

DECRETO Nº 03 DE 27 DE MARÇO DE 2025.

Dispõe sobre a habilitação de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão e dá outras providências.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o nº 18.635.734/0001-02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO**, determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

DECRETA

Art. 1º. Ficam habilitados junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão os laboratórios constantes na listagem do ANEXO I, deste Decreto.

Parágrafo único. A lista do ANEXO I será constantemente atualizada, à medida que novos laboratórios forem habilitados ou laboratórios sejam desabilitados.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições contrárias.

Caetité, 27 de março de 2025.

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO
SERTÃO

ANEXO I – LISTA DE LABORATÓRIOS CREDENCIADOS

1. GMO Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade LTDA.

CNPJ: 22.641.575/0001-26

Endereço: Rua Belmiro de Almeida, nº 198, Bairro São Cristóvão, Belo Horizonte,
Minas Gerais.

CEP: 31.230-230

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 157, DE 22 DE JULHO DE 2014

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO 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 21000.004438/2014-41, resolve:

Art. 1º Credenciar o GMO Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade Ltda., CNPJ nº 22.641.575/0001-26, localizado na Rua Belmiro de Almeida, nº 198, Bairro São Cristóvão, CEP: 31.230-230, Belo Horizonte/MG, 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.

MARCOS DE BARROS VALADÃO



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 – ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 17

RAZÃO SOCIAL/ NOME DO ORGANISMO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

GMO Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade LTDA

ACREDITAÇÃO N°

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0889

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

MEIO AMBIENTE

ENSAIOS BIOLÓGICOS

ÁGUA BRUTA
SUPERFICIAL, ÁGUA
TRATADA, ÁGUA DE
CONSUMO HUMANO

Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 1 UFC/mL

SMWW – Método Coliformes totais e termotolerantes. 24nd Ed., 2023

Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL

ISO 6222:1999

Coliformes totais e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.
LQ: 0 UFC/100 mL

ISO 9308-1:2014 / Amd 2016

Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante
LQ: 0 UFC/100 mL

ISO 14189: 2013

Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.
LQ: 0 UFC/100 mL

ISO 7899-2: 2000

ALIMENTOS E BEBIDAS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

LÁCTEOS

Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície
LQ: 1 UFC/mL
LQ: 10 UFC/g

ISO 7932:2004/ Amd 1:2020

LEITE
PRODUTOS LÁCTEOS

ALIMENTOS E BEBIDAS

Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 1 UFC/mL
LQ: 10 UFC/g

ISO 6611/ IDF 94:2004

LÁCTEOS

77 3454 39

Rua da Chácara, 2
Bairro Chácara - Caetité - BA
www.cdsaltosertao.ba.gov.br



LEITE

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

FOR-CGCRE-003 – Rev. 12 – Publicado Set/19 – Pg. 01/0

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022
	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889/ IDF 117:2003
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022.
	Contagem Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/02-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA Método 991.14. 22 th Ed. 2023.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF. Capítulo 9. Itens – 9.81 e 9.92. 5 ^a Ed. 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA Método 2003.01. 22 th Ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.

ALIMENTOS E
BEBIDAS

LÁCTEOS

LEITE

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação de profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g ou mL	POP.LM.067 AFNOR 3M 01/09-04/03.
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. - OMA 2004.02. 22 th Ed. 202023
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA 2016.08. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Adm 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, Método 2011.03. 22 th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, Método 2016.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ÁGUA MINERAL, ÁGUA DE USO INDUSTRIAL, ÁGUA DE CHILLER E GELO	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Bactérias mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013/ Adm 1:2022 SMWW – Método 9215 B. 24nd Ed., 2023
--	--	---

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ENSAIOS BIOLÓGICOS

Bactérias mesófilas aeróbias a $36 \pm 2^{\circ}\text{C}$ - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL

ISO 6222:1999

Coliformes totais e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.

LQ: 0 UFC/100 mL LQ: 0
UFC/250 mL

ISO 9308-1:2014 / Amd 2016

Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante

LQ: 0 UFC/100 mL LQ: 0
UFC/250 mL

ISO 14189:2013

Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem de membrana filtrante

LQ: 0 UFC/100 mL LQ: 0
UFC/250 mL

ISO 7899-2:2000

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22th ed. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89. ISO 4833-1:2013/ Adm 1:2022 ISO 15213-2:2023 ISO 15213-1:2023 MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/02-09/89C.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	CMMEF. Capítulo 9 – 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 2003.01. 22 th Ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - 1: 2021/ Adm 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 3M 01/09-04/03.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02. 22 th Ed. 2023.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl, - OMA, método 2016.08. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/15-09/16. ISO
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	11290-1:2017
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023.

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 2003.11. 22 th Ed. 2023.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22 th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. OMA, método 2016.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - (pH ≥4,6)	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 9. 2022

PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	ENSAIOS BIOLÓGICOS	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação de profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22 th Ed. 2023.
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
(CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 22 th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.

ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídio Sulfito Redutore - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 – 1: 2021/ Adm 1:2023

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03. ISO 6888-3:2004. AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 AOAC Intl. – OMA, método 206.01. 22^h Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	ISO 6888-3:2004. AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 AOAC Intl. – OMA, método 2016.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS PROCESSADOS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22 th E d. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	CMMEF. Capítulo 9 Itens 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl - OMA 2003.01. 22 th ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 998.08. 22th ed. 2023.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22th ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	1:2017/ Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA, método 2016.01. 22th ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22th Ed. 2023.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> OVOS E DERIVADOS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Bolors e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008 AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22 ^h Ed. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.
--	--	---

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ALIMENTOS E
BEBIDAS

OVOS E DERIVADOS
(CONTINUAÇÃO)

ENSAIOS BIOLÓGICOS

Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 1 UFC/mL
LQ: 10 UFC/g

ISO 4833-1:2003/ Amd 1:2022

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 1 UFC/mL
LQ: 10 UFC/g

ISO 21528-2:2017

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 1 UFC/mL
LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl – OMA, método
2003.01. 22th Ed. 2023
AFNOR 3M 01/06-09/97.

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)
LQ: 0 NMP/mL
LQ: 0 NMP/g

ISO 6888-3:2004

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície
LQ: 1 UFC/mL
LQ: 10 UFC/g

ISO 6888-1 2021/ Amd 1:2023

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL
LQ: 10 UFC/g

POP.LM.067 AFNOR
01/09-04/03.

Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio

AOAC Intl – OMA, método
2011.03. 22th Ed. 2023
AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-

Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência

1:2017/ Amd 1:2020

Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA

AOAC Intl. – OMA, método
206.01. 22th Ed. 2023 AFNOR
3M 01/16-11/16.

Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)
LQ: 0 NMP/mL
LQ: 0 NMP/g

ISO 6888-3:2004

77 3454 3994

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SUPERFÍCIES (SWAB)	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/swab	AOAC Intl – OMA, método 990.12. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/swab	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/swab	AOAC Intl – OMA, método 2003.01. 22 th Ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/swab	AOAC Intl – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio/ swab	AOAC Intl. OMA 2011.03. 22 th ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/ swab	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA/ swab	AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio/ swab	AOAC Intl – OMA, método 2004.02 - 22 th Ed. 2023.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/ swab	ISO 11290-1:2017
<u>SAÚDE HUMANA</u>	Endotoxinas bacterianas – Determinação pela técnica semiquantitativa	POP.LM.059
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE, PARA DIÁLISE		

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de acidez por titulometria LQ:0,10 g de ácido láctico/100g ou LQ:0,10 g de ácido láctico/100mL ou LQ:0,1 SAN/100g LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL LQ: 0,1 mmol/100g de gordura	AOAC - Method 947.05 - 22th Ed. 2023 MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – Métodos 2-2.2. 2022 ISO 1740/ IDF 6:2004
---	---	--

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	ISO 6091/ IDF 86:2010 ISO/TS 11869 IDF/RM 150:2012
LÁCTEOS	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ:mL NaOH 0,10N/10g SNG LQ: mL NaOH 0,10 g ácido láctico/ 100g ou LQ: mL NaOH 0,10 g ácido láctico/ 100mL ou	
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV LQ:30mg/Kg	ISO 9231:2008/ IDF 139:2008
	Determinação de sacarose por polarimetria LQ:5,0 g/100g	ISO 2911:2004
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 - 2.6. 2022
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) LQ:0,01 g/100g	ISO 1738 / IDF 12:2004
	Determinação qualitativa de cloretos por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. - Método 2 – 2.9.2022.
	Determinação de densidade relativa à 15°C por densímetro automático Faixa: 1,0028g/mL a 1,2000g/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.11. 2022
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC - Method 931.08 - 22 th Ed.2023
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.14. 2022.
	Detecção de sacarose por reflectometria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.15. 2022
	Determinação de extrato seco (ESD) desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,10 g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.19.1. 2022. ISO 8851-2 / IDF 191-2:2004

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 2920/ IDF 58:2004 ISO 6731/ IDF 21:2010 ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método Capítulo 2 – 2.19.1. 2022.
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina colorimetria	por MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.21. 2022.
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 23318:2022 ISO 17189/ IDF 194:2003
	Determinação de gordura total com butímetro de Gerber Queijos, LQ:0,50 g/100g	NMKL 40:2005 ISO 3433/ IDF 222:2008
	Demais matrizes LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL	
	Determinação do índice crioscópico por termometria	ISO 5764/ IDF 108:2009
	Determinação de índice de CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 15mg/ L	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 2.24. 2022.
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ:0,10 mg/Kg	AOAC - Method 965.33 - 22 th Ed. 2023
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação qualitativa de peroxidase por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.35. 2022
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ:0,20 g/100g	ISO 8968-1/ IDF 20-1:2016

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ENSAIOS QUÍMICOS

Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por colorimetria

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.38. 2022.

Determinação de umidade por gravimetria LQ:0,10 g/100g

ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010
ISO 8851-1:2004 / IDF 191-1
ISO 5537:2023
ISO 5534/ IDF 4:2004

Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g

AOAC - Method 945.46 - 22th Ed. 2023
AOAC – Method 930.30 - 22th Ed. 2023

Determinação de pH por método eletrométrico pH: 1 a 14

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 - 2.36. 2022

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV LQ:100 mg/Kg Determinação qualitativa de amido com lugol Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ:0,5 g/100g Determinação de atividade de água por termometria Cálcio na base seca por absorção atômica após digestão por microondas LQ:0,05 g/100g Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	NMKL 124:1997 MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 1 – 1.4. 2022 MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 1 - 1.6. 2022 ABNT NBR ISO 18787:2019 NMKL 153:1996 AOAC - Method 931.08 - 22th Ed. 2023 MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Métodos 1 - 1.16 e 1.25. 2022
---	---	---

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ENSAIOS QUÍMICOS

ALIMENTOS E
BEBIDAS

ALIMENTOS DE
ORIGEM ANIMAL

PRODUTOS CÁRNEOS
(CONTINUAÇÃO)

Determinação de gordura total com butirômetro de Gerber LQ:0,5 g/100g NMKL 181:2005

Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria no UV/VIS
LQ:0,001 g/100g NMKL 194:2013

Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldhal e
proteína (N x fator) por cálculo
LQ:0,20 g/100g ISO 1871:2009

Determinação de pH pelo método eletrométrico pH: 1 a 14

Teste do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)

Determinação de umidade por gravimetria LQ:0,10
g/100g

Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por
gravimetria
LQ:0,10 g/100g

ISO 2917:1999
MAPA – Manual de Métodos Oficiais para
Análise de Alimentos de Origem Animal –
Método 2 – 2.36. 2022

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para
Análise de Alimentos de Origem Animal -
Método 1 - 1.28. 2022

ISO 1442:2023

ISO 936:1998

OVOS E DERIVADOS	Determinação de gordura pelo método gravimétrico LQ:0,1 g/100g	AOAC - Method 925.32 - 22 th Ed. 2023
	Determinação de pH pelo método eletrométrico pH: 1 a 14	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.36. 2022
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ:0,20 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ:0,10 g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 4 - 4.4. 2022
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ:0,10 g/100g	AOAC - Method 925.30 - 22 th Ed. 2023

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ANEXO I