



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Atualização de dados Gerais: 05.09.2016

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

LABORATÓRIO CETAL

Nome Empresarial: CETAL S/C LTDA.

CNPJ: 05.253.717/0001-69

Endereço: Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, nº 740

Bairro: Vila Industrial

CEP: 08.770-041

Cidade: Mogi das Cruzes/SP

Fone/Fax: (11) 4699 2001

Responsável pela Direção do Laboratório: Adriana Hitomi Matsuda

E-mail: lab@cetal.com.br

Portaria: nº 79, de 15/08/2016

D.O.U: nº 157, de 16/08/2016, Seção 1, pág.: 5.

PORTARIA SDA Nº 79, DE 15 DE AGOSTO DE 2016.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os Arts. 17 e 53 do Decreto nº 8.701, de 31 de março de 2016, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21000.038099/2016-68, resolve:

Art. 1º Credenciar o Laboratório Cetal nome empresarial Cetal S/C Ltda. CNPJ nº 05.253.717/0001-69, localizado na Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, nº 740, Bairro Vila Industrial, CEP: 08.770-041, Mogi das Cruzes/SP, para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico do MAPA, por área de atuação.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL



| ESCOPO DE CREDENCIAMENTO | | | | | | | |
|---|---|--|--------------------------|--|--|--|------------------------|
| Área de Atuação: Microbiologia em Alimentos e Água (Processo nº 21000.038096/2016-24) | | | | | | | |
| Nº | Determinação | Técnica | Procedimento/ Revisão | Matriz/Espécie | Referência do Método | Responsável Técnico e Responsável Técnico Substituto | Situação do ensaio |
| 01 | Contagem Total de bactérias heterotróficas | Inoculação em profundidade | MB-002 rev.08 | Água tratada, Água bruta | Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 02 | Deteção <i>Salmonella spp</i> | Pesquisa | MB-045 rev.02 | Polpa de Frutas Suco de Frutas Água de coco Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares isolados ou em misturas | ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of Salmonella spp. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 03 | Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C | Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos | MB-009 rev.07 | Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares Xaropes e preparado líquido para refrescos Pó para preparo de refrescos | Instrução Normativa Nº 62 , de 26 de agosto de 2003. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 04 | Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C | Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos | MB-009 rev.07 | Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos | Instrução Normativa Nº 62 , de 26 de agosto de 2003. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão | Ativo em 26.08.2016 |



| | | | | | | | |
|----|---|---|---------------|--|---|--|------------------------|
| | | | | Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Bebidas Lácteas Yogurt | em alimentos. | Travenisk | |
| 05 | Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C | Inoculação em profundidade | MB-035 rev.02 | Leite Pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado | FIL/IDF 100B - Replaced by the horizontal standard ISO 4833:2003. ISO 4833 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of microorganisms. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 06 | Deteção de <i>Salmonella</i> spp | Pesquisa | MB-045 rev.02 | 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: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 07 | Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> | Inoculação em profundidade com sobre camada | MB-042 rev.02 | Carnes e produtos cárneos | ISO 7937:2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> - colony-count technique. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 08 | Contagem de | Inoculação em | MB-014 rev.08 | Carnes e produtos | Instrução Normativa N° 62, | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda | Ativo em 26.08.2016 |



| | | | | | | | |
|----|---|--|---------------|---|---|---|------------------------|
| | coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C | profundidade | | cárneos | de 26 de agosto de 2003. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. | Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | |
| 09 | Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C | Inoculação em profundidade | MB-035 rev.02 | Carcaça de Aves antes e pós chiller | ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 10 | Detecção <i>Salmonella</i> spp. | Pesquisa | MB-045 rev.02 | Pescado e produtos da pesca | ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 11 | Contagem de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C | Inoculação em profundidade | MB-014 rev.08 | Pescado e produtos da pesca | Instrução Normativa N° 62 , de 26 de agosto de 2003. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 12 | Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C | Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos | MB-009 rev.07 | Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado | Instrução Normativa N° 62 , de 26 de agosto de 2003. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 13 | Detecção <i>Salmonella</i> spp. | Pesquisa | MB-045 rev.02 | Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado | ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão | Ativo em 26.08.2016 |



| | | | | | | | |
|----|---|--|---------------|--|--|--|------------------------|
| | | | | | detection of Salmonella spp. | Travenisk | |
| 14 | Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C | Inoculação em profundidade | MB-035 rev.02 | Ovo integral líquido Ovo desidratado | ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 15 | Deteção <i>Salmonella</i> spp. | Pesquisa | MB-045 rev.02 | Produtos da Colmeia | ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of Salmonella spp. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 16 | Número Mais Provável de coliformes totais | Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos | MB-044 rev.01 | Geléia Real | FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4831. ISO 4831 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 17 | Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C | Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos | MB-009 rev.07 | Produtos da Colmeia | Instrução Normativa N° 62 , de 26 de agosto de 2003. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
| 18 | Deteção <i>Salmonella</i> spp. | Pesquisa | MB-045 rev.02 | Especiarias na integra ou moídas (pimenta do reino e outras) | ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização do escopo: 05.09.2016

Página 6 de 6

| | | | | | | | |
|----|---|----------------------------|---------------|----------------------------------|---|--|---------------------|
| 19 | Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C | Inoculação em profundidade | MB-014 rev.08 | Especiarias na íntegra ou moídas | Instrução Normativa N° 62 , de 26 de agosto de 2003. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. | Responsável Técnica: Adriana Hitomi Matsuda Responsável Técnica Substituta: Eliana Romão Travenisk | Ativo em 26.08.2016 |
|----|---|----------------------------|---------------|----------------------------------|---|--|---------------------|