



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Data de atualização: 10.08.2017

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

A3Q LABORATÓRIOS (SUSPENSO PELO MAPA)

Nome Empresarial: A3Q LABORATÓRIOS LTDA.

CNPJ: 05.642.544/0001-70

Endereço: Rua Uruguai, nº 533

Bairro: Alto Alegre

CEP: 85.805-010

Cidade: Cascavel/PR

Fone/Fax: (45) 3333 6000

Responsável pela Direção do Laboratório: Álvaro Largura

E-mail: alvaro@a3q.com.br

Portaria: nº 32, de 14.03.2014

D.O.U: nº 51, de 17.03.2014

Portaria de suspensão: nº 95, de 08.08.2017

D.O.U: nº 153, de 10.08.2017, Seção 1, pág.:13

PORTARIA Nº 32, DE 14 DE MARÇO DE 2014.

O SECRETÁRIO 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 21000.004634/2012-53, resolve:

Art. 1º Credenciar o A3Q Laboratórios Ltda., CNPJ nº 05.642.544/0001-70, localizado na Rua Uruguai, nº 533, Bairro Alto Alegre, CEP: 85.805-010, Cascavel/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 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RODRIGO FIGUEIREDO



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 de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	PE MB 065/ rev. 0.0	Carnes e Produtos cárneos	ISO 6579:2002 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspense em 10.08.2017
02	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	PE MB 065/ rev. 0.0	Carnes e Produtos cárneos Carne mecanicamente separada Mortadela Linguiça Salsicha	ISO 6579:2002 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspense em 10.08.2017
03	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação em cadeia de Polimerase (PCR)	PE MB 055/ rev. 0.0	Leite e produtos lácteos	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 – Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening Salmonella in Raw Meat Products, Raw Catfish Products, Carcass Sponge Samples, Whole Bird Rinses, Ready-to-Eat Meat, Poultry Products, and Pasteurized Egg Products.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspense em 10.08.2017



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 10.08.2017

Página 3 de 12

04	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação em cadeia de Polimerase (PCR)	PE MB 055/ rev. 0.0	Pescados e Produtos de Pesca	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 – Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening Salmonella in Raw Meat Products, Raw Catfish Products, Carcass Sponge Samples, Whole Bird Rinses, Ready-to-Eat Meat, Poultry Products, and Pasteurized Egg Products.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017
05	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação em cadeia de Polimerase (PCR)	PE MB 055/ rev. 0.0	Carnes e Produtos cárneos	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 – Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening Salmonella in Raw Meat Products, Raw Catfish Products, Carcass Sponge Samples, Whole Bird Rinses, Ready-to-Eat Meat, Poultry Products, and Pasteurized Egg Products.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017
06	Detecção Presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação em cadeia de Polimerase (PCR)	PE MB 056/ rev. 0.0	Queijos	USDA/FSIS/USA - MLG 8A.05 – Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a <i>Listeria monocytogenes</i> Polymerase Chain Reaction (PCR) Screening Test. Revised version 08/03/2009.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017
07	Detecção Presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação em cadeia de Polimerase (PCR)	PE MB 056/ rev. 0.0	Produtos cárneos prontos para consumo	USDA/FSIS/USA - MLG 8A.05 – Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 10.08.2017

Página 4 de 12

					<i>Listeria monocytogenes</i> Polymerase Chain Reaction (PCR) Screening Test. Revised version 08/03/2009.	Substituta: Bruna Camila Garcia	
08	Detecção Presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação em cadeia de Polimerase (PCR)	PE MB 056/ rev. 0.0	Produtos da pesca prontos para consumo	USDA/FSIS/USA - MLG 8A.05 – Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a <i>Listeria monocytogenes</i> Polymerase Chain Reaction (PCR) Screening Test. Revised version 08/03/2009.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017
09	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	PE MB 054/ rev. 1.0	Pescado e produtos da pesca (prontos para consumo)	ISO 11290-1:1997 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> – Part I: Detection method. ISO 11290-1:2005/Amd 1:2005 – Modification of the isolation media and the haemolysis test and inclusion of precision data.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017
10	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	PE MB 054/ rev. 1.0	Carnes e Produtos cárneos (prontos para consumo)	ISO 11290-1:1997 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> – Part I: Detection method. ISO 11290-1:2005/Amd 1:2005 – Modification of the isolation media and the	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 10.08.2017

Página 5 de 12

					haemolysis test and inclusion of precision data.		
11	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	PE MB 054/ rev. 1.0	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.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017
12	Contagem Total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 37°C ± 1°C ou 35	Inoculação em superfície	PE MB 059/ rev. 1.0	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 I: Technique using Baird-Parker agar medium. ISO 6888 – 1:2009/Amd 1:2004.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017
13	Contagem Total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	PE MB 059/ rev. 1.0	Queijos	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 I: Technique using Baird-Parker agar medium. ISO 6888 – 1:2009/Amd 1:2004.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017
14	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	PE MB 063/ rev. 0.0	Leite em pó Pasta ou molhos lácteos Sobremesas lácteas	ISO 7932:2005 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 10.08.2017

Página 6 de 12

				Mistura em pó para preparo de bebidas lácteas	Bacillus cereus – colony-count technique at 30 °C.	Camila Garcia	
15	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	PE MB 063/ rev. 0.0	Pratos prontos a base de carnes, pescados, ovos e similares cozidos	ISO 7932:2005 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> – colony-count technique at 30 °C.	Responsável Técnica: Leticia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspendido em 10.08.2017
16	Contagem Total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	PE MB 057/ rev. 0.0	Leite Pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado	ISO 4833:2003 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Colony count technique at 30°C.	Responsável Técnica: Leticia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspendido em 10.08.2017
17	Contagem Total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	PE MB 062/ rev. 0.0	Carnes e produtos cárneos carcaças de aves antes e pós chiller	ISO 21528-2:2004 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae – Part 2: Colony-count method.	Responsável Técnica: Leticia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspendido em 10.08.2017
18	Contagem Total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	PE MB 062/ rev. 0.0	Farinhas	ISO 21528-2:2004 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae – Part 2: Colony-count method.	Responsável Técnica: Leticia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspendido em 10.08.2017
19	Contagem Total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	PE MB 062/ rev. 0.0	Pescados e produtos da pesca	ISO 21528-2:2004 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the	Responsável Técnica: Leticia Nazzari Responsável Técnica	Ativo em 17.03.2014 Suspendido em 10.08.2017



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 10.08.2017

Página 7 de 12

					detection and enumeration of Enterobacteriaceae – Part 2: Colony-count method.	Substituta: Bruna Camila Garcia	
20	Contagem de Coliformes totais a 35°C ± 2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	PE MB 013/ rev. 3.0	Carnes e produtos cárneos 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.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspenso em 10.08.2017
21	Contagem total de Coliformes Termotolerantes a 45°C ± 0,2 °C	Inoculação em profundidade com sobre camada	PE MB 013/ rev. 3.0	Produtos lácteos	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI – Contagem de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set 2003, seção 1 p.17	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspenso em 10.08.2017



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 10.08.2017

Página 8 de 12

22	Contagem total de Coliformes Termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	PE MB 013/ rev. 3.0	Carnes e produtos cárneos	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI – Contagem de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set 2003, seção 1 p.17	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017
23	Contagem total de Coliformes Termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	PE MB 013/ rev. 3.0	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	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017
24	Contagem total de Coliformes Termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	PE MB 013/ rev. 3.0	Rações e Ingredientes para rações	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica	Ativo em 17.03.2014 Suspensão em 10.08.2017



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 10.08.2017

Página 9 de 12

					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	Substituta: Bruna Camila Garcia	
25	Número Mais Provável de Coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos – Séries de 03 tubos	PE MB 061/ rev. 1.0	Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Yogurt	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.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspenso em 10.08.2017
26	Número Mais Provável de Coliformes totais a 35°C ± 0,5°C	Inoculação em tubos múltiplos – Séries de 5 tubos	PE MB 034/ rev. 1.0	Água Tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. American Public Health Association. 9221 B. Multiple-tube fermentation technique for members of the Coliform group. 2006.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Cancelado em 29.08.2014 Suspenso em 10.08.2017
27	Número Mais Provável de	Inoculação em tubos múltiplos –	PE MB 034/ rev. 1.0	Água Tratada Água não tratada	Standard Methods for the Examination of Water and	Responsável Técnica: Letícia Nazzari	Cancelado em 29.08.2014



	Coliformes a 44,5°C ± 0,2°C	Séries de 5 tubos		Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	Wastewater. American Public Health Association. 9221 E. Multiple-tube fermentation technique for members of the Coliform group. 2006.	Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Suspenso em 10.08.2017
28	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C ± 1°C	Membrana Filtrante	PE MB 024/ rev. 2.0	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 de água destinada ao consumo humano. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 330, 1998.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspenso em 10.08.2017
29	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i>	Inoculação em profundidade com sobrecamada	PE MB 064/ rev. 0.0	Carnes e produtos cárneos, produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, 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 <i>Clostridium perfringens</i> Colony-count technique.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 17.03.2014 Suspenso em 10.08.2017
30	Deteção presuntiva de <i>Salmonella spp.</i>	Reação Imunoenzimática	PE MB 046/ rev. 2.0	Carnes e Produtos cárneos	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 Suspenso em 10.08.2017
31	Deteção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	PE MB 045/ rev. 2.0	Carnes e Produtos prontos para consumo	AOAC- Evaluation of VIDAS Listeria monocytogenes II (LMO2) Immunoassay Method for the Detection of Listeria	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna	Ativo em 21.08.2015 Suspenso em 10.08.2017



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 10.08.2017

Página 11 de 12

					monocytogenes in Foods.	Camila Garcia	
32	Contagem total de <i>Staphylococcus aureus</i>	Inoculação em superfície	PE MB 012/ rev. 4.0	Carne Mecanicamente Separada de Aves, Bovinos e Suínos	3MTM Petrifilm™ Staph Express Count Plate Method for the Enumeration of Staphylococcus aureus in Selected Types of Meat, Seafood, and Poultry.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 Suspenso em 10.08.2017
33	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	PE MB 046/ rev. 2.0	Pescados e produtos da pesca	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS .	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 Suspenso em 10.08.2017
34	Deteção presuntiva de <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	PE MB 045/ rev. 2.0	Produtos da pesca prontos para consumo	AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS .	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 Suspenso em 10.08.2017
35	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	PE MB 046/ rev. 2.0	Rações e Ingredientes para Rações Farinhas de ossos Farinha de carnes Farinha de penas Farinha de sangue	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS® .	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 Suspenso em 10.08.2017
36	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	PE MB 046/ rev. 2.0	Especiarias na integra ou moídas (pimenta do reino e outras)	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS® .	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna	Ativo em 21.08.2015 Suspenso em 10.08.2017



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 10.08.2017

Página 12 de 12

						Camila Garcia	
37	Detecção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	PE MB 045/ rev. 2.0	Queijo	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.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 Suspensão em 10.08.2017
38	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	PE MB 046/ rev. 2.0	Leite e produtos lácteos	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS®.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 Suspensão em 10.08.2017