



**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Data de atualização: 29.08.2017

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](mailto: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: 29.08.2017

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 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
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 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
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 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
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 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>



**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.08.2017

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 SUSPENSO 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 SUSPENSO 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 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: 29.08.2017

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 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
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 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
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 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
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 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>



				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: 29.08.2017

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 <b>Suspenso em</b> <b>10.08.2017</b>
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 <b>Suspenso em</b> <b>10.08.2017</b>



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.08.2017

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 Suspense 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 Suspense 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 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: 29.08.2017

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 (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.	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	AFNOR Validation BIO 12/16 - 09/05 - VIDAS easy Salmonella Method (SLM) in a variety of foods	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	AFNOR Validation BIO 12/11 - 03/04 - VIDAS Listeria monocytogenes 2 (LM2) – Detection of Listeria monocytogenes in all human	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: 29.08.2017

Página 11 de 12

					food products and environmental samples	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	<b>3MTM Petrifilm™ Staph Express Count Plate Method for the Enumeration of Staphylococcus aureus in Selected Types of Meat, Seafood, and Poultry.</b>	Responsável Técnica: Letícia Nazzari  Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
33	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	PE MB 046/ rev. 2.0	Pescados e produtos da pesca	AFNOR Validation BIO 12/16 - 09/05 - VIDAS easy Salmonella Method (SLM) in a variety of foods.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari  Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
34	Deteção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	PE MB 045/ rev. 2.0	Produtos da pesca prontos para consumo	AFNOR Validation BIO 12/11 - 03/04 - VIDAS Listeria monocytogenes 2 (LM2) – Detection of Listeria monocytogenes in all human food products and environmental samples.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari  Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
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	AFNOR Validation BIO 12/16 - 09/05 - VIDAS easy Salmonella Method (SLM) in a variety of foods.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari  Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
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)	AFNOR Validation BIO 12/16 - 09/05 - VIDAS easy Salmonella Method (SLM) in a variety of foods.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.08.2017

Página 12 de 12

37	Detecção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	PE MB 045/ rev. 2.0	Queijo	AFNOR Validation BIO 12/11 - 03/04 - VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> 2 (LM2) – Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in all human food products and environmental samples.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari  Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>
38	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	PE MB 046/ rev. 2.0	Leite e produtos lácteos	AFNOR Validation BIO 12/16 - 09/05 - VIDAS easy <i>Salmonella</i> Method (SLM) in a variety of foods.	Responsável Técnica: Letícia Nazzari  Responsável Técnica Substituta: Bruna Camila Garcia	Ativo em 21.08.2015 <b>Suspenso em 10.08.2017</b>