

**ALCANCE DE ACREDITACIÓN****NORMA COGUANOR NTG ISO/IEC 17025:2005****“FQB Laboratorios”**  
**Laboratorio de Ensayo****Contacto:** Licda. Luisa Fernanda Barrientos**Dirección:** Carretera a Canalitos 21-96 Zona 17, Lomas del Norte, Guatemala**Teléfonos:** (502) 2256-4117**Código de Acreditación:** OGA-LE-18-07**Fecha de Acreditación:** 2007-06-11**Fecha de Reevaluación:** 2016-01-20**Fecha de Vigencia de la Acreditación:** 2020-01-17

No.	Ensayo / Análisis	Método de Referencia	Item de Ensayo	Unidades	Rango
1	Recuento aeróbico en placa	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4 ed. 2001, metodología cap. 7 y cap. 6 numeral 6.33, pág. 54-58.	Alimentos, Superficies	UFC/g o mL (según sea el caso)	$<10^{-1} * 10^8$ UFC/g o mL (según sea el caso)
2	Recuento de coliformes totales con VRB para coliformes no estresados ni dañados	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4 ed. 2001, metodología 8.73, pág.75	Alimentos, Superficies	UFC/g o mL (según sea el caso)	$<10^{-1} * 10^8$ UFC/g o mL (según sea el caso)
3	Prueba presuntiva para coliformes; prueba confirmatoria para coliformes; prueba para coliformes fecales con caldo EC; prueba “completada” para E. coli	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4 ed. 2001, metodología 8.71, 8.72, 8.81, 8.91, págs. 75 y 76.	Alimentos	NMP/g o mL (según el caso)	$<3$ $>11000000$ NMP/g o mL

No.	Ensayo / Análisis	Método de Referencia	Item de Ensayo	Unidades	Rango
4	Prueba para confirmación de Escherichia coli	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4 ed. 2001, metodología 8.92, pág.76-77.	Alimentos, Superficies	Positivo Negativo	No aplica
5	Técnica estándar de fermentación por tubos múltiples para coliformes totales, fecales y Escherichia coli en agua	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water, método 9221 B, C, E, F, edición, 2005, pág. 9- 9-59.	Agua Potable y Aguas Residuales	mg/L	<1,1 >23000 NMP/100 ml (aguas tratadas) <1,8 >1600000 NMP/ 100 mL(aguas sin tratar)
6	Sólidos totales en suspensión secados entre 103-105° C.	Método 2540 D Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. edición, 2005, págs. 2-58.	Agua Potable y Aguas Residuales	mg/L	2,5- 20000 mg de residuo
7	Sólidos sedimentables Método volumétrico	Método Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. 21a edición, 2005, pág. 2-59 y 2-60.	Aguas Residuales	mL/L	0,1-1000 mL/L
8	Demanda bioquímica de oxígeno (DBO). Método respirométrico	Instructivo de Merck. Instrumentos para medir demanda biológica de oxígeno. Línea Oxitop para DBO. W.T.W.  (Análogo a método 5210 D Standard Methods for the	Aguas Residuales	mg/L	0- 4000000 mg/L

No.	Ensayo / Análisis	Método de Referencia	Item de Ensayo	Unidades	Rango
		Examination of Water and Waste Water. edición, 2005, págs. 5- 5-13.			
9	Demanda química de oxígeno (DQO). Reflujo cerrado, método colorimétrico	Método Spectroquant DQO 1.14555.0001 Merck. ( 10,000 mg/L de DQO)	Aguas Residuales	mg/L	500-1000000 mg/L
10	Potencial hidrógeno (pH) método electrométrico	Método 4500-H+ B Standard Methods for the Examination of water and Waste Water. edición, 2005, Págs. 4- 4-94.	Agua Potable y Aguas Residuales	---	0- 14
11	Recuento de Mohos y Levaduras	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2001, Fourth edition. Capítulo 20, numeral 20.52 y 20.53, 3.71	Alimentos, ambientes, superficies	UFC/g UFC/mL UFC/m <sup>2</sup> (UFC/56cm <sup>2</sup> /15 min)	<10-1.5x10 <sup>4</sup>
12	Recuento de S.aureus	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition.39 .63, 39.64 y 39.66	Productos Alimenticios	UFC/g UFC/mL	<10 a 1 x10 <sup>8</sup> UFC/mL o mg
13	Detección de Salmonella spp.	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association	Productos cárnicos cocidos y crudos incluyendo pollo. Productos lácteos Mezclas en polvo	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm <sup>2</sup>	No aplica

Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin previa autorización de la autoridad competente de la OGA.  
Todo documento impreso del sistema de calidad, tiene calidad de copia no controlada

No.	Ensayo / Análisis	Método de Referencia	Item de Ensayo	Unidades	Rango
		(APHA), 2015, Fifth edition. Cap. 36	<p>incluyendo gelatinas, levadura, caseína láctica y harina de soya.</p> <p>Huevos y productos que contengan huevo incluyendo fideos, masas y espagueti.</p> <p>Ensaladas preparadas que incluyan atún, queso, jamón</p> <p>Crustaseos como camarón cangrejo, langosta y pescado.</p> <p>Vegetales y frutas incluyendo hojas verdes, coco y retoños de alfalfa.</p> <p>Producto listo para consumir</p> <p>Especies</p> <p>Dulces y coberturas dulces incluyendo chocolate</p> <p>Superficies</p>		
14	<p>Detección de Listeria spp.</p> <p>Identificación de L. monocytogenes</p>	<p>Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015,</p>	<p>Productos cárnicos</p> <p>Productos lácteos incluyendo quesos y helados</p> <p>Mariscos</p> <p>Vegetales y frutas</p>	<p>Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm<sup>2</sup></p>	<p>No aplica</p>

No.	Ensayo / Análisis	Método de Referencia	Item de Ensayo	Unidades	Rango
		Fifth edition. Cap.35	Productos listos para consumir Superficies		
15	Recuento de enterobacterias	Capítulo 9 APHA 2015	Productos y superficies	UFC/ mL o g	<10 – 1*10 <sup>8</sup>
16	Detección de E. Coli	EPA 1603	Agua ambiental y aguas residuales desinfectadas	UFC/100 mL	<1-1x10 <sup>8</sup>
17	Detección de E. Coli	EPA 1103.1	Agua ambiental	UFC/100 mL	<1-1x10 <sup>8</sup>

Actualizado: 2018-10-05**-ULTIMA LÍNEA-****Más información:****Oficina Guatemalteca de Acreditación**

Sistema Nacional de Calidad

Ministerio de Economía

PBX (502) 2247-2600

[www.oga.org.gt](http://www.oga.org.gt)[info-oga@mineco.gob.gt](mailto:info-oga@mineco.gob.gt)[Info@oga.org.gt](mailto:Info@oga.org.gt)