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 N°	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 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 SUPERFÍCIES SWAB EM EQUIPAMENTOS, ÁREAS INDUSTRIAIS, INTERNAS OU EXTERNAS SWAB DE MÃOS	*Salmonella spp*. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
	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^2 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^2 LQ: 10 UCF/mão	ISO 15213:2003
	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, 09-10-2024**

ACREDITAÇÃO N°	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 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 SUPERFÍCIES SWAB EM EQUIPAMENTOS, ÁREAS INDUSTRIAIS, INTERNAS OU EXTERNAS SWAB DE MÃOS	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^2 LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Clostridium perfringens – 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^2 LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 7937: 2020 ISO 15213-2:2023
	Enterobacteriaceae – 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^2 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: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm^2 LQ: 10 UFC/mão	ISO 6888-1:2021/Amend. 1:2023
	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^2 LQ: 10 UCF/mão	ABNT NBR ISO 4832:2012

ACREDITAÇÃO N°	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 LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLOICAS POLPA DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS SUCOS DESIDRATADOS XAROPES PREPARADOS LÍQUIDOS PARA REFRESCOS PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	Estafilococos coagulase positiva – Determinação pela ténica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.07 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.08 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.11
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UCF/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C PE-02
	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
	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 UCF/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B. PE- 02
	Escherichia coli – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., - OMA – 22ª edição, 2023, Método 991.14 e 998.08
GELO ÁGUA MINERAL ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24° 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

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1571	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
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, 24° Edição, Método 9223 B
PRODUTOS QUÍMICOS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA PURIFICADA	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24° Edição, Método 9223 B
XXXXX	**XXXXX**	**XXXXX**

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1571	**INSTALAÇÃO DE CLIENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**AMOSTRAGEM**	
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 uténsílios, em áreas de produção e de manipulação.	DQ 7.3.01
XXX	**XXX**	**XXX**