



**Ensaio de Proficiência em Microbiologia de Alimentos  
36ª Rodada – Contagem de *Bacillus cereus* em Leite**

<b>Código do EP</b> MIB 36/19
<b>Revisão</b> 00
<b>Data</b> 07/07/2019

**Instruções para Armazenamento e Preparo dos Itens de Ensaio**

1. O item de ensaio deverá ser armazenado em *freezer* até o momento da análise;
2. O item de ensaio deverá ser retirado do *freezer* e deixado em temperatura ambiente (entre 20° e 25°C), 30 minutos antes do início da análise;
3. Higienizar o frasco do item de ensaio com álcool 70%;
4. Abrir o lacre do frasco, acrescentar 2 mL de salina peptonada 0,1% e deixar em repouso por 10 minutos;
5. Separar 18 mL do diluente utilizado no laboratório para ensaios quantitativos;
6. Rinsar o frasco com o diluente para retirar toda a matriz e homogeneizar o volume obtido com o total do diluente. Considerar como diluição 10-1;
7. Realizar diluições seriadas (1:10) com o mesmo diluente e proceder ao ensaio;
8. O número de diluições e replicatas a serem efetuadas na análise da amostra ficam a critério de cada laboratório;
9. A de *B. cereus* deverá ser realizada utilizando a metodologia empregada no laboratório para este ensaio;
10. Reportar o resultado como número de Unidades Formadoras de Colônias (UFC) por grama da amostra.

Os laboratórios deverão fazer os registros das medições no arquivo Excel denominado “Formulário de Registro de Resultados”. O arquivo deverá ser enviado por e-mail à coordenação do EP através do e-mail [ensaio.proficiencia@incqs.fiocruz.br](mailto:ensaio.proficiencia@incqs.fiocruz.br) em formato do Excel. **Não enviar o mesmo em formato diferente do Excel!**

O INCQS não se responsabilizará por formulários de registro de resultados não recebidos por fatores de ordem técnica dos computadores que impossibilitem a transferência dos dados, falhas de comunicação ou congestionamento das linhas de transmissão de dados.

Em caso de dúvidas entrar em contato com a coordenação desse EP.