



**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Data de atualização: 31.01.2019.

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

### **LABORATÓRIO ALAC**

Nome Empresarial: LABORATÓRIO ALAC LTDA.

CNPJ: 94.088.952/0001-52

Endereço: Rua David Sartori, nº 601

Bairro: Alfândega

CEP: 95.720-000

Cidade: Garibaldi/RS

Fone/Fax: (54) 3388-3232

Responsável pela Direção do Laboratório: André Ghedini

E-mail: [andreguedini@eurofins.com](mailto:andreguedini@eurofins.com)

Portaria: nº 207, de 31.07.2014

D.O.U: nº 146, de 01.08.2014, Seção 1, pág.: 14.

Portaria de Suspensão: nº 86, de 26.10.2015

D.O.U: nº 206, de 28.10.2015

Portaria de cancelamento da suspensão: nº 102, de 05/09/2016

D.O.U: nº 176, de 13/09/2016, Seção 1, pág.: 5.

### **PORTARIA Nº 207, DE 31 DE JULHO DE 2014.**

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21000.004669/2014-54, resolve:

Art. 1º Credenciar o Laboratório ALAC Ltda., CNPJ nº 94.088.952/0001-52, localizado na Rua David Sartori, nº 601, Bairro Alfândega, CEP: 95.720-000, Garibaldi/RS, para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico do MAPA, por área de atuação.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**MARCOS DE BARROS VALADÃO**



| ESCOPO DE CREDENCIAMENTO                           |   |                            |                          |   |   |   |   |
|--|---|----------------------------|--------------------------|---|---|---|---|
| Área de Atuação: Microbiologia em Alimentos e Água |   |                            |                          |   |   |   |   |
| Nº   | Determinação  | Técnica                    | Procedimento/<br>Revisão | Matriz/Espécie  | Referência do<br>Método   | Responsável Técnico e<br>Responsável Técnico<br>Substituto  | Situação do<br>ensaio   |
| 01   | Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C | Inoculação em profundidade | PNT094-MI - Rev.0        | Água tratada<br>Água não tratada<br>Água de poço artesiano<br>Água de poço semi-artesiano<br>Gelo | ISO 6222:1999 - Water quality - Enumeration of culturable microorganisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium. | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 02   | Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C | Inoculação em profundidade | PNT094-MI - Rev.0        | Água tratada<br>Água não tratada<br>Água de poço artesiano<br>Água de poço semi-artesiano         | ISO 6222:1999 - Water quality - Enumeration of culturable microorganisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium. | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 03   | Contagem total de bactérias heterotróficas                  | Inoculação em profundidade | PNT003-MI - Rev.5        | Água tratada<br>Água não tratada<br>Água de poço artesiano<br>Água de poço semi-artesiano         | Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.  | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016                            |



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 31.01.2019.

Página 3 de 11

|    |   |   |                   |  |   |   |  |
|----|---|---|-------------------|--|---|---|--|
|    |   |   |                   |  |   |   | Ativo em<br>13.09.2016   |
| 04 | Contagem total de coliformes a 37°C ± 1°C                   | Inoculação em profundidade                  | PNT079- Rev.0     | Sucos e refrescos <i>in natura</i> , incluindo água de coco, caldo de cana, de açaí e similares, isolados ou em misturas | ISO 4832 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - horizontal method for the enumeration of coliforms - colony - count technique.  | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em<br>01.08.2014 a<br>27.10.2015<br><br>Suspensão em<br>28.10.2015 a<br>12.09.2016<br><br>Ativo em<br>13.09.2016 |
| 05 | Detecção de <i>Salmonella</i> spp.                          | Pesquisa                                    | PNT090-MI - Rev.0 | Leite pasteurizado<br>Leite em pó<br>Leite em pó modificado<br>Queijos<br>Compostos lácteos<br>Manteiga<br>Margarina     | FIL/IDF 093- Aderência na Norma ISO 6785:2001<br><br>ISO 6785:2001 - FIL 093 – Milk and Milk products – Detection of <i>Salmonella</i> spp.   | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em<br>01.08.2014 a<br>27.10.2015<br><br>Suspensão em<br>28.10.2015 a<br>12.09.2016<br><br>Ativo em<br>13.09.2016 |
| 06 | Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C | Inoculação em profundidade com sobre camada | PNT101-MI - Rev.0 | Produtos Lácteos   | BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em<br>01.08.2014 a<br>27.10.2015<br><br>Suspensão em<br>28.10.2015 a<br>12.09.2016<br><br>Ativo em<br>13.09.2016 |



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 31.01.2019.

Página 4 de 11

|    |  |   |                   |   |   |   |   |
|----|--|---|-------------------|---|---|---|---|
|    |  |   |                   |   | Termotolerantes em Alimentos.<br>Diário Oficial da União, Brasília,<br>DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17.  |   |   |
| 07 | Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C | Inoculação em superfície ou profundidade de acordo com o método | PNT102-MI - Rev.0 | Margarina<br>Doce de leite<br>Queijos<br>Manteiga<br>Leites fermentados<br>Yogurt<br>Leites acidófilos<br>Kefir<br>Kumys<br>Coalhada<br>Bebidas lácteas fermentadas | ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15 – Milk and Milk products – Enumeration of colony-forming units o yeasts and/or mulds – Colony-count technique at 25°C.                        | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 08 | Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>      | Inoculação em superfície  | PNT071-MI - Rev.0 | Leite em pó<br>Pasta ou molhos lácteos<br>Sobremesas lácteas<br>Mistura em pó para preparo de bebidas lácteas   | ISO 7932 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> - colony-count technique at 30 degrees C.         | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 09 | Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C          | Inoculação em profundidade                                      | PNT079- Rev.0     | Queijos (exceto queijos fundidos e UHT)<br>Yogurt   | FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4832.<br><br>ISO 4832 - Microbiology of food nd animal feeding stuffs - horizontal method for the enumeração of coliformes - Colony - count technique. | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 31.01.2019.

Página 5 de 11

|    |   |                            |                   |   |   |  |   |
|----|---|----------------------------|-------------------|---|---|--|---|
| 10 | Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou a 37°C ± 1°C | Inoculação em superfície   | PNT070-MI - Rev.0 | Queijos   | FIL IDF 145 : 1990 - Replaced by the horizontal standards ISO 6888-1, ISO 6888-1 AMD 1.<br><br>ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003. | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 11 | Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C                             | Inoculação em profundidade | PNT067-MI - Rev.0 | Leite Pasteurizado<br>Leite em pó<br>Leite em pó modificado | FIL/IDF 100B - Replaced by the horizontal standard ISO 4833:2003.<br><br>ISO 4833 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.  | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 12 | Detecção de <i>Salmonella</i> spp.  | Pesquisa                   | PNT069-MI - Rev.0 | Carnes e produtos cárneos                                   | ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.  | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 13 | Detecção de <i>Salmonella</i> spp.  | Pesquisa                   | PNT069-MI - Rev.0 | Carnes e produtos cárneos                                   | ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs –  | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber   | Ativo em  |



|    |   |   |                   |   |  |  |   |
|----|---|---|-------------------|---|--|--|---|
|    |   |   |                   | Carne mecanicamente separada<br>Mortadela<br>Lingüiça<br>Salsicha   | Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.  | Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo  | 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016          |
| 14 | Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i>                                      | Inoculação em profundidade com sobre camada | PNT073-MI - Rev.0 | Carnes e produtos cárneos<br>Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, quibe e similares)<br>Embutidos frescos (lingüiças cruas e similares) | ISO 7937 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> - Colony-count technique.   | Responsável Técnica: Elisângela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 15 | Contagem total de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C | Inoculação em superfície                    | PNT070-MI - Rev.0 | Carnes e produtos cárneos   | ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 - 1: 2009/Amd 1:2003. | Responsável Técnica: Elisângela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 16 | Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C                           | Inoculação em profundidade com sobre camada | PNT101-MI - Rev.0 | Carnes e produtos cárneos   | BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto   | Responsável Técnica: Elisângela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)   | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em  |



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 31.01.2019.

Página 7 de 11

|    |   |                            |                    |                                     |   |  |   |
|----|---|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|---|--|---|
|    |   |                            |                    |                                     | de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17. | Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo   | 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016  |
| 17 | Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C | Inoculação em superfície   | PNT067-MI - Rev.0  | Carcaça de Aves antes e pós chiller | ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.  | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 18 | Contagem de Clostridium sulfito redutores                   | Inoculação em profundidade | PNT074-MI - Rev.00 | Carne mecanicamente separada        | <b>ISO 15213:2003</b> - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions.  | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a 12.09.2016<br><br>Ativo em 13.09.2016 |
| 19 | Deteção de Salmonella spp.                                  | Pesquisa                   | PNT069-MI - Rev.0  | Pescados e produtos da pesca        | ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of Salmonella spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.   | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta        | Ativo em 01.08.2014 a 27.10.2015<br><br>Suspensão em 28.10.2015 a                                       |



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 31.01.2019.

Página 8 de 11

|    |   |   |                   |   |  |  |  |
|----|---|---|-------------------|---|--|--|--|
|    |   |   |                   |   |  | Biondo   | 12.09.2016<br><br>Ativo em<br>13.09.2016   |
| 20 | Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C                           | Inoculação em profundidade com sobre camada | PNT101-MI - Rev.0 | Pescados e produtos da pesca  | BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17. | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em<br>01.08.2014 a<br>27.10.2015<br><br>Suspensão em<br>28.10.2015 a<br>12.09.2016<br><br>Ativo em<br>13.09.2016 |
| 21 | Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C | Inoculação em superfície                    | PNT070-MI - Rev.0 | Pescado RTIQ com indicação de >100 Ovas de peixe RTIQ com indicação de >100 Crustáceos RTIQ com indicação de >100 Moluscos RTIQ com indicação de >100 | ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.   | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em<br>01.08.2014 a<br>27.10.2015<br><br>Suspensão em<br>28.10.2015 a<br>12.09.2016<br><br>Ativo em<br>13.09.2016 |
| 22 | Deteção de <i>Salmonella</i> spp.   | Pesquisa                                    | PNT069-MI - Rev.0 | Ovo <i>in natura</i><br>Ovo líquido pasteurizado<br>Ovo desidratado   | ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.   | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em<br>01.08.2014 a<br>27.10.2015<br><br>Suspensão em<br>28.10.2015 a<br>12.09.2016                               |





# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 31.01.2019.

Página 9 de 11

|    |   |   |                   |  |  |   |  |
|----|---|---|-------------------|--|--|---|--|
|    |   |   |                   |  |  |   | Ativo em<br>13.09.2016   |
| 23 | Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C | Inoculação em superfície                    | PNT067-MI - Rev.0 | Ovo integral líquido<br>Ovo desidratado  | ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.   | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em<br>01.08.2014 a<br>27.10.2015<br><br>Suspensão em<br>28.10.2015 a<br>12.09.2016<br><br>Ativo em<br>13.09.2016 |
| 24 | Deteção de <i>Salmonella</i> spp.                           | Pesquisa                                    | PNT069-MI - Rev.0 | Rações e Ingredientes para Rações<br>Farinhas de ossos<br>Farinha de carnes<br>Farinha de penas<br>Farinha de sangue | ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.   | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em<br>01.08.2014 a<br>27.10.2015<br><br>Suspensão em<br>28.10.2015 a<br>12.09.2016<br><br>Ativo em<br>13.09.2016 |
| 25 | Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C | Inoculação em profundidade com sobre camada | PNT101-MI - Rev.0 | Rações e Ingredientes para Rações  | BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17. | Responsável Técnica:<br>Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em<br>01.08.2014 a<br>27.10.2015<br><br>Suspensão em<br>28.10.2015 a<br>12.09.2016<br><br>Ativo em<br>13.09.2016 |



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 31.01.2019.

Página 10 de 11

| Processo de extensão: 21000.046386/2016-41 |  |                        |                     |  |  |  |                     |
|--|--|------------------------|---------------------|--|--|--|---------------------|
| 26   | Deteção Presuntiva de Listeria Monocytogenes | Reação Imunoenzimática | PNTO35-MI_ Rev. 12  | Queijos  | AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS. AOACEvaluation of VIDAS Listeria monocytogene s II (LMo2) Immunoassay Method for the Detection of Listeria monocytogene s in Foods. Offltcial Methods of Analysis of AOAC INTERNACIONAL, 2005. | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 30.10.2017 |
| 27   | Deteção presuntiva de Salmonella spp.        | Reação Imunoenzimática | PNTO34-MI_ Rev. 12  | Polpa de fruta Suco de fruta Água de coco Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares isolados ou em misturas | AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS@   | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 30.10.2017 |
| 28   | Deteção presuntiva de Listeria monocytogenes | Reação Imunoenzimática | PNTO35-MI - Rev. 12 | Carnes e produtos prontos para consumo.  | AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS. AOACEvaluation of VIDAS Listeria monocytogene s II (LMo2) Immunoassay Method for the Detection of Listeria monocytogene s in Foods.  | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 30.10.2017 |
| 29   | Deteção presuntiva de Salmonella spp         | Reação Imunoenzimática | PNTO34-MI_ Rev. 12  | Leite e produtos lácteos   | AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS@.  | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br>Responsável Técnica Substituta: Roberta Biondo | Ativo em 30.10.2017 |
| 30   | Deteção presuntiva de Salmonello spp         | Reação Imunoenzimática | PNTO34-MI_ Rev. 12  | Carnes e produtos cárneos  | AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS.   | Responsável Técnica: Elisangela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)   | Ativo em 30.10.2017 |



|  |  |                                   |                    |  |  |   |                        |
|--|--|-----------------------------------|--------------------|--|--|---|------------------------|
|  |  |                                   |                    |  |  | Responsável Técnica<br>Substituta: Roberta<br>Biondo  |                        |
| 31   | Deteção presuntiva de Salmonella spp.        | Reação Imunoenzimática            | PNT034-MI_ Rev. 12 | Pescado e produtos da pesca  | AOAC Official Method 20r1.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS.   | Responsável Técnica:<br>Elisângela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica<br>Substituta: Roberta<br>Biondo | Ativo em<br>30.10.2017 |
| 32   | Deteção presuntiva de Salmonella spp         | Reação Imunoenzimática            | PNT034-MI_ Rev. 12 | Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Lioftlzada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis | AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS.   | Responsável Técnica:<br>Elisângela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica<br>Substituta: Roberta<br>Biondo | Ativo em<br>30.10.2017 |
| 33   | Deteção presuntiva de Listeria monocytogenes | Reação Imunoenzimática            | PNT035-MI_ Rev. 12 | Produtos da pesca prontos para consumo   | AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS. AOAC Evaluation of VIDAS Listeria monocytogenes II (LMO2) Immunoassay Method for the Detection of Listeria monocytogenes in Foods. | Responsável Técnica:<br>Elisângela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica<br>Substituta: Roberta<br>Biondo | Ativo em<br>30.10.2017 |
| <b>Processo de extensão: PGF 000014.0000505/2018</b> |  |                                   |                    |  |  |   |                        |
| 34   | Deteção presuntiva de Salmonella spp.        | (VIDAS®) Salmonella UP (SLM Easy) | POP MB049/1        | Carnes e produtos cárneos<br>Leites e produtos lácteos<br>Pescados e produtos da pesca     | AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 2013.01, 20th, 2016. ISO 6579:2017 (item 9.5)  | Responsável Técnica:<br>Elisângela Caroline Weber Galzer (A partir de 31/01/2019)<br><br>Responsável Técnica<br>Substituta: Roberta<br>Biondo | Ativo em<br>03.10.2018 |