



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 8

SEARA ALIMENTOS LTDA / LABORATÓRIO SEARA ALIMENTOS - AMPARO

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1256	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
<b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL:</u></b>  <b>CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS</b>	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 990.12
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 991.14
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 997.02
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2003.01
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03 ME_LAB_9241
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2003.11
	Clostrídios sulfito redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003

**“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”**

Em, 07/03/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1256	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
<b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL:</u></b>  <b>CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS</b>	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Escherichia coli</i> O157 (Incluindo H7) - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC RI PTM 060903 ME_LAB_9174
	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
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 998.08
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2013.01
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2004.02
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2015.13.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2011.03
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação presuntiva quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15214:1998
Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC RI PTM 041701 ME_LAB_9254	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1256	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
<b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL:</u></b>  <b>CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS</b>	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 mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2014.05
	Coliformes totais - 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
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio.	AFNOR BIO 12/27-02/10 ME_LAB_9258
	<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.	ISO 11290-2:2017
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1256	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	
<b>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; PRODUTOS CÂRNEOS; PRESUNTO; SALSICHA; LINGUIÇA; PATÊ; FÍGADO.</b>	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2013.11
<b>SUPERFÍCIES:</b>  <b>SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO)</b>  <b>EMBALAGEM; MÃOS; UNIFORMES; EQUIPAMENTOS; UTENSÍLIOS.</b>	<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.	AOAC RI PTM 040501 ME_LAB_9195
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup>	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 990.12
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2013.01
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2011.03
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> .	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2003.01
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm <sup>2</sup> ou 1 UFC/placa.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 997.02
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/27-02/10 ME_LAB_9258
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020	
<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2011.03	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1256	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
<b><u>ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS:</u></b>	<i>Enterococcus</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000
<b>ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO</b>	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW 23ª edição, Método 9215 B
	<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
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	SMWW 23ª edição, Método 9222 D
	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
<b><u>ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS:</u></b> <b>ÁGUA DE CHILLER</b>	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2011.03
<b>ISOLADOS DE SALMONELLA spp</b>	<i>Salmonella</i> spp – Sorotipificação.	ISO/TR 6579-3:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1256	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
<b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL:</u></b> <b><u>ALIMENTOS PROCESSADOS:</u></b> <b><u>LÁCTEOS</u></b>	<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 imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2011.03
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
<b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL:</u></b> <b><u>ALIMENTOS PARA ANIMAIS</u></b>	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
	Coliformes totais - 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
	<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 imunoensaio	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2011.03
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO 12/16-09/05 ME_LAB_9243
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2013.01
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 ME_LAB_9244
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO/TR 6579-3:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1256	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
<b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL:</u></b> <b>VEGETAIS IN NATURA;</b> <b>FARINHAS;</b> <b>FARELOS;</b> <b>ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDA</b>	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/g	AFNOR 3M 01/01-09/89 ME_LAB_9245
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2015.13.
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 990.12
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 997.02
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2014.05
	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
	Coliformes totais - 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
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/27-02/10 ME_LAB_9258
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2004.02
<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 imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2011.03	
<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2013.01	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1256	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>  <b><u>ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL:</u></b>  <b>VEGETAIS <i>IN NATURA</i>;</b> <b>FARINHAS;</b> <b>FARELOS;</b> <b>ESPECIARIAS</b> <b>INTEGRAS E MOÍDA</b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
	Salmonella Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA 21ª edição, Método 2003.11
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03 ME_LAB_9241