



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 7

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SEARA ALIMENTOS LTDA / LABORATÓRIO ALIMENTOS SEARA LAPA

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0787

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
CARNES; PRODUTOS
CÁRNEOS

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

ISO 6579-1:2017 / Amd 1:2020

Bactérias mesófilas aeróbias e viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. – OMA 22ª edição,
Método 990.12

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

AOAC Intl. – OMA 22ª edição,
Método 2003.01

Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. – OMA 22ª edição,
Método 2003.11

Estafilococoscoagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g

AFNOR 01/09-04/03B
ME_LAB_9241

Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. – OMA 22ª edição,
Método 991.14.

Escherichia coli – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. – OMA 22ª edição,
Método 991.14

Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g

AFNOR 3M 01/01–09/89
ME_LAB_9245

Bactérias ácido lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g

AOAC RI PTM 041701
ME_LAB_9254

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 18/10/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	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 CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2014.05
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AFNOR BRD 07/25-01/14 ME_LAB_9259
	Coliformes termotolerantes a 45 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 997.02.
	<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>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	<i>Pseudomonas</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
	Clostridio sulfito redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes termotolerantes a 45°C – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	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 CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92
	Coliformes – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/15 – 06/08 ME_LAB_9231
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	<i>Campylobacter spp.</i> – Determinação pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 031209 ME_LAB_9246
	<i>Campylobacter spp.</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias Facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2015.13
	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271 ME_LAB_9270
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271 ME_LAB_9270
	<i>Campylobacter spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 10272-1:2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
	Coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou 1 NMP/mL	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	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 CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Escherichia coli</i> STEC - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9232
	<i>Escherichia coli</i> STEC - Sorogrupos - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI PTM 121203 ME_LAB_9229
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245
	<i>Listeria spp</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou NMP/mL	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou NMP/mL	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
SUPERFÍCIES: SWAB; PLACAS DE CONTATO	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/cm ²	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 990.12
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 2003.01
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² ou 1 UFC/placa	AOAC Intl. – OMA 22ª edição, Método 997.02

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES: SWAB; PLACAS DE CONTATO	<i>Salmonella spp.</i> – 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.	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	<i>Listeria spp</i> - 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.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/15 – 06/08 ME_LAB_9231
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	<i>Campylobacter spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 031209 ME_LAB_9246
	Bactérias Mesófilas aeróbias viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. (Petri-film Aerobic Count Plate) LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/01–09/89 ME_LAB_9245
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA 22 ^a edição, Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA 22 ^a edição, Método 998.08
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA 22 ^a edição, Método 2015.13
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	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>	
SUPERFÍCIES: SWAB; PLACAS DE CONTATO	<i>Listeria</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 11290-2:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 65791:2017 / Amd. 1:2020
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 990.12.
	Coliformes termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C ME_LAB_9176
AMOSTRA DE ORIGEM VEGETAL: ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: LÁCTEOS; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS; SUPERFÍCIES	<i>Salmonella enteritidis</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella typhimurium</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<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 PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0787	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: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	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>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06-09/97 ME_LAB_9268
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89B ME_LAB_9176
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO	<i>Escherichia coli</i> . – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014. Amd.1:2016
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014. Amd.1:2016
	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
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	<i>Enterococcus spp.</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
ISOLADOS DE SALMONELLA spp	<i>Salmonella</i> spp. - Sorotipificação	ISO/TR 6579-3:2014.
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X-X-X	X-X-X-X-X