

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

CONFORME A LA NORMA COGUANOR NTG ISO/IEC 17025:2005

“Laboratorio FQB Laboratorios”
Laboratorio de Ensayo

Contacto: Luisa Fernanda Barrientos

Dirección: Carretera a Canalitos 21-96 Zona 17 Lomas del Norte

Teléfonos: (502) 23902500

Código de Acreditación: OGA-LE-018-07

Fecha Inicial de Acreditación: 2007-06-11

Fecha de Reevaluación: 2019-10-10

Fecha de Vigencia de la Acreditación: 2023-10-10

No.	Ensayo / Calibración	Método de Referencia	POE	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, págs. 54-58.	M-47	Alimentos, Superficies	UFC/g o mL (según sea el caso)	<10-1*108 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	M-44	Alimentos, Superficies	UFC/g o mL (según sea el caso)	<10-1*108 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 <i>E. coli</i>	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.	M-43	Alimentos	NMP/g o mL (según el caso)	<3 >11000000 NMP/g o mL
4	Prueba para confirmación de <i>Escherichia coli</i>	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4 ed. 2001, metodología 8.92, pág.76-77	M-43	Alimentos, Superficies	Positivo Negativo	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 / Calibración	Método de Referencia	POE	Item de Ensayo	Unidades	Rango
5	Técnica estándar de fermentación por tubos múltiples para coliformes totales, fecales y <i>Escherichia coli</i> en agua	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water, método 9221 B, C, E, F, edición, 2005, pág. 9- 9-59.	M-41	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	Q-19	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	Q-18	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 Examination of Water and Waste Water. edición, 2005, págs. 5- 5-13)	Q-06	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)	Q-02	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	Q-04	Agua Potable y Aguas Residuales	---	0- 14

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 / Calibración	Método de Referencia	POE	Item de Ensayo	Unidades	Rango
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	M-26	Alimentos, ambientes, superficies	UFC/g UFC/mL UFC/m ² (UFC/56 cm ² /15 min)	<10-1.5x10 ⁴
12	Recuento de <i>S.aureus</i>	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition.39 .63, 39.64 y 39.66	M-24	Productos Alimenticios	UFC/g UFC/mL	<10 a 1 x10 ⁸ UFC/mL o mg
13	Detección de <i>Salmonella spp.</i>	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap. 36	M-49	Productos cárnicos cocidos y crudos incluyendo pollo. Productos lácteos Mezclas en polvo incluyendo gelatinas, levadura, caseína láctica y harina de soya. Huevos y productos que contengan huevo incluyendo fideos, masas y espagueti. Ensaladas preparadas que incluyan atún, queso, jamón Crustáceos como camarón	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 / Calibración	Método de Referencia	POE	Item de Ensayo	Unidades	Rango
				cangrejo, langosta y pescado. Vegetales y frutas Incluyendo hojas verdes, coco y retoños de alfalfa. Producto listo para consumir Especies Dulces y coberturas dulces incluyendo chocolate Superficies		
14	Detección de <i>Listeria spp.</i> Identificación de <i>L.</i> <i>monocytogenes</i>	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap.35	M-02	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 cm2	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 / Calibración	Método de Referencia	POE	Item de Ensayo	Unidades	Rango
15	Recuento de enterobacterias	Capítulo 9 APHA 2015	M-56	Superficies y alimentos	UFC/mL o g	<10 – 1*10 ⁸
16	Detección de <i>E. coli</i>	EPA 1603	M-55	Agua ambiental y aguas residuales desinfectadas	UFC/100 mL	<1-1x10 ⁸
17	Detección de <i>E. coli</i>	EPA 1103.1	M-58	Agua ambiental	UFC/100 mL	<1-1x10 ⁸
18	Recuento Aeróbico Total (Petrifilm 3M®)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Capítulo 9, capítulo 8, 8.42	M-27	Superficies y alimentos	UFC/g o mL (según sea el caso)	<10-1*10 ⁸ UFC/g o mL (según sea el caso)
19	Recuento de Coliformes Totales y <i>E. coli</i> (Petrifilm 3M®)	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Capítulo 9, numeral 9.751 y 9.935	M-33	Superficies y alimentos	UFC/g o mL (según sea el caso)	<10-1*10 ⁸ UFC/g o mL (según sea el caso)
20	Detección de <i>Listeria spp.</i> Detección de <i>L. monocytogenes</i> PCR-LAMP Molecular Detection Systems (MDS) 3M	AOAC Official Method 2016.07 <i>Listeria</i> species in Select Foods and Environmental Surfaces 3M™ Molecular Detection Assay (MDA) 2- <i>Listeria</i> Method First Action 2016. (2016).	M-29	Superficies y alimentos	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm ²	No aplica
21	Detección de <i>Salmonella spp.</i> PCR-LAMP Molecular Detection Systems (MDS) 3M	AOAC Official Method 2016.01 <i>Salmonella spp.</i> in Select Foods and Environmental Surfaces 3M™ Molecular Detection Assay (MDA) 2– <i>Salmonella</i> Method First Action 2016. (2016)	M-29	Superficies y alimentos	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm ²	No aplica

No.	Ensayo / Calibración	Método de Referencia	POE	Item de Ensayo	Unidades	Rango
22	<p>Detección de <i>Escherichia coli</i> O157:H7</p> <p>PCR-LAMP Molecular Detection Systems (MDS) 3M</p>	<p>AOAC Official Method 2017.01 <i>Escherichia coli</i> O157:H7 in Selected Foods 3M™ Molecular Detection Assay (MDA) 2–E. coli O157 (Including H7) Method First Action 2017. (2017).</p>	M-29	Alimentos	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm2	No aplica
23	<p>Detección de Coliformes Totales y <i>Escherichia coli</i> por metodología Colilert</p>	<p>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. Enzyme Substrate test. Met. 9223B</p>	M-62	Agua	NMP/100 mL	<1 NMP/100 mL – 2*10 ⁶ NMP/100 mL

Actualizado: 2019-11-20

-ULTIMA LÍNEA-

Más información:

Oficina Guatemalteca de Acreditación

Sistema Nacional de Calidad

Ministerio de Economía

PBX (502) 2247-2600

www.oga.org.gt

info-oga@mineco.gob.gt

Info@oga.org.gt