



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 8

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

Sanuvitas Laboratórios Ltda.

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
SAÚDE ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
Soro sanguíneo de aves	<i>Mycoplasma synoviae</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa. <i>Mycoplasma gallisepticum</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa. <i>Mycoplasma melleagridis</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa. <i>Salmonella Gallinarum</i> e <i>Salmonella Pullorum</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação lenta em tubo. <i>Salmonella Gallinarum</i> e <i>Salmonella Pullorum</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação rápida (SAR) em placa. <i>Mycoplasma gallisepticum</i> – Determinação pela técnica de ELISA. <i>Mycoplasma synoviae</i> – Determinação pela técnica de ELISA. <i>Mycoplasma melleagridis</i> – Determinação pela técnica de ELISA.	Portaria SDA/MAPA Nº 208, de 20 de Dezembro de 1994. POP S-001. Portaria SDA/MAPA Nº. 126, de 03 de novembro de 1995. POP S-012. Portaria SDA/MAPA Nº. 126, de 03 de novembro de 1995. POP S-001. Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 44, de 23 de agosto de 2001. POP S-002.
SAÚDE ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
Soro sanguíneo de aves	Detecção de anticorpos para anemia infecciosa pela técnica de ELISA. Laringotraqueíte das aves - Determinação quantitativa de anticorpos para pela técnica de ELISA. Detecção de anticorpos para pneumovírus pela técnica de ELISA. Detecção de anticorpos para bronquite pela técnica de ELISA. Detecção de anticorpos para encefalomielite pela técnica de ELISA. Detecção de anticorpos para reovírus pela técnica de ELISA. Detecção de anticorpos para Gumboro pela técnica de ELISA. Doença de Newcastle - Determinação pela técnica ELISA.	POP S-002.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 23/11/2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>SAÚDE ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
Aves mortas; Órgãos de aves; Ovos; Embriões; Ovos de aves comerciais ou in natura; Ovos de aves embrionados e bicados; Ovos férteis; Material de cama de aves; Ninho; Swab de Arrasto/Propé; Swab de aves; Swab de ambientes; Swab de cloaca; Swab de gaiola; Swab de mão; Swab de superfície, instalação e equipamentos; Swab de cama; Swab de fundo/Forro de caixa; Swab de articulações; Swab de órgãos; Fezes de aves; Forro de caixa; Mecônio de aves; Pó residual de fábrica de ração; Resíduo de incubatório; Fundo de gaiola; Maravalha; Gemas de aves; Ração; Farelo e farinha; Resíduo de incubação; Penugem; Gaiola; Outros materiais de aves; Órgãos de suídeos; Fezes de suídeos; Swabs de suídeos; Swab retal de suídeos, Swab de arrasto de suídeos; Suídeos mortos.	<p>Diagnóstico bacteriológico de <i>Salmonella</i> spp, <i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Gallinarum, <i>Salmonella</i> Pullorum e <i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> monofásica pela técnica da caracterização bioquímica e antigênica da cepa bacteriana isolada (aglutinação rápida em lâmina).</p> <p><i>Salmonella</i> spp. - Determinação Qualitativa pela técnica Presença/Ausência.</p> <p><i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab</p> <p>Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.</p>	<p>Portaria SDA/MAPA Nº 126, de 03 de novembro de 1995. Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 20, de 21 de outubro de 2016.</p> <p>ISO 6579-1:2017.</p> <p>POP B-045. AFNOR BIO 12/32-10/11. ISO 6579-1:2017.</p> <p>ISO 4833-1:2013.</p> <p>ISO 21528-2:2017.</p> <p>POP BM-001. AOAC-RI 121001.</p>
Culturas puras de <i>Salmonella</i> spp.	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	POP BM-001. AOAC-RI 121001.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0699	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>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004.
Ovos e derivados.	Bactérias produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15214:1998.
Alimentos para animais.	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013.
Produtos da Colmeia: Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis.	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP B-049. AFNOR 3M 01/01-09/89.
Pescados e produtos da pesca: Peixe.	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP B-061. AOAC - OMA, 3M método 2015.13. AFNOR 3M – 17/01 – 16/11.
LÁCTEOS Leite, Produtos lácteos.	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP B-052. AOAC Intl. - OMA, método 997.02.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura, Farinhas, Farelos, Especiarias integras e moídas.	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas, Sucos de frutas, Sucos desidratados, Xaropes, Preparado líquido para refrescos, Pó para o preparo de refrescos, Refrigerantes, Refrescos e Néctares	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017.
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003.
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0699	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.	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA. Manual de Métodos Oficiais - Capítulo 6, 2ª ed.
Ovos e derivados.	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP B-017. AFNOR 3M 01/02-09/89 C.
Alimentos para animais.	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.81, 9.91 e 9.92. 6ªed.
Produtos da Colmeia: Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis.	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006.
Pescados e produtos da pesca: Peixe.	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP B-016. AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B.
LÁCTEOS Leite, Produtos lácteos.	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura, Farinhas, Farelos, Especiarias integras e moídas.	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 21528-1:2017.
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas, Sucos de frutas, Sucos desidratados, Xaropes, Preparado líquido para refrescos, Pó para o preparo de refrescos, Refrigerantes, Refrescos e Néctares.	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP B-046. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	POP B-048. AOAC OMA 2007.06.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP B-050. AOAC 991.14.
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0699	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.	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ISO 6888-3:2003.
Ovos e derivados.	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6888-3:2003.
Alimentos para animais.	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	POP B-051. AFNOR 3M 01/09-04/03.
Produtos da Colmeia: Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis.	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	POP B-047. AFNOR BIO 12/09-07/02. ISO 11290-1:2017.
Pescados e produtos da pesca: Peixe.	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência. <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-1:2017. ISO 11290-2:2017.
LÁCTEOS Leite, Produtos lácteos.	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência.	ISO 6579-1:2017.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura, Farinhas, Farelos, Especiarias integras e moídas.	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência. <i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência.	POP B-045. AFNOR BIO 12/32-10/11. ISO 6579-1:2017. ISO 6579-3:2014. ISO 6579-1:2017. ISO 6579-3:2014.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de sorotipificação.	ISO 6579-3:2014.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS Polpas de frutas, Sucos de frutas, Sucos desidratados, Xaropes, Preparado líquido para refrescos, Pó para o preparo de refrescos, Refrigerantes, Refrescos e Néctares.	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	POP BM-001. AOAC-RI 121001.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes, Produtos cárneos. Pescados e produtos da pesca: Peixe	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP B-050. AOAC 998.08.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0699	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 Produtos lácteos	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxina - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	POP BM-002. AOAC RI – 121203.
Culturas puras <i>Salmonella</i> spp.	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de PCR. Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de sorotipificação.	POP BM-001. AOAC-RI 121001. ISO 6579-3:2014.
LÁCTEOS Leite, Produtos lácteos	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004 (IDF 94:2004).
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 7932:2004.
AR AMBIENTAL Exposição de placas	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 4833-1:2013.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21527-1:2008.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21527-2:2008.
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	MAPA. Manual de Métodos Oficiais - Capítulo 6, 2ª ed.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 4832:2006.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,25 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21528-2:2017.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0699	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ²	ISO 16649-2:2001.
AR AMBIENTAL Exposição de placas	LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 6888-1:1999.
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP B-049. AFNOR 3M 01/01-09/89.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP B-061. AOAC - OMA, 3M método 2015.13. AFNOR 3M– 17/01 – 16/11.
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP B-052. AOAC Intl. - OMA, método 997.02.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	ISO 10272-2:2017.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP B-017. AFNOR 3M 01/02-09/89 C.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP B-016. AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP B-046. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP B-050. AOAC 991.14.
	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxina - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	POP BM-002. AOAC RI – 121203.
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/swab	POP B-051. AFNOR 3M 01/09-04/03.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
0699	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 Superfícies (swab)	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	POP B-047. AFNOR BIO 12/09-07/02. ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	POP B-045. AFNOR BIO 12/32-10/11. ISO 6579-1:2017.
	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de sorotipificação.	ISO 6579-3:2014.
	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	POP BM-001. AOAC-RI 121001.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS Água de Uso Industrial e Água de Chiller	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017.
	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	POP BM-001. AOAC-RI 121001.
ÁGUAS Água bruta superficial Água subterrânea Água de consumo humano Água tratada Gelo	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Método 9215 A e B 2017.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência (substrato enzimático).	SMWW, Método 9223 B 2017.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático). LQ: 1,1 NMP/100mL	SMWW, Método 9223 B 2017.
	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de sorotipificação.	ISO 6579-3:2014.
	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	POP BM-001. AOAC-RI 121001.
X-X-X-X-X-X		