



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 5

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – LABSENAI Alimentos

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1283	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u> ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA SALINA / SALOBRA, ÁGUA RESIDUAL	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Clostridium perfringens</i> (incluindo esporos) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL Enterococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL Bactérias mesófilas a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL Bactérias mesófilas a 22°C - 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/100mL	POP 100 ISO 9308-1:2014 ISO 7899-2:2000 ISO 6222:1999 ISO 6222:1999 SMWW, method 9215, 23rd Edition, 2017
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> GELO	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL Enterococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 ISO 7899-2:2000

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 17/02/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1283	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> GELO (continuação)	Bactérias mesófilas a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/g <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay). <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella(SLM) Easy). <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifim E.coli/Coliform Count Plate/3M). LQ: 10 UFC/g <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	MAPA. SDA. Manual de Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal. Capítulo VI, 2019 ISO 6888-1: 2019 ISO 11290:2017 AOAC Official Methods of Analysis – 21th Ed. 2019 Official Method 2004.02 AOAC Official Methods of Analysis – 21th Ed. 2019. Official Method 2011.03 AOAC Official Methods of Analysis – 21th Ed. 2019. Official Method 998.08 ISO 6579:2017 ISO 7937:2004 AOAC Official Methods of Analysis – 21th Ed. 2019.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1283	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS (continuação)	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm Staph Express Count System/3M) LQ: 10 UFC/g	Official Methods 2003.11. ISO 4833-1:2015
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 21528-2:2017
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/g ou mL	ISO 7932:2016
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/g ou mL	ISO 6611:2004
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).	AOAC Official Methods of Analysis – 21th Ed. 2019 Official Method 2004.02
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® Salmonella(SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis – 21th Ed. 2019. Official Method 2011.03
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	ISO 4832:2012 MAPA. SDA. Manual de Métodos oficiais para análise de alimentos

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1283	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS (continuação)	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	de origem animal. Capítulo VI, 2019. ISO 4831:2012
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou mL	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Chapter 9. 5th edition, 2015.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g ou mL	ISO 4833-1: 2015
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/g	
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 21528-2:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis - 21th Ed., 2019. Official Method 2011.03
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM) Easy).	AOAC Official Methods of Analysis - 21th Ed., 2019. Official Method 2011.03
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1283	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<p><i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS LMO2. Assay).</p> <p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL</p>	<p>ISO 6579:2017</p> <p>AOAC Official Methods of Analysis – 21th Ed. 2019. Official Method 2011.03.</p> <p>Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Chapter 9. 5th edition, 2015.</p>
<u>AGRICULTURA E PECUÁRIA</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SEMENTES DE SOJA E MILHO	Análise de pureza Faixa: 0 – 100%	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009.
	Determinação de Outras Sementes por Número LQ: 1	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009.
	Teste de Germinação Faixa: 0 – 100%	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009.
	Peso de Mil Sementes LQ: coeficiente de variação ≤ 4%	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009.
	Envelhecimento Acelerado Faixa: 0 – 100%	Vigor de sementes: Conceitos e Testes – ABRATES (1999).
SEMENTES DE SOJA	Teste de Tetrazólio Vigor e Viabilidade Faixa: 0 – 100%	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009. O Teste e Tetrazólio em Sementes de Soja (França Neto et al., 1998).
SEMENTES DE MILHO	Exame de Sementes Infestadas Faixa: 0 – 100%	Regras para análise de sementes (RAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2009.