



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

LABORATORIO VIDAS S/S LTDA / LABORATÓRIO VIDAS

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 1571

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

ALIMENTOS E BEBIDAS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

ALIMENTOS DE
ORIGEM ANIMAL

Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência

ABNT NBR ISO 6579-1:2021

LÁCTEOS

ALIMENTOS DE
ORIGEM VEGETAL

ALIMENTOS
PROCESSADOS

BEBIDAS NÃO
ALCOÓLICAS
POLPA DE FRUTAS
SUCOS DE FRUTAS
SUCOS

DESIDRATADOS
XAROPES
PREPARADOS
LÍQUIDOS PARA
REFRESCOS
PÓ PARA PREPARO
DEREFRESCOS
REFRIGERANTES
REFRESCOS
NÉCTARES

Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície

LQ: 10 UFC/g

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/utensílio

LQ: 0,1 UFC/cm²

LQ: 10 UFC/mão

ISO 7932:2004.: Amend. 1:2020

Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 10 UFC/g

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/utensílio

LQ: 0,1 UFC/cm²

LQ: 10 UFC/mão

ISO 15213:2003

SUPERFÍCIES SWAB
EM EQUIPAMENTOS,
ÁREAS INDUSTRIAIS,
INTERNAS OU
EXTERNAS SWAB DE
MÃOS

Listéria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência

ABNT NBR ISO 11290-1:2020

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 10/11/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
(CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UCF/mL LQ: 10 UCF/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 7937: 2020
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10UFC/g LQ: 10 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 6888-1:2021
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ:10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UCF/mão	ABNT NBR ISO 4832:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 21ª edição, Método 2003.11
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C PE-02
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS POLPA DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES	Bolores e Levedutas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfícies – Atividade de água > 0,95 LQ: 10UFC/g LQ: 1 UCF/mL	ISO 21527-1:2008
PREPARADOS LÍQUIDOS PARA REFRESCOS PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UCF/mL	ISO 21527-2:2008
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B. PE- 02
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., - OMA – 21ª edição, Método 991.14 e 998.08
GELO ÁGUA MINERAL ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 23º Edição, Método 9223 B
LÁCTEOS LEITE CRU LEITE HUMANO	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ANVISA, Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos, 2008, Cap. 18

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1571	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUAS ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL ÁGUA SUBTERRÂNEA ÁGUA TRATADA ÁGUA SALINA ÁGUA SALOBRA	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência (substrato enzimático)	SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA PURIFICADA	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B
XXXXX	XXXXX	XXXXX

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1571	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS POLPA DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDOS PARA REFRESCOS PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	Amostragem em alimentos embalados, indústrias de alimentos, mercados, açougues, peixarias, buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústrias, hospitais e maternidades.	DQ 7.3.01
SUPERFÍCIES SWAB EM EQUIPAMENTOS ÁREAS INDUSTRIAIS INTERNAS OU EXTERNAS SWAB DE MÃOS	Amostragem pela técnica de swab em mãos, equipamentos, superfícies e utensílios, em áreas de produção e de manipulação.	DQ 7.3.01
XXX	XXX	XXX