



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 1 Total de Folhas: 3

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SEARA ALIMENTOS LTDA / LABORATÓRIO SEARA ALIMENTOS - OSASCO.

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
----------------	--------------------

<b>CRL 1209</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>
-----------------	------------------------------

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
-----------------------------	--	--------------------------

<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 998.08
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.11
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2003
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. . LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.

**“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”**

Em, 11/07/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1209	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Clostridio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13.
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica PCR.	AFNOR BRD 07/15 – 06/08 ME_LAB_9231
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica PCR.	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica PCR.	AFNOR BRD 07/13 – 05/07 ME_LAB_9234
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	Salmonella Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência - sorotipagem.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – sorotipagem.	ISO/TR 6579-3:2014
SUPERFÍCIES: SWAB; PLACAS DE CONTATO	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1: 2017 / Amd. 1:2020
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica PCR.	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica PCR.	AFNOR BRD 07/13 – 05/07 ME_LAB_9234
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1209</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; LÁCTEOS; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS; SUPERFÍCIES	<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 PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO	Micro-organismos viáveis a 22°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Micro-organismos viáveis a 36°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 - Amd. 1:2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 - Amd. 1:2016
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO	<i>Enterococcus</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000.
<b>X-X-X-X-X</b>	<b>X-X-X-X-X-X-X</b>	<b>X-X-X-X-X</b>