

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 6

**RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO**

GMO – Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0889		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>  ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/mL  Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL  Coliformes totais e termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100 mL (para água potável) LQ: 1,8 NMP/100 mL (para água não potável)	  APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9215 B. 22 <sup>nd</sup> Ed., 2012  Water quality – ISO 9308-1:2014 Part 1  APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9221 B, C, E. 22 <sup>nd</sup> Ed., 2012
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  LÁCTEOS Leite Produtos lácteos	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  <i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g  Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g  Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1,0 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	  ISO 7932:2004  ISO 6611:2004  BRASIL. MAPA. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 18/10/2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0889	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  LÁCTEOS (continuação)	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
	Contagem Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1,0 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2012  BRASIL. MAPA. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo X.  APHA - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ª ed. Washington DC 2015
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999 Part 1/Amd 1.2003
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3,0 NMP/g	ISO 6888 – 3:2003.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)	AOAC Method 2004.02 - (LMO2). 20 <sup>th</sup> ed. 2016
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:1996/Amd 1.2004
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6785/IDF 93:2001
<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS)	AOAC Official Methods 2004.03. 20 <sup>th</sup> ed. 2016	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0889	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  GELO	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  Bactérias mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100 mL	Water quality – ISO 9308-1:2014 Part 1
	Coliformes totais e termotolerantes (fecais) – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,1 NMP/100 mL	APHA Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 9221 B, C, E. 22 <sup>nd</sup> Ed., 2012
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  Carnes Produtos cárneos	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	BRASIL. MAPA. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - 1: 1999. Part 1/Adm 1:2003.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g	ISO 6888-3:2003.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)	AOAC Method 2004.02 (LMO2). 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:1996/Adm 1:2004.
<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm EC Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC Method 998.08. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0889	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  Carnes Produtos cárneos	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  <i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g	AOAC Methods 2003.11. 20 <sup>th</sup> ed.2016.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002 ISO 6579:2004.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS)	AOAC Method 2004.03. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
Pescados e produtos da pesca	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	BRASIL. MAPA. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999 Part 1/Adm – 1:2003.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm EC Plate) LQ: 10 UFC/g	AOAC Method 998.08. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay)	AOAC Method 2004.02 - 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:1996/Adm 1:2004
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002 ISO 6579:2004.
<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS)	AOAC Method 2004.03. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0889	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  Alimentos para animais	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	BRASIL. MAPA. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS)	AOAC Method 2004.03. 20 <sup>th</sup> ed. 2016.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002 ISO 6579:2004.
Produtos da colméia	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008. Part 2.
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g	BRASIL. MAPA. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo X.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002 ISO 6579:2004.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ.: Ausente/50 mL LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2012  BRASIL. MAPA. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo X.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - 1: 1999. Part 1/Adm 1:2003

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0889	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (Continuação)	<p><b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b></p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS)</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	<p>ISO 6888-3:2003.</p> <p>AOAC Method 2004.03 20th ed. 2016.</p> <p>ISO 6579:2002. ISO 6579:2004.</p>
ALIMENTOS PROCESSADOS	<p><i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g</p> <p>Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g</p> <p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3,0 NMP/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS)</p> <p><i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	<p>ISO 7932:2004</p> <p>ISO 4831:2012</p> <p>BRASIL. MAPA Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo X.</p> <p>APHA - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9. 5ª ed. Washington DC 2015</p> <p>ISO 6888-3:2003.</p> <p>AOAC Method 2004.03. 20th ed. 2016</p> <p>ISO 6579:2002. ISO 6579:2004</p>