



## 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/cm<sup>2</sup>

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/cm<sup>2</sup>

LQ: 10 UCF/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	
<b>CRL 1571</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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	
<b>CRL 1571</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
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	
<b>CRL 1571</b>	<b>INSTALAÇÃO PERMANENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
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
<b><u>PRODUTOS QUÍMICOS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA PURIFICADA	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 23ª Edição, Método 9223 B
<b>XXXXX</b>	<b>XXXXX</b>	<b>XXXXX</b>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
<b>CRL 1571</b>	<b>INSTALAÇÃO DE CLIENTE</b>	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>AMOSTRAGEM</u></b>	
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
<b>XXX</b>	<b>XXX</b>	<b>XXX</b>