 3241-1516 / 4062-9093

Responsável pela Direção do Laboratório: Maria Lúcia Braga Sanvido

E-mail: [lucia@microbial.com.br](mailto:lucia@microbial.com.br)

Portaria: nº 137, de 11.07.2014

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

Portaria de suspensão: nº 68, de 22.07.2016

D.O.U: nº 142, de 26.07.2016, Seção 1, pág.: 2.

Portaria de cancelamento da suspensão: nº 119, de 10/11/2016

D.O.U: nº 217, de 11/11/2016, Seção 1, pág.: 21

### **PORTARIA Nº 137, 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 21000.004371/2014-44, resolve:

Art. 1º Credenciar o MICROBIAL - Laboratório de Análises Físico-Químicas e Microbiológicas Ltda., CNPJ nº 02.009.228/0001-78, localizado na Rua Santa Adélia, nº 123, Bairro Vila Nova, CEP: 13.073-019, Campinas/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.

MARCOS DE BARROS VALADÃO



ESCOPO DE CREDENCIAMENTO							
Área de Atuação: Microbiologia em Alimentos e Água (Processo nº 21000.004269/2014-49)							
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	PM 009.v05	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.	-	<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	PM 009.v05	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.	-	<u>Cancelado em 29.08.2014</u>
03	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	PM 029.v00	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	ISO 6222:1999 - Water quality - Enumeration of culturable microorganisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
04	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	PM 029.v00	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016



							Ativo em 11.11.2016
05	Número Mais Provável de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30° e caracterização de <i>Bacillus sporothermodurans</i> - Produtos pastosos e viscosos UHT após 07 dias de pré incubação	Inoculação em série de tubos múltiplos	PM 012.v03	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 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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
06	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	PM 003.04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016



07	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	PM 014.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
08	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	PM 006.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
09	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	PM 007.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
10	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	PM 006.v06	Queijos (exceto queijos fundidos e UHT) Yogurt	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4832.  ISO 4832 - Microbiology of food	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016



					nd animal feeding stuffs - horizontal method for the enumeration of coliformes - Colony - count technique.		Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
11	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	PM 010.v06	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 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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
12	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	PM 010.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
13	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ±	Inoculação em tubos múltiplos - Série de	PM 010.v06	Leite pasteurizado Creme de leite	APHA - American Public Health Association. Compendium of	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a



	0,2°C	3 tubos		pasteurizado Caseinatos Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Bebidas Lácteas Yogurt	methods for the microbiological examination of foods- KORNACKI, J.L.; JOHNSON, J. L. Enterobacteriaceae, Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.		04.07.2016  Suspendo de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
14	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou a 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	PM 005.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspendo de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
15	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	PM 013.v04	Queijos	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspendo de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
16	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	PM 001.v04	Leite Pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado	FIL/IDF 100B - Replaced by the horizontal standard ISO 4833:2003.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016



					ISO 4833 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.		Suspenso de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
17	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	PM 011.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspenso de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
18	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	PM 014.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspenso de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
19	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	PM 008.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspenso de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.11.2016

Página 8 de 16

20	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	PM 013.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
21	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	PM 014.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
22	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i>	Inoculação em profundidade com sobre camada	PM 004.v04	Carnes e produtos cárneos Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueses, 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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
23	Contagem total de <i>Staphylococcus aureus</i>	Inoculação em superfície	PM 031.v00	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	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016





					Method for the Enumeration of <i>Staphylococcus aureus</i> in Selected Types of Meat, Seafood, and Poultry (3M Microbiology, 3M Center, Building 260-6B-01, St. Paul, MN 55144-1000, USA)		Ativo em 11.11.2016
24	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	PM 005.v04	Carnes e produtos cárneos	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
25	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	PM 006.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
26	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	PM 001.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em



							11.11.2016
27	Contagem de Clostridium sulfito redutores	Inoculação em profundidade		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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
28	Número Mais Provável de Staphylococcus coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	PM 011.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
29	Número Mais Provável de Staphylococcus coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos	PM 011.v04	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 (Staphylococcus aureus and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
30	Detecção de Salmonella spp.	Pesquisa	PM 014.v06	Pescados e produtos da pesca	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of Salmonella spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.11.2016

Página 11 de 16

							Ativo em 11.11.2016
31	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	PM 006.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
32	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	PM 005.v04	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 staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 - 1: 2009/Amd 1:2003.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
33	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	PM 008.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
34	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	PM 013.v04	Pescados e produtos da pesca	ISO 11290-1:1996 - Microbiology of food and animal	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.11.2016

Página 12 de 16

				(prontos para consumo)	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.		04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
35	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	PM 010.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
36	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	PM 014.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
37	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	PM 001.v04	Ovo integral líquido Ovo desidratado	ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 11.11.2016

Página 13 de 16

					Colony-count technique at 30 degrees C.		Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
38	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	PM 014.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
39	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	PM 010.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
40	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	PM 010.v06	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 <i>Escherichia coli</i> as quality and safety indicators.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
41	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	PM 002.v06	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real	ISO 21527 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016



				Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	– Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95.		Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
42	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	PM 010.v06	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha 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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
43	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	PM 014.v06	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016  Ativo em 11.11.2016
44	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	PM 008.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016  Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016



							Ativo em 11.11.2016
45	Detecção de bactérias termófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	PM 015.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspendido de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
46	Detecção de bactérias mesófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	PM 015.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspendido de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
47	Detecção de bactérias termófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	PM 015.v04	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	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspendido de 05.07.2016 a 10.11.2016



					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 em 11.11.2016
48	Deteção de bactérias mesófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	PM 015.v04	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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016
49	Avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C $\pm$ 1°C por 14 dias	Incubação - Esterilidade Comercial	PM 015.v04	Produtos processados termicamente com baixa acidez pH $\geq$ 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.	Érica Regina de Almeida Wankler e Fernanda Selmi	Ativo de 29.07.2014 a 04.07.2016 Suspensão de 05.07.2016 a 10.11.2016 Ativo em 11.11.2016