



**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Data de atualização: 31.03.2016

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

**LABORATÓRIO SÃO RAFAEL**

Nome Empresarial: CR CID – Análises e Controle Ltda - ME

CNPJ: 75.661.330/0001-27

Endereço: Avenida Zequinha Barreto, nº 412 – Térreo.

Bairro: Piedade

CEP: 54.400-090

Cidade: Jaboatão dos Guararapes/PE

Fone/Fax: (81) 3093 5660

Responsável pela Direção do Laboratório: **Ciro Rafael Criminácio**

E-mail: [ciro@saorafaellaboratorios.com.br](mailto:ciro@saorafaellaboratorios.com.br)

Portaria: nº 21, de 30/03/2016

D.O.U: nº 61, de 31/03/2016, Seção 1. Pág.: 12.

**PORTARIA SDA Nº 21 , DE 30 DE MARÇO DE 2016.**

**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 21000.006356/2015-11, resolve:

Art. 1º Credenciar o Laboratório São Rafael, nome empresarial CR CID – Análises e Controle Ltda – ME, CNPJ nº 75.661.330/0001-27, localizado na Avenida Zequinha Barreto, nº 412 - Térreo, Bairro Piedade, CEP: 54.400-090, Jaboatão dos Guararapes/PE, 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	MB – PA 5.4.003.3 / 01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	<b>ISO 9308-1:2000</b> - Water quality - Detection and enumeration of <i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
02	Detecção e Contagem total de <i>Escherichia coli</i>	Membrana Filtrante	MB – PA 5.4.003.3 / 01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	<b>ISO 9308-1:2000</b> - Water quality - Detection and enumeration of <i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
03	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C ± 1°C	Membrana filtrante	MB – PA 5.4.004.3 / 01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	<b>Anexo III e Nota 2 da Directiva 98/83/CE</b> , 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: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
04	Número Mais Provável de coliformes a 44,5°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos	MB – PA 5.4.003.13 / 01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço	Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão	Ativo em 31/03/2016



				semiartesiano Gelo		Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
05	Número Mais Provável de coliformes totais a 35,0°C ± 0,5°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos	MB – PA 5.4.003.13 / 01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semiartesiano Gelo	Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
06	Deteção de Salmonella spp.	Presença/ Ausência	MB – PA 5.4.009.5 / 01	Água de abastecimento Água de Chiller Gelo	ISO 19250 - Water quality - Detection of Salmonella spp.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
07	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.008.5 / 01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi- artesiano Gelo	<b>ISO 6222:1999</b> - Water quality - Enumeration of culturable micro-organisms.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
08	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.008.5 / 01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	<b>ISO 6222:1999</b> - Water quality - Enumeration of culturable micro-organisms.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016



09	Contagem total de bactérias heterotróficas	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.008.4 / 01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	<b>Standard Methods</b> for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
10	Contagem total de <i>Enterococcus</i> spp. a 36°C ± 2°C	Membrana filtrante	MB – PA 5.4.005.1 / 01	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	<b>ISO 7899-2:2000</b> - Water quality - Detection and enumeration of intestinal enterococci.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
11	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Presença/ ausência	MB – PA 5.4.009.1 / 01	Polpa de Frutas Suco de Frutas Água de coco Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares isolados ou em misturas	<b>ISO 6579:2002</b> - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
12	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB – PA 5.4.009.2 / 01	Polpa de fruta Suco de fruta Água de coco Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares isolados ou em misturas	<b>Method 2011.03</b> - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the <b>VIDAS®</b> .	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
13	Contagem total de coliformes a 37°C ±	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.003.4 / 01	Sucos e refrescos <i>in natura</i> ,	<b>ISO 4832</b> - Microbiology of food and animal feeding		



	1°C			incluindo água de coco, caldo de cana, de açaí e similares, isolados ou em misturas	stuffs.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
14	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.002.1 / 01	Polpa de frutas Água de coco	<b>ISO 21527-1:2008 -</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
15	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	MB – PA 5.4.003.2 / 01	Polpa de frutas Suco de frutas Água de coco	<b>Instrução Normativa N° 62,</b> de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
16	Número Mais Provável de coliformes a 35°C ± 0,5°C - 50 mL	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos com 10 mL	MB – PA 5.4.003.12 / 01	Refrigerantes Refrescos Suco de frutas Néctares	<b>American Public Health Association (APHA).</b> Compendium of Method for the Microbiological. Enterobacteriaceae, Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
17	Número Mais Provável de coliformes a 35°C ± 0,5°C por grama	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	MB – PA 5.4.003.12 / 01	Pó para o preparo de refrescos sucos desidratados,	<b>American Public Health Association (APHA).</b> Compendium of Method for the Microbiological. Enterobacteriaceae, Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão	Ativo em 31/03/2016



				incluindo caldo de cana, de açai e similares xaropes e preparado líquido para refrescos	aceae, Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
18	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	MB – PA 5.4.003.2 / 01	Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açai e similares Xaropes e preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos	<b>Instrução Normativa N° 62,</b> de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
19	Esterilidade comercial	Medição do pH Pré incubação a 35°C Avaliação da embalagem Medição do pH Identificação morfológica	MB – PA 5.4.014 / 01	Bebidas processadas em embalagens herméticas, etáveis a temperatura ambiente	<b>Instrução Normativa N° 62,</b> de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH &gt; 4,6.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
20	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, inoculação em Profundidade, coloração de gram e testes bioquímicos complementares	MB – PA 5.4.013 / 01	Creme de Leite UHT Produtos pastosos e viscosos UHT	<b>Instrução Normativa N° 62,</b> de 26 de agosto de 2003. <b>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.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016



21	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	MB – PA 5.4.013 / 01	Leite e produtos lácteos UAT/UHT	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>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.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
22	Deteção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	MB – PA 5.4.007.2 / 01	Queijos	<b>AOAC- 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.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
23	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Presença/ ausência	MB – PA 5.4.009.7 / 01	Leite pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado Queijos Compostos lácteos Manteiga Margarina	<b>FIL/IDF 093-</b> Aderência na Norma ISO 6785:2001  <b>ISO 6785:2001 - FIL 093 – Milk and Milk products – Detection of <i>Salmonella</i> spp.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
24	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB – PA 5.4.009.2 / 01	Leite e produtos lácteos	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> Assay	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 31.03.2016

Página 8 de 26

					(EasySLM) with ChromIDTM Salmonella (SM2) Agar in a Variety of Foods.		
25	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB – PA 5.4.003.1 / 01	Produtos Lácteos	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
26	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície ou profundidade de acordo com o método	MB – PA 5.4.002.2 / 01	Margarina Doce de leite Queijos Manteiga Leites fermentados Yogurt Leites acidófilos Kefir Kumys Coalhada Bebidas lácteas fermentadas	<b>ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15 – Milk and Milk products – Enumeration of colony-forming units o yeasts and/or mulds.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
27	Contagem total de leveduras específicas	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.002.2 / 01	Kefir Kumis	<b>FIL/IDF 94B - Aderência na Norma ISO 6611.</b>  <b>ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15 – Milk and Milk products – Enumeration of colony-forming units of yeasts and/or mulds.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
28	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.001 / 01	Leite em pó Pasta ou molhos lácteos	<b>ISO 7932 - 2004</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs –	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da	Ativo em 31/03/2016





				Sobremesas lácteas Mistura em pó para preparo de bebidas lácteas	Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> .	Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
29	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.003.4 / 01	Queijos (exceto queijos fundidos e UHT) Yogurt	<b>FIL/IDF 73A:1985</b> - Replaced by ISO 4832.  <b>ISO 4832 – 2012 Microbiology of food and animal feeding stuffs</b> - horizontal method for the enumeration of coliformes.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
30	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	MB – PA 5.4.003.2 / 01	Queijos Yogurt Bebidas lácteas Leite fermentado	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
31	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	MB – PA 5.4.003.5 / 01	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	<b>FIL/IDF 73A:1985</b> - Replaced by ISO 4831.  <b>ISO 4831 – 2006 Microbiology of food and animal feeding stuffs</b> - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016



				Manteiga Leite fermentado Yogurt			
32	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB – PA 5.4.003.14 / 01	Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Bebidas Lácteas Yogurt	<b>APHA - American Public Health Association.</b> Compendium of methods for the microbiological. Enterobacteriaceae, Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
33	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou a 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.010.1 / 02	Queijos	<b>FIL IDF 145 : 1990</b> - Replaced by the horizontal standards ISO 6888-1, ISO 6888-1 AMD 1.  <b>ISO 6888 - 1: 1999</b> - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species).	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
34	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Presença/ausência	MB – PA 5.4.007.1 / 01	Queijos	<b>FIL/IDF 143A:1995</b> - Milk and milk products - Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> - Replaced by ISO 11290-1:1996 1 and ISO 11290-1	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico	Ativo em 31/03/2016



					AMD 1:2004	Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
35	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.008.1 / 01	Leite Pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado	<b>FIL/IDF 100B</b> - Replaced by the horizontal standard ISO 4833:2003.  <b>ISO 4833 Microbiology of food and animal feeding stuffs</b> – Horizontal method for the enumeration of microorganisms.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
36	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB – PA 5.4.010.2 / 01	Queijos Produtos Lácteos *Todos os produtos com RTIQ com indicação de < 100	<b>FIL/IDF 145</b> - Aderência na Norma ISO 6888-3  <b>ISO 6888-3:2003</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species).	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
37	Pré Incubação a 36°±1°C por 10 dias enlatados - Teste de Esterilidade Comercial	Inoculação - Esterilidade Comercial	MB – PA 5.4.014 / 01	Produtos processados termicamente com baixa acidez pH ≥ 4,6 [exceção Leite e Derivados UAT (UHT)]	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo XX Teste de Esterilidade Comercial para alimentos de baixa acidez - pH&lt;4,6. Diário Oficial da União, Brasília,DF, 18 set. 2003, seção 1, p 29 e 30.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
38	Pré Incubação a 55°±1°C por 5 a 7 dias enlatados - Teste de Esterilidade Comercial	Inoculação - Esterilidade Comercial	MB – PA 5.4.014 / 01	Produtos processados termicamente com baixa acidez pH ≥ 4,6	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo XX Teste de Esterilidade Comercial para alimentos de baixa acidez -</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico	Ativo em 31/03/2016



				[exceção Leite e Derivados UAT (UHT)]	<b>pH&lt;4,6. Diário Oficial da União, Brasília,DF, 18 set. 2003, seção 1, p 29 e 30.</b>	Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
39	Detecção de <i>Salmonella</i> spp	Presença/ausência	MB – PA 5.4.009.1 / 01	Carnes e produtos cárneos	<b>ISO 6579:2002</b> - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
40	Detecção presuntiva de <i>Escherichia coli</i> O 157:H7 e STEC	Pesquisa	MB – PA 5.4.003.9 / 01	Carnes in-natura	<b>USDA/FSIS/USA MLG 5A.04</b> - Metodologia Alternativa ( <b>Bax system</b> ) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR).	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
41	Detecção presuntiva de <i>Escherichia coli</i> O 157:H7 e STEC	Pesquisa	MB – PA 5.4.003.10 / 01	Carnes in-natura	<b>USDA/FSIS/USA MLG 05.08</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
42	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp	Reação Imunoenzimática	MB – PA 5.4.009.2 / 01	Carnes e produtos cárneos	<b>AOAC Official Method 2011.03</b> - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the <b>VIDAS</b> .	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016



43	Dectecção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	MB – PA 5.4.007.2 / 01	Carnes e produtos cárneos (prontos para consumo)	<b>AOAC- Evaluation of VIDAS</b> Listeria monocytogenes II (LMO2) Immunoassay Method for the Detection of Listeria monocytogenes in Foods.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
44	Contagem de Clostridium sulfito redutores	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.004.1 / 01	Carne mecanicamente separada	<b>ISO 15213:2003 -</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
45	Deteção de Salmonella spp.	Presença/ Ausência	MB – PA 5.4.009.1 / 01	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 Salmonella spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
46	Contagem total de Clostridium perfringens	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.004.1 / 01	Carnes e produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibe e similares) Embutidos frescos (lingüiças cruas e similares)	<b>ISO 7937:2004 -</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of Clostridium perfringens - colony-count technique	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
47	Contagem de Enterobacterias	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.006.1 / 01	Carcaça de Aves antes e pós chiller	<b>ISO 21528-2:2004 -</b> Microbiology of food and	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da	Ativo em 31/03/2016



					animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae.	Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
48	Contagem de Enterobacterias	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.006.1 / 01	Carcaça de Bovinos	<b>ISO 21528-2:204 -</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
49	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.003.6 / 01	Carnes e produtos cárneos	<b>AOAC 991.14</b> <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method - <b>Petrifilm EC.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
50	Contagem total de <i>Staphylococcus aureus</i>	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.010.3 / 01	Carne Mecanicamente Separada de Aves, Bovinos e Suínos	<b>2003.11 3MTM Petrifilm™ Staph</b> Express Count Plate Method for the Enumeration of <i>Staphylococcus aureus</i> in Selected Types of Meat, Seafood, and Poultry.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
51	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.010.1 / 02	Carnes e produtos cárneos	<b>ISO 6888 - 2: 1999 -</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael	Ativo em 31/03/2016



					(Staphylococcus aureus and other species).	Criminácio	
52	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB – PA 5.4.003.1 / 01	Carnes e produtos cárneos	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
53	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.008.1 / 01	Carcaça de Aves antes e pós chiller	<b>ISO 4833 – 2003</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
54	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.008.1 / 01	Carcaça de Bovinos	<b>ISO 4833 – 2003</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
55	Contagem de <i>Escherichia coli</i> genérica (Coliforme a 44°C ou Termotolerante)	Inoculação em profundidade e em superfície a depender do método	MB – PA 5.4.003.6 / 01	Carnes e produtos cárneos	<b>AOAC 991.14</b> <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method - <b>Petrifilm EC.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
56	Número Mais Provável de	Inoculação em tubos múltiplos	MB – PA 5.4.010.2 / 01	Carnes e produtos Cárneos	<b>ISO 6888-3:2003</b> Microbiology of food and	Responsável Técnica:	Ativo em 31/03/2016



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 31.03.2016

Página 16 de 26

	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva			Semi conservas de carneos (patês, galantinas e similares) *Todos os produtos com RTIQ com indicação de < 100	animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species).	Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
57	Detecção de <i>Salmonella</i> spp. em Swab	Pesquisa	MB – PA 5.4.009.8 / 00	Carcaça de bovinos e suínos	<b>USDA/FSIS/USA – MLG 04.08</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
58	Detecção Presuntiva de <i>Salmonella</i> spp. em Swab	Pesquisa	MB – PA 5.4.009.9 / 00	Carcaça de bovinos e suínos	<b>USDA/FSIS/USA – MLG 4C.06 BAX SYSTEMS</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
59	Detecção de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Pesquisa	MB – PA 5.4.015 / 00	Pescados e produtos da pesca	<b>ISO 21872 – 1:2007 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic Vibrio spp. ISO/TS 21872 – 1:2007/Cor 1:2008</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
60	Detecção de <i>Vibrio cholerae</i>	Pesquisa	MB – PA 5.4.015 / 00	Pescados e produtos da pesca	<b>ISSO 21872 – 1:2007 – Microbiology of food and animal feeding stuffs –</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da	Ativo em 31/03/2016





					Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio</i> spp. <b>ISO/TS 21872 – 1:2007/Cor 1:2008</b>	Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
61	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Presença/ausência	MB – PA 5.4.009.1 / 01	Pescado e produtos da pesca	<b>ISO 6579:2002</b> - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
62	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB – PA 5.4.003.1 / 01	Pescados e produtos da pesca	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
63	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB – PA 5.4.009.2 / 01	Pescado e produtos da pesca	<b>AOAC Official Method 2011.03</b> - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the <b>VIDAS.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
64	Detecção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	MB – PA 5.4.007.2 / 01	Produtos da pesca prontos para consumo	<b>AOAC Official Method 2004.02</b> - Evaluation of <b>VIDAS.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael	Ativo em 31/03/2016



						Criminácio	
65	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.003.6 / 01	Pescados e produtos da pesca (exceto crustáceos crus)	<b>AOAC 991.14</b> <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method ( <b>Petrifilm EC Plate Method</b> )	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
66	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.010.1 / 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	<b>ISO 6888 – 2: 1999</b> - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species).	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
67	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.006.1 / 01	Pescados e produtos da pesca	<b>ISO 21528 – 2: 2004</b> - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
68	Contagem de <i>Escherichia coli</i> genérica (Coliforme a 44°C ou Termotolerante)	Inoculação em profundidade e em superfície a depender do método	MB – PA 5.4.003.6 / 01	Pescados e produtos da pesca	<b>AOAC 991.14</b> <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method ( <b>Petrifilm EC Plate Method</b> )	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael	Ativo em 31/03/2016



						Criminácio	
69	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.003.8 / 01	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).	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
70	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Presença/ausência	MB – PA 5.4.007.1 / 01	Pescados e produtos da pesca (prontos para consumo)	<b>ISO 11290-1:1996 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i>.</b> <b>ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004 - Modification of the isolation media and the haemolysis test, and inclusion of precision data.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
71	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	MB – PA 5.4.003.1 / 01	Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	<b>Instrução Normativa N° 62,</b> de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
72	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Presença/ausência	MB – PA 5.4.009.1 / 01	Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	<b>ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico	Ativo em 31/03/2016



						Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
73	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB – PA 5.4.009.2 / 01	Ovos e derivados	<b>AOAC Official Method 2011.03 - Evaluation of VIDAS</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
74	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.008.1 / 01	Ovo integral líquido Ovo desidratado	<b>ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
75	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 37°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos	MB – PA 5.4.010.2 / 01	Ovo líquido pasteurizado Semi conservas de ovos	<b>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).</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
76	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Presença/ausência	MB – PA 5.4.009.1 / 01	Produtos da Colméia	<b>ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016



77	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB – PA 5.4.009.2 / 01	Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	<b>AOAC Official Method 2011.03</b> - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the <b>VIDAS.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
78	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	MB – PA 5.4.003.5 / 01	Geléia Real	<b>FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4831.</b>  <b>ISO 4831 – 2006 Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
79	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB – PA 5.4.003.14 / 01	Produtos da Colméia	<b>APHA - American Public Health Association.</b> Compendium of methods for the microbiological. Enterobacteriaceae, Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
80	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.002.1 / 01	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de	<b>ISO 21527-1:2008</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016



				Própolis			
81	Determinação de esporos <i>Paenibacillus larvae</i> subs. Larvae	Presença/ ausência	MB – PA 5.4.016 / 00	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo XIX - Pesquisa de <i>Paenibacillus larvae</i> subsp. larvae.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
82	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB – PA 5.4.003.1 / 01	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
83	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Presença/ ausência	MB – PA 5.4.009.1 / 01	Rações e Ingredientes para Rações Farinhas de ossos Farinha de penas Farinha de sangue	<b>ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of Salmonella spp.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
84	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB – PA 5.4.003.1 / 01	Rações e Ingredientes para Rações	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael	Ativo em 31/03/2016



						Criminácio	
85	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB – PA 5.4.009.2 / 01	Rações e Ingredientes para Rações Farinhas de ossos Farinha de carnes Farinha de penas Farinha de sangue	<b>AOAC Official Method 2011.03</b> - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the <b>VIDAS</b> .	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
86	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB – PA 5.4.006.1 / 01	Farinhas	<b>ISO 21528 – 2: 2004</b> - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
87	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Presença/ ausência	MB – PA 5.4.009.1 / 01	Especiarias na integra ou moídas (pimenta do reino e outras)	<b>ISO 6579:2002</b> - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> .	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
88	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB – PA 5.4.003.1 / 01	Especiarias na integra ou moídas	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
89	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação	MB – PA 5.4.009.2 / 01	Especiarias na integra ou moídas	<b>AOAC Official Method 2011.03</b> - Metodologia		Ativo em 31/03/2016



		Imunoenzimática		(pimenta do reino e outras)	Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
90	Contagem Total de Entetobactereáceas a 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.006.1 / 01	Swab de superfície	<b>ISO 21528-2:2004</b> Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
91	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.008.2 / 01	Swab de superfície	<b>AOAC Official Method 990.12</b> - Aerobic Plate Count in Foods, Dry Rehydratable Film ( <b>Petrifilm Arerobic Plate Count Plate</b> ). <b>ISO 4833</b> - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms.	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
92	Deteção de bactérias termófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB – PA 5.4.014 / 01	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH ≥ 4,6)	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003. <b>Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH &gt; 4,6.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
93	Deteção de bactérias mesófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade	MB – PA 5.4.014 / 01	Produtos processados	<b>Instrução Normativa N° 62</b> , de 26 de agosto de 2003.		Ativo em 31/03/2016





		Comercial		termicamente com baixa acidez (pH ≥ 4,6)	<b>Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH &gt; 4,6.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
94	Detecção de bactérias termófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB – PA 5.4.014 / 01	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH ≥ 4,6)	<b>Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH &gt; 4,6.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
95	Detecção de bactérias mesófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB – PA 5.4.014 / 01	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH ≥ 4,6)	<b>Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH &gt; 4,6.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
96	Avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C ± 1°C por 14 dias	Incubação - Esterilidade Comercial	MB – PA 5.4.014 / 01	Produtos processados termicamente com baixa acidez pH ≥ 4,6 [exceção Leite e Derivados UAT (UHT)]	<b>Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH &gt; 4,6.</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão  Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	Ativo em 31/03/2016
97	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	MB – PA 5.4.001 / 01	Pratos prontos a base de carnes, pescados, ovos e similares cozidos	<b>ISO 7932 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of</b>	Responsável Técnica: Lúcia Sadae Pereira da Costa de Arruda Falcão	Ativo em 31/03/2016



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 31.03.2016

Página 26 de 26

					<b>presumptive <i>Bacillus cereus</i>.</b>	Responsável Técnico Substituto: Ciro Rafael Criminácio	
--	--	--	--	--	--	--	--