INCQS como Proveedor Acreditado de Ensayo de Proficiencia (Ensayo de Aptitud Interlaboratorio)

Carla de Oliveira Rosas

Comitê Técnico do Programa de EP
INCQS/FIOCRUZ

Áreas de actuación

Microbiología

Química (Residuos)

- Plaguicidas (Agrotóxicos)
- Contaminantes inorgánicos
- Medicinas Veterinarias
- Micotoxinas

Química

- Disolución
- Theor

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

INCQS
Análises
Produtos e serviços
Ensaios de proficiência
Substâncias químicas de referência
Substâncias químicas de referência em agrotóxicos
Microrganismos de referência
Substâncias biológicas de referência
Procedimentos (POPs)
Notas Fiscais
Pesquisa e Aperfeiçoamento Acadêmico
Programa de Pós-Graduação
Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT)
Biblioteca
Mapa do site

Ensaios de Proficiência (EP/INCQS)

Ensaios de Proficiência (EP) são estudos interlaboratoriais utilizados como ferramentas de avaliação externa e demonstração da confiabilidade dos resultados analíticos laboratoriais. Servem também para identificar falhas e possibilitar a tomada de ações corretivas ou preventivas, sendo um dos itens necessários para a acreditação de ensaios pela Norma NBR ISO/IEC 17025:2005.

Em 2002, o INCQS iniciou o Programa de Ensaios de Proficiência em Produtos Sujeitos ao Regime de Vigilância Sanitária (EP/INCQS), ofertando esse serviço a todos os laboratórios interessados.

Para receber informações sobre os Ensaios de Proficiência organizados pelo INCQS, preencha o formulário de cadastro e envie para ensaio.proficiencia@incqs.fiocruz.br.

Ensaios de Proficiência Previstos para 2018:

- *Ensaio de Proficiência para Determinação de Micotoxinas em Alimentos 11ª Rodada – Aflatoxinas em Milho*

Ensaios de Proficiência em andamento:

- Ensaio de Proficiência para Determinação de Agrotóxicos em Hortifrutigranjeiros 13ª Rodada - Matriz Abobrinha (**acreditado pela Cgcre de acordo com a norma ABNT NBR ISO/IEC 17043**)

  Protocolo da Rodada **(revisão 1)**

  Formulário de Instruções e Preparo dos Itens de Ensaio

- Ensaio de Proficiência em Microbiologia de Alimentos 31ª Rodada - Pesquisa de *Salmonela* spp. em Queijo

  Protocolo da Rodada **(revisão 1)**

  Formulário de Instruções e Preparo dos Itens de Ensaio

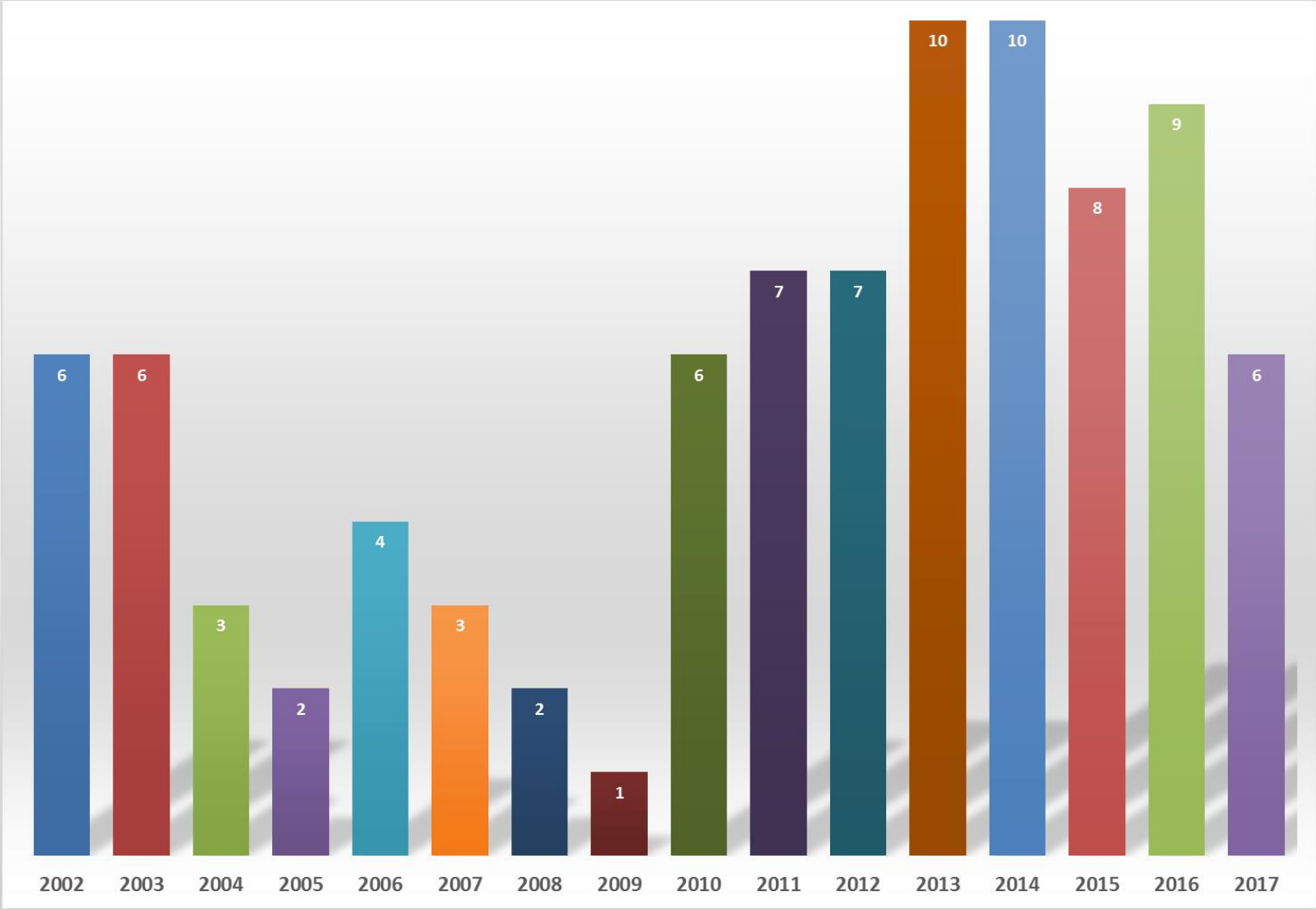
- Ensaio de Proficiência em Microbiologia de Alimentos 32ª Rodada - Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva em Queijo

  Protocolo da Rodada **(revisão 1)**

  Formulário de Instruções e Preparo dos Itens de Ensaio

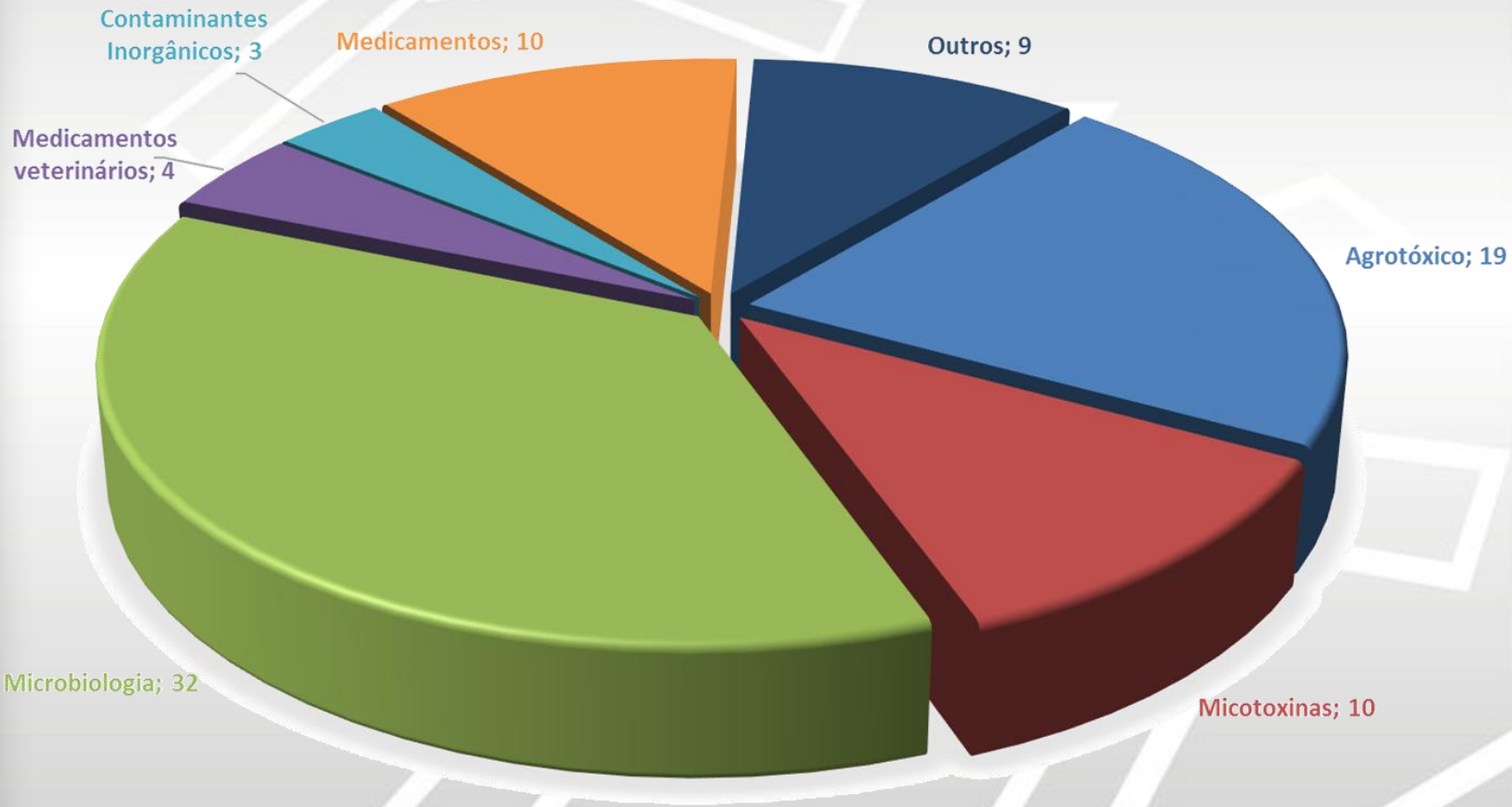
Una breve historia - EP

Ensayos de Aptitud por año



Una breve historia - EP

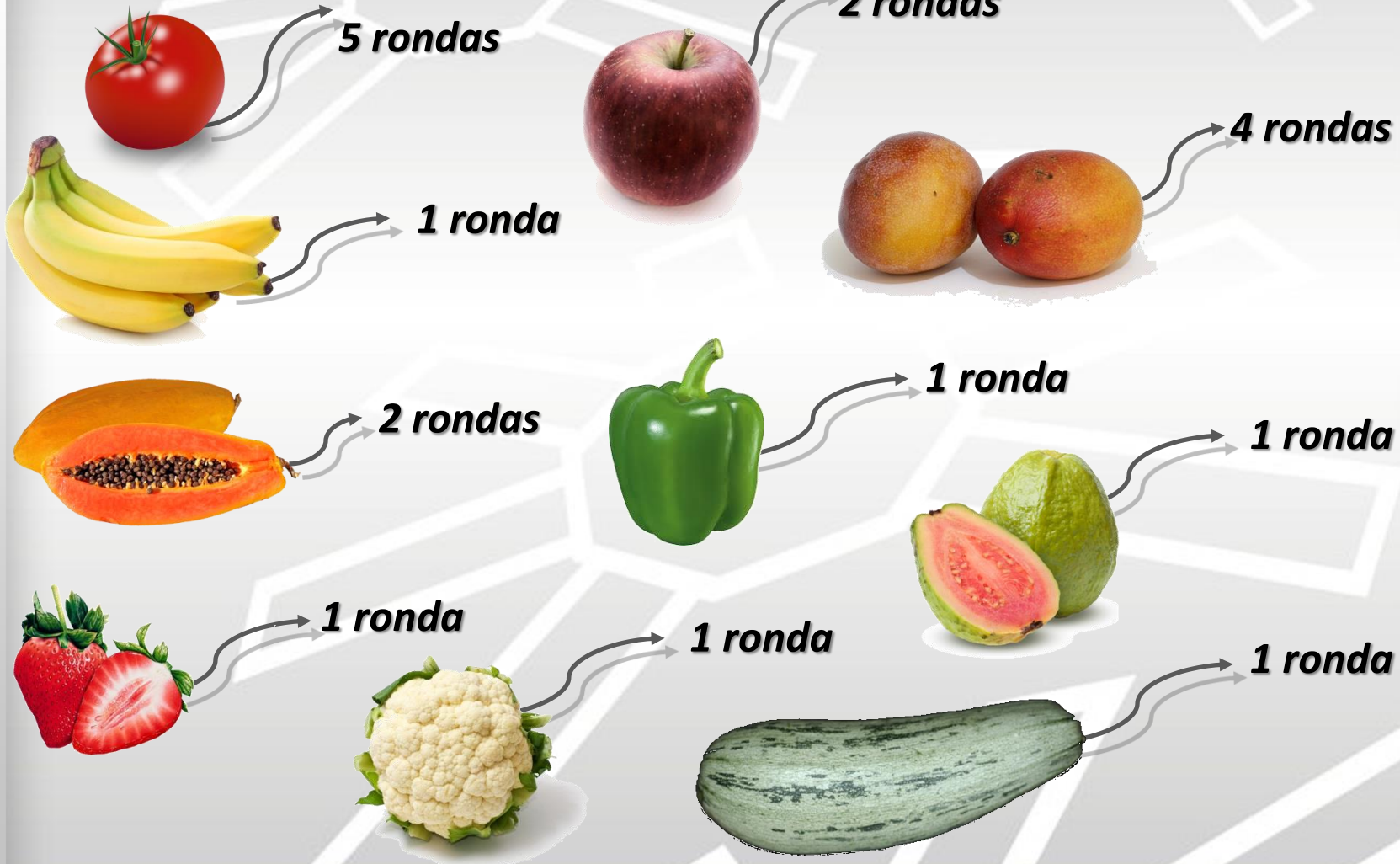
Ensayos de Aptitud por Área



Outros: Teor de Iodo, pH, Corantes, Identificação Bacteriana, Domissaneantes e Sujidades

Una breve historia - EP

Ensayos de Aptitud por Área: Plaguicidas



Una breve historia - EP

Ensayos de Aptitud por Área: Microbiología

Salmonella spp.
Coliformes termotolerantes
Bacillus cereus
Bacterias Mesófilas

Salmonella spp.
Coliformes termotolerantes
Listeria monocytogenes
Estafilococos coagulase postiva

Salmonella spp.
Coliformes termotolerantes
Bacillus cereus
Estafilococos coagulase Positiva

Salmonella spp.
Coliformes termotolerantes
Estafilococos coagulase postiva

Bacterias mesófilas
Escherichia coli

Una breve historia - EP

Ensayos de Aptitud por Área: Micotoxinas

3 rondas

Aflatoxinas: B1, B2, G1 e G2

2 rondas

Ocratoxina A

2 rondas

Aflatoxina M1

2 rondas

Aflatoxinas: B1, B2, G1 e G2

Una breve historia - EP

Ensayos de Aptitud por Área: Medicinas Veterinarias e inorgánicos

Medicinas Veterinarias

4 rondas

Tetraciclinas y Beta-lactámicos

Inorgánicos

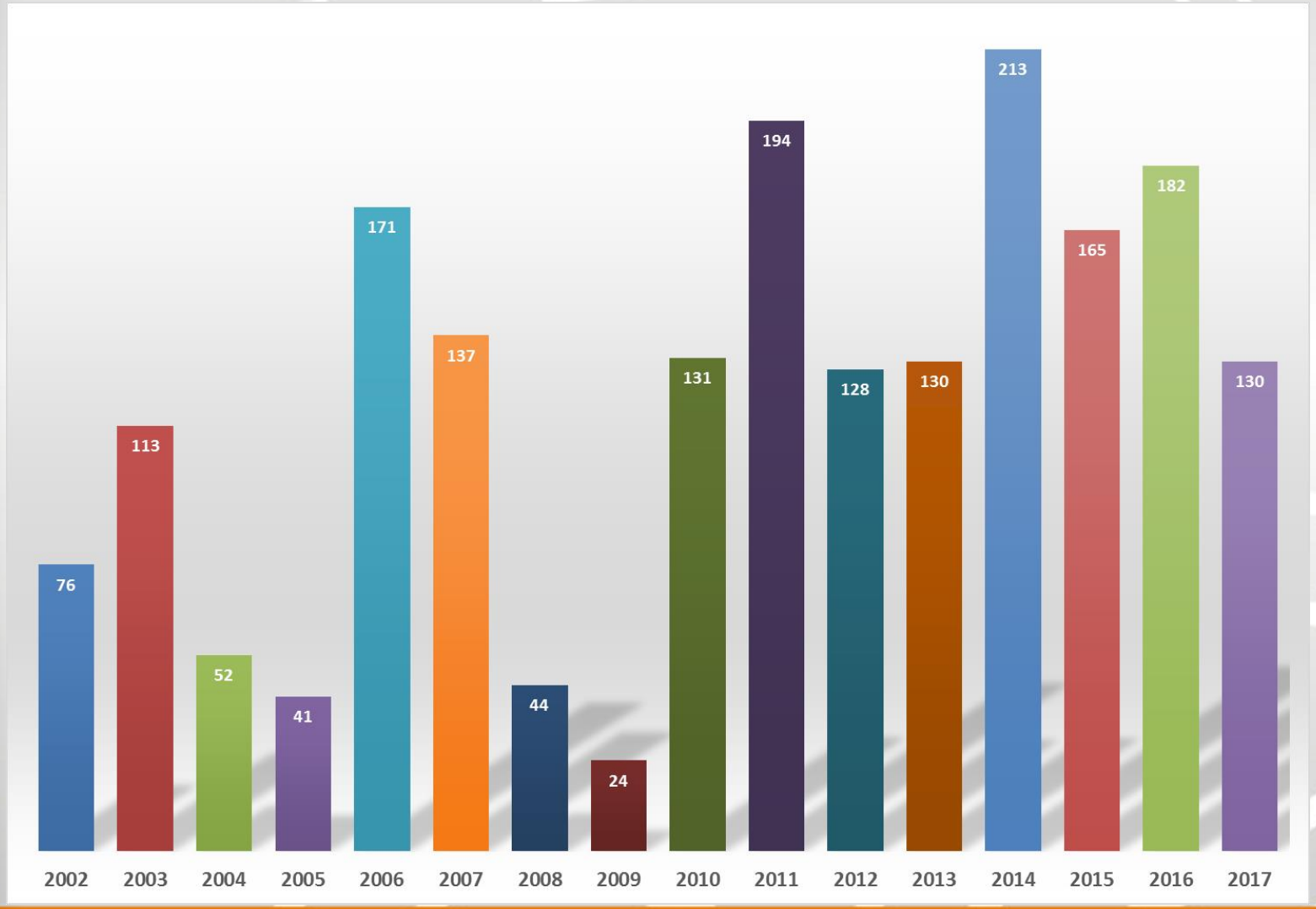
Hierro en harina de trigo

Inorgánicos

Sodio en pastas instantáneas

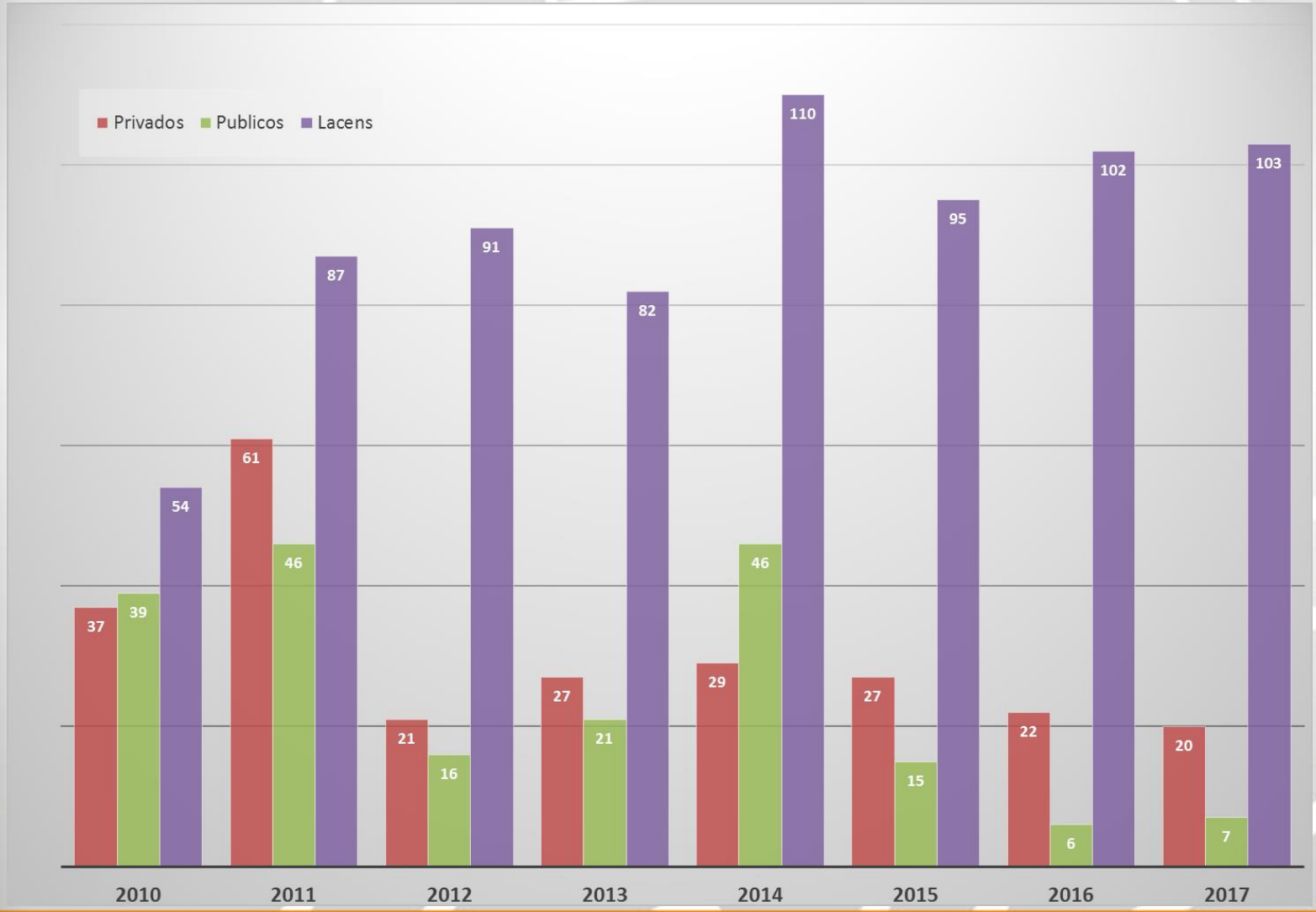
Una breve historia - EP

Participaciones por año



Una breve historia - EP

Participaciones por naturaleza del laboratorio



Busca por la Calidad...

2005 → Convenio Fiocruz-Inmetro (Dquim/Dimci)

1 Ronda de Ensayo de Aptitud de Microbiología en Alimentos

2 Rondas de Ensayo de Aptitud de Micotoxinas en Alimentos

6 Rondas de Ensayo de Aptitud de Plaguicidas en Alimentos

Busca pela Calidade...

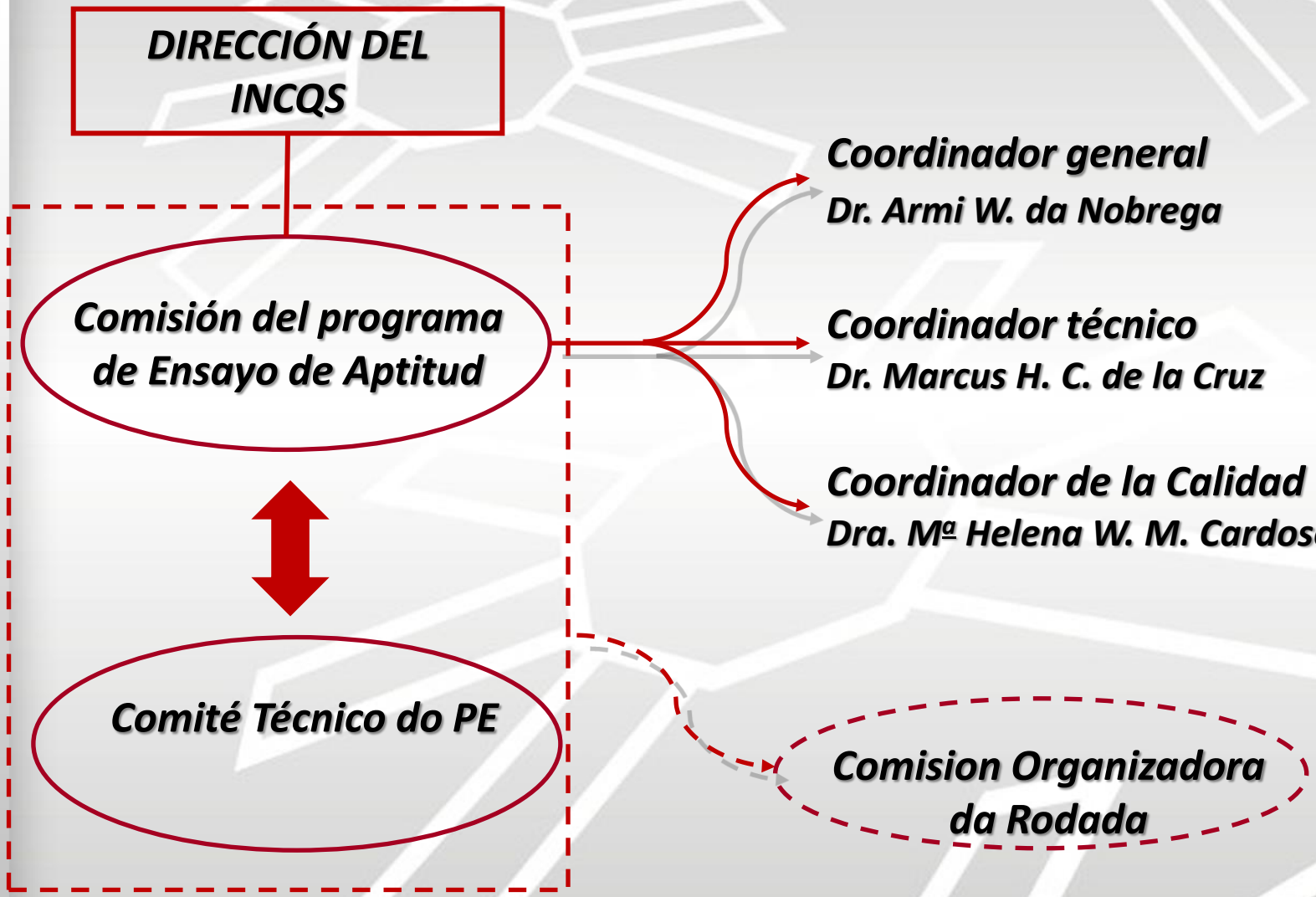
2009 → Proyecto Piloto de Acreditación de PEP del Inmetro

2010 → Auditoría del Proyecto Piloto de Acreditación de PEP

2011 → Acreditado en "Agrotóxicos en Hortifrutigranjeiros”

2013 → Acreditado en “Aflatoxinas en Leche, granos, cereales y productos derivados”

Estructuración del proveedor de EP



SC: Normas y guías

Gestión y organización:

ISO 17043

NORMA BRASILEIRA

ABNT NBR ISO/IEC 17043

Primeira edição 25.08.2011

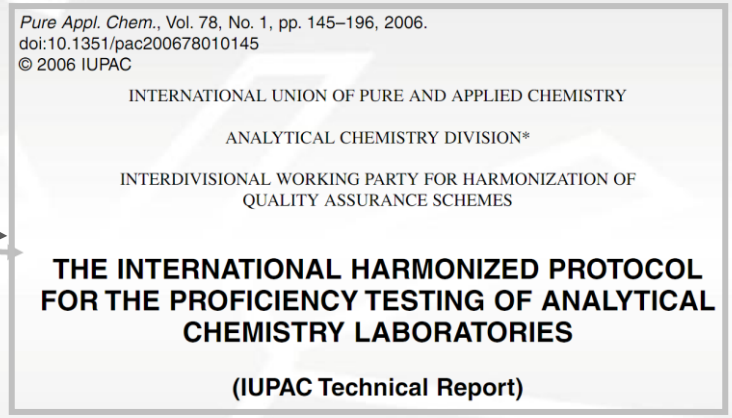
Válida a partir de 25.09.2011

Avaliação de conformidade — Requisitos gerais para ensaios de proficiência

Conformity assessment — General requirements for proficiency testing

Estatísticas e avaliação:

Protocolo Harmonizado


Pure Appl. Chem., Vol. 78, No. 1, pp. 145–196, 2006.
doi:10.1351/pac200678010145
© 2006 IUPAC

INTERNATIONAL UNION OF PURE AND APPLIED CHEMISTRY

ANALYTICAL CHEMISTRY DIVISION*

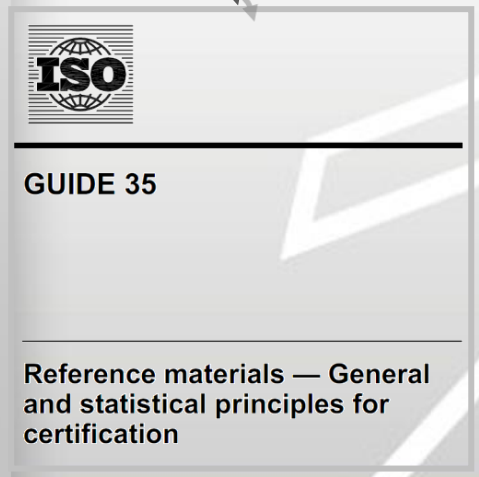
INTERDIVISIONAL WORKING PARTY FOR HARMONIZATION OF QUALITY ASSURANCE SCHEMES

THE INTERNATIONAL HARMONIZED PROTOCOL FOR THE PROFICIENCY TESTING OF ANALYTICAL CHEMISTRY LABORATORIES

(IUPAC Technical Report)

ISO 13528

ISO GUIA 35


ISO

GUIDE 35

Reference materials — General and statistical principles for certification

INTERNATIONAL STANDARD

ISO 13528

Statistical methods for use in proficiency testing by interlaboratory comparisons

Proyectos 2019

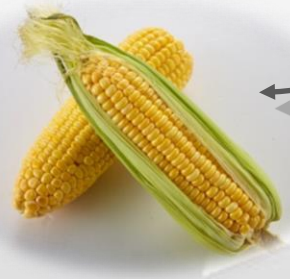
- ***Acreditación de Ensayos en Microbiología de Alimentos***

Ensayos de Aptitud Previstos para 2019

Microbiologia

Salmonella spp.
Escherichia coli
Estafilococos coagulasa +
Bacillus cereus
Tetraciclinas

Plaguicidas



Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2

Arsênio

Teor de Ferro

EP - Laboratórios da RILAA

Se ofrecerá un número determinado de vacantes (10-20) de forma gratuita

Transporte de los elementos de ensayo por cuenta del laboratorio / RILAA

Toda la documentación necesaria será proporcionada por el INCQS

Preferiblemente laboratorios que tengan ISO 17025, pero otros también pueden participar

Preinscripción hasta marzo de 2019

Muchas gracias!

INCQS → www.incqs.fiocruz.br

Ensaio de Proficiência → ensaio.proficiencia@incqs.fiocruz.br

+ 55 21 3865-5127

Marcus H. C. de la Cruz → marcus.delacruz@incqs.fiocruz.br

+ 55 21 3865-5294