



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Data de atualização: 20.11.2015

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

**LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL**

Nome Empresarial: FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA E EXTENSÃO  
UNIVERSITÁRIA

CNPJ: 83.476.911/0001-17

Endereço: Rodovia Admar Gonzaga, nº 1346

Bairro: Itacorubi

CEP: 88.034-001

Cidade: Florianópolis/SC

Fone/Fax: (48) 3721 5392 / 3721 4802

Responsável pela Direção do Laboratório: César Damian

E-mail: [cesar.damian@ufsc.br](mailto:cesar.damian@ufsc.br)

Portaria: nº 294, de 20.08.2014

D.O.U: nº 161, de 22.08.2014, Seção 1, pág.: 6.

**PORTARIA Nº 294, DE 20 DE AGOSTO 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 21000.005165/2014-51, resolve:

Art. 1º Credenciar o Laboratório de Análises - LABCAL, do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, do Centro de Ciências Agrárias, da Universidade Federal de Santa Catarina, nome empresarial Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária, CNPJ nº 83.476.911/0001-17, localizado na Rodovia Admar Gonzaga, nº 1346, Bairro Itacorubi, CEP: 88.034-001, Florianópolis/SC, 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	Número Mais Provável de coliformes a 44,5°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos	MB-POP 44 5.4 Revisão 02	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Cancelado em 29.08.2014
02	Número Mais Provável de coliformes totais a 35,0°C ± 0,5°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos	MB-POP 44 5.4 Revisão 02	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Cancelado em 29.08.2014
03	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB-POP 126 5.4 Revisão 0	Água de abastecimento Água de Chiller Gelo	ISO 19250 - Water quality - Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
04	Detecção e Contagem de coliformes totais a 36°C ± 2°C	Membrana Filtrante	MB-POP 96 5.4 Edição 1 Revisão 0	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	ISO 9308-1:2000 - Water quality - Detection and enumeration of <i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria – Part 1: Membrane Filtration Method.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
05	Detecção e Contagem total de <i>Escherichia coli</i>	Membrana Filtrante	MB-POP 96 5.4 Edição 1 Revisão 0	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-	ISO 9308-1:2000 - Water quality - Detection and enumeration of <i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria – Part 1: Membrane Filtration Method.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza	Ativo em 22.08.2014



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 20.11.2015

Página 3 de 13

				artesiano Gelo		Kracik	
06	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	MB-POP 86 5.4 Edição 1 Revisão 0	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	ISO 6222:1999 - Water quality - Enumeration of culturable microorganisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
07	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	MB-POP 86 5.4 Edição 1 Revisão 0	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	ISO 6222:1999 - Water quality - Enumeration of culturable microorganisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
08	Contagem total de <i>Enterococcus</i> spp. a 36°C ± 2°C	Membrana filtrante	MB-POP 93 5.4 Edição 1 Revisão 0	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	ISO 7899-2:2000 - Water quality - Detection and enumeration of intestinal enterococci - Part 2: Membrane filtration method.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
09	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB-POP 123 5.4 Revisão 0	Leite pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado Queijos Compostos lácteos Manteiga Margarina	FIL/IDF 093- Aderência na Norma ISO 6785:2001  ISO 6785:2001 - FIL 093 – Milk and Milk products – Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
10	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB-POP 08 5.4 2.0	Produtos Lácteos	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI - Contagem de	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014



					coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17.		
11	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície ou profundidade de acordo com o método	MB-POP 122 5.4 Revisão 0	Margarina Doce de leite Queijos Manteiga Leites fermentados Yogurt Leites acidófilos Kefir Kumys Coalhada Bebidas lácteas fermentadas	ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15 – Milk and Milk products – Enumeration of colony-forming units of yeasts and/or molds – Colony-count technique at 25°C.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
12	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	MB-POP 94 5.4 Edição 1 Revisão 0	Leite em pó Pasta ou molhos lácteos Sobremesas lácteas Mistura em pó para preparo de bebidas lácteas	ISO 7932 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> - colony-count technique at 30 degrees C.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
13	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB-POP 84 5.4 Revisão 01	Queijos (exceto queijos fundidos e UHT) Yogurt	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4832.  ISO 4832 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony - count technique.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
14	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	MB-POP 125 5.4 Revisão: 0	Queijos Yogurt Bebidas lácteas Leite fermentado	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014



					Água. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.		
15	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	MB-POP 124 5.4 Revisão 0	Produtos lácteos RTIQ que indica < ou = 100 Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Yogurt	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4831.  ISO 4831 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
16	Contagem total de bactérias acidófilas específicas	Inoculação em profundidade	MB-POP 92 5.4 Edição 1 Revisão 0	Quefir Yogurt Leite fermentado Bebida láctea fermentada sem adição Bebida láctea fermentada com adição Leite acidófilo Kumis Coalhada	FIL/IDF 117:2003 Aderência na Norma ISO 7889.  ISO 7889 IDF 117 - Yoghurt - Enumeration of characteristic microorganisms - Colony-count technique at 37°C ± 1°C.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
17	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB-POP 10 5.4 Revisão 04	Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos Queijos processados	APHA - American Public Health Association. Compendium of methods for the microbiological examination of foods- KORNACKI, J.L.; JOHNSON, J. L. Enterobacteriaceae, Coliforms,	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 20.11.2015

Página 6 de 13

				Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Bebidas Lácteas Yogurt	and Escherichia coli as quality and safety indicators.		
18	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou a 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB-POP 89 5.4 Revisão 01	Queijos	FIL IDF 145 : 1990 - Replaced by the horizontal standards ISO 6888-1, ISO 6888-1 AMD 1.  ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
19	Deteção de <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	Pesquisa	MB-POP 98 5.4 Revisão 01	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: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
20	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB-POP 85 5.4 Revisão 01	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 - Colony-count technique at 30 degrees C.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
21	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB-POP 88 5.4 Revisão 01	Carnes e produtos cárneos	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego	Ativo em 22.08.2014



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 20.11.2015

Página 7 de 13

					detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	
22	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB-POP 102 5.4 Edição 1 Revisão 0	Carnes e produtos cárneos Carcaça de Aves antes e pós chiller	ISO 21528 – 2: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
23	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	MB-POP 98 5.4 Revisão 01	Carnes e produtos cárneos (pronto para consumo)	ISO 11290-1:1996 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> - Part 1: Detection method.  ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004 - Modification of the isolation media and the haemolysis test, and inclusion of precision data.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
24	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB-POP 88 5.4 Revisão 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 <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
25	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i>	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB-POP 95 5.4 Edição 1 Revisão 0	Carnes e produtos cárneos Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, quibe e similares) Embutidos frescos (lingüiças cruas e	ISO 7937 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> - Colony-count technique.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014



				similares)			
26	Contagem total de <i>Staphylococcus aureus</i>	Inoculação em superfície	MB-POP 114 5.4 Edição 1 Revisão 0	Carne Mecanicamente Separada de Aves, Bovinos e Suínos	BAM - Bacteriological Analytical Manual - <i>Staphylococcus aureus</i> - Authors Reginald W. Bennett and Gayle A. Lancette.  2003.11 3MTM Petrifilm™ Staph Express Count Plate Method for the Enumeration of <i>Staphylococcus aureus</i> in Selected Types of Meat, Seafood, and Poultry (3M Microbiology, 3M Center, Building 260-6B-01, St. Paul, MN 55144-1000, USA)	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
27	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB-POP 89 5.4 Revisão 01	Carnes e produtos cárneos	ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
28	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB-POP 08 5.4 Edição 2 Revisão 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: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014





# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 20.11.2015

Página 9 de 13

29	Contagem de Clostridium sulfito redutores	Inoculação em profundidade		Carne mecanicamente separada	ISO 15213:2003 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 29.08.2014
30	Deteção de Salmonella spp	Pesquisa	MB-POP 91 5.4 Revisão 02	Pescado e produtos da pesca	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of Salmonella spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
31	Deteção de Vibrio parahaemolyticus	Pesquisa	MB-POP 24 5.4 Edição 2 Revisão 1	Pescados e produtos da pesca	ISO 21872 - 1: 2007 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic Vibrio spp. -- Part 1: Detection of Vibrio parahaemolyticus and Vibrio cholerae. ISO/TS 21872-1:2007/Cor 1:2008.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
32	Deteção de Vibrio cholerae	Pesquisa	MB-POP 103 5.4 Edição 1 Revisão 0	Pescados e produtos da pesca	ISO 21872 - 1: 2007 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic Vibrio spp. -- Part 1: Detection of Vibrio parahaemolyticus and Vibrio cholerae. ISO/TS 21872-1:2007/Cor 1:2008.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
33	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB-POP 08 5.4 Edição 2 Revisão 0	Pescados e produtos da pesca	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014



					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.		
34	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB-POP 89 5.4 Revisão 01	Pescado RTIQ com indicação de >100 Ovas de peixe RTIQ com indicação de >100 Crustáceos RTIQ com indicação de >100 Moluscos RTIQ com indicação de >100	ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
35	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB-POP 102 5.4 Edição 1 Revisão 0	Pescados e produtos da pesca	ISO 21528 – 2: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
36	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	MB-POP 98 5.4 Revisão 01	Pescados e produtos da pesca (prontos para consumo)	ISO 11290-1:1996 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> - Part 1: Detection method.  ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004 - Modification of the isolation media and the haemolysis test, and inclusion of precision data.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
37	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ±	Inoculação em tubos múltiplos - Série de	MB-POP 125 5.4 Revisão 0	Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego	Ativo em 22.08.2014



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 20.11.2015

Página 11 de 13

	0,2°C	10 tubos		pasteurizado Ovo desidratado	Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.	Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	
38	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB-POP 88 5.4 Revisão 01	Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
39	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB-POP 85 5.4 Revisão 01	Ovo integral líquido Ovo desidratado	ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
40	Detecção de bactérias termófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB-POP 29 5.4 Edição 1 Revisão 1	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH ≥ 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014



41	Deteção de bactérias mesófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB-POP 29 5.4 Edição 1 Revisão 1	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH $\geq$ 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
42	Deteção de bactérias termófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB-POP 29 5.4 Edição 1 Revisão 1	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH $\geq$ 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014
43	Deteção de bactérias mesófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB-POP 29 5.4 Edição 1 Revisão 1	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH $\geq$ 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014



					esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.		
44	Avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C ± 1°C por 14 dias	Incubação - Esterilidade Comercial	MB-POP 29 5.4 Edição 1 Revisão 1	Produtos processados termicamente com baixa acidez pH ≥ 4,6 [exceção Leite e Derivados UAT (UHT)]	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 XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.	Responsável Técnica: Jucerlei F. Santos Arcego  Responsável Técnica Substituta: Aline Souza Kracik	Ativo em 22.08.2014