

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, American Public Health Association (APHA), 5ta. Ed 2015, Cap 6 (6.5236) y Cap.8 (8.72)	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, American Public Health Association (APHA), 5ta. Ed 2015, Cap 9 (9.72 y 9.73)	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	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, American	Alimentos	NMP/g o mL (según el caso)	<3 >11000000 NMP/g o mL

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
	fecales con caldo EC; prueba "completada" para E. coli	Public Health Association (APHA), 5ta. Ed 2015, Cap 6 (6.53) y Cap.9 (9.71-72, 9.8,9.91-92)			
4	Prueba para confirmación de Escherichia coli	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, American Public Health Association (APHA), 5ta. Ed 2015, Cap 6 (6.53) y Cap.9 (9.71-72, 9.8,9.91-92)	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

No.	Ensayo / Análisis	Método de Referencia	Item de Ensayo	Unidades	Rango
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 Examination of Water and Waste Water. edición, 2005, págs. 5- 5-13.	Aguas Residuales	mg/L	0- 4000000 mg/L
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), 2015, Fifth edition. Cap 36	Alimentos, ambientes, superficies	UFC/g UFC/mL UFC/m ² (UFC/56cm ² /15 min)	<10- 1.5x10 ⁴
12	Recuento de S.aureus	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association	Productos Alimenticios	UFC/g UFC/mL	<10 a 1 x10 ⁸ UFC/mL o mg

No.	Ensayo / Análisis	Método de Referencia	Item de Ensayo	Unidades	Rango
		(APHA), 2015, Fifth edition.39 .63, 39.64 y 39.66			
13	Detección de Salmonella spp.	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap. 36	<p>Productos cárnicos cocidos y crudos incluyendo pollo.</p> <p>Productos lácteos</p> <p>Mezclas en polvo 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</p>	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm ²	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
			incluyendo chocolate Superficies		
14	Detección de Listeria spp. Identificación de L. monocytogenes	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap.35	Productos cárnicos Productos lácteos incluyendo quesos y helados Mariscos Vegetales y frutas Productos listos para consumir Superficies	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm ²	No aplica
15	Recuento de enterobacterias	Capítulo 9 APHA 2015	Productos y superficies	UFC/ mL o g	<10 – 1*10 ⁸
16	Detección de E. Coli	EPA 1603	Agua ambiental y aguas residuales desinfectadas	UFC/100 mL	<1-1x10 ⁸
17	Detección de E. Coli	EPA 1103.1	Agua ambiental	UFC/100 mL	<1-1x10 ⁸

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.gtinfo-oga@mineco.gob.gtInfo@oga.org.gt

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