



## ALCANCE DE ACREDITACIÓN

### CONFORME A LA NORMA COGUANOR NTG ISO/IEC 17025:2017

## “Servicio Industrial Microbiológico” Laboratorio de Ensayo

**Contacto:** Lic. Floridalma Cano Granados

**Dirección:** 3a. calle 42-87, Lomas del Rodeo, Zona 3, Ciudad de Mixco, Guatemala

**Teléfonos:** (+502) (+502)( 2431-5674)

**Código de Acreditación:** OGA-LE-045-11

**Fecha Inicial de Acreditación:** 2013-08-01

**Fecha de Reevaluación:** 2021-10-29

**Fecha de Vigencia de la Acreditación:** 2025-10-29

No.	<u>Ensayo</u> -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
1	Coliformes totales	APHA-AWWA- WEF. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 23th ed., 2,017. 9221B. Standard Total Coliform Fermentation Techniques.	PR-AN-21	AGUA POTABLE, HIELO AGUA NO POTABLE	NMP/100 mL	<1.1 a >23 <1.8 a >1.6x10 <sup>7</sup>
2	Coliformes fecales	APHA-AWWA- WEF. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 23th ed., 2,017. 9221E. Fecal Coliform Procedure.	PR-AN-21	AGUA POTABLE AGUA NO POTABLE	NMP/100 mL	<1.1 a >23 <1.8 a >1.6x10 <sup>7</sup>
3	<i>Escherichia coli</i>	APHA-AWWA- WEF. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 23th ed., 2,017. 9221F. Escherichia coli Procedure Using Fluogenic Substrate.	PR-AN-21	AGUA POTABLE, HIELO AGUA NO POTABLE	NMP/100 mL	<1.1 a >23 <1.8 a >1.6x10 <sup>7</sup>
4	Recuento Aeróbico Total	Mesophilic Aerobic Plate Count, Chapter 8. 8.72 Pour Plate Techniques. APHA -American Public Health-Association- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015.	PR-AN-05	ALIMENTOS Carnes y productos cárnicos Vegetales y frutas frescos y procesados Leche y productos lácteos Harinas, pastas y productos de panadería y pastelería Pescado y derivados, productos marinos y de agua dulce Cereales y derivados Bebidas, Productos de Confeitería Salsas, aderezos y especias Comidas preparadas Materias primas	UFC/ g o mL	<10 a 2.0x10 <sup>5</sup>

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

5	Coliformes totales	Most probable number (MPN) Techniques 9.71-9.72 Coliforms. APHA-American Public Health Association-Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition. 2015.	PR-AN-08	<b>ALIMENTOS</b> Carnes y productos cárnicos Vegetales y frutas frescos y procesados Leche y productos lácteos Harinas, pastas y productos de panadería y pastelería Pescado y derivados, productos marinos y de agua dulce Cereales y derivados Bebidas, Productos de Confeitería Salsas, aderezos y especias Comidas preparadas Materias primas	NMP/g o mL	<3 a >1,100
6	Coliformes fecales	Most probable number (MPN) Techniques 9.81-9.82 fecal Coliform group. APHA-American Public Health Association-Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition. 2015.	PR-AN-08	<b>ALIMENTOS</b> Carnes y productos cárnicos Vegetales y frutas frescos y procesados Leche y productos lácteos Harinas, pastas y productos de panadería y pastelería Pescado y derivados, productos marinos y de agua dulce Cereales y derivados Bebidas, Productos de Confeitería Salsas, aderezos y especias Comidas preparadas Materias primas	NMP/g o mL	<3 a >1,100
7	<i>Escherichia Coli</i>	Most probable number (MPN) Techniques 9.91-9.92 Escherichia coli. APHA-American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition. 2015.	PR-AN-08	<b>ALIMENTOS</b> Carnes y productos cárnicos Vegetales y frutas frescos y procesados Leche y productos lácteos Harinas, pastas y productos de panadería y pastelería Pescado y derivados, productos marinos y de agua dulce Cereales y derivados Bebidas, Productos de Confeitería Salsas, aderezos y especias Comidas preparadas Materias primas	NMP/g o mL	<3 a >1,100

8	Coliformes totales	9.933 VRBA/MUG Method for E. coli and Coliforms. APHA- American Public Health Association- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015	PR-AN-07	ALIMENTOS Carnes y productos cárnicos Vegetales y frutas frescos y procesados Leche y productos lácteos Harinas, pastas y productos de panadería y pastelería Pescado y derivados, productos marinos y de agua dulce Cereales y derivados Bebidas, Productos de Confeitería Salsas, aderezos y especias Comidas preparadas Materias primas	UFC/ g o mL	<10 a 1.5x10 <sup>5</sup>
9	<i>Escherichia coli</i>	9.933 VRBA/MUG Method for E. coli and Coliforms. APHA- American Public Health Association- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015	PR-AN-07	ALIMENTOS Carnes y productos cárnicos Vegetales y frutas frescos y procesados Leche y productos lácteos Harinas, pastas y productos de panadería y pastelería Pescado y derivados, productos marinos y de agua dulce Cereales y derivados Bebidas, Productos de Confeitería Salsas, aderezos y especias Comidas preparadas Materias primas	UFC/ g o mL	<10 a 2.0x10 <sup>5</sup>
10	<i>Salmonella spp</i>	Salmonella. Chap. 5, (Update 07/2020). BAM-FDA - Bacteriological Analytical Manual - U.S. Food & Drug Administration.	PR-AN-10	ALIMENTOS Materias primas, levadura Vegetales y frutas (frescas, empacadas y procesadas) Leche, productos y subproductos lácteos, carnes, productos y subproductos cárnicos Pan y productos de panadería y pastelería Pescado y derivados, productos marinos y de agua dulce Huevos frescos y en polvo, Salsas, aderezos y especias, pastas Alimentos de usos nutricionales (formulas infantiles, dietéticos)	Presencia o Ausencia/25g	Presencia

11	<i>Listeria monocytogenes</i> (detección)	Qualitative Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> from foods BAM-FDA - Bacteriological Analytical Manual - U.S. Food & Drug Administration. Chap. 10. March 2017	PR-AN-11	ALIMENTOS Materias primas y alimentos relacionados con este agente: Vegetales y frutas (frescas, empacadas y procesadas) Leche y productos lácteos, carnes y subproductos cárnicos Pastas y alimentos de usos nutricionales (formulas infantiles, dietéticos) Comidas preparadas y otros	Presencia o Ausencia/25g	Presencia
12	<i>Staphylococcus aureus</i>	39.63-64 Surface Plating Procedure on Bair-Parker. APHA-American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015	PR-AN-12	ALIMENTOS Materia prima, Leche y productos lácteos pastas y materia primas carnes crudas y productos cárnicos comidas preparadas. (Se recomienda principalmente para alimentos no procesados); este método en alimentos procesados no detecta pequeñas poblaciones de células dañadas de <i>S. aureus</i>	UFC/g o mL	10 a $2.0 \times 10^5$
13	Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i>	Detection of Enterobacteriaceae Chapter 9, 9.6 APHA-American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015.	PR-AN-09	ALIMENTOS Carnes y productos cárnicos Vegetales y frutas frescos y procesados Leche y productos lácteos Harinas, pastas y productos de panadería y pastelería Pescado y derivados, productos marinos y de agua dulce Cereales y derivados Bebidas, Productos de Confitería Salsas, aderezos y especias Comidas preparadas Materias primas	UFC/g	10 a $2.0 \times 10^5$
14	Mohos y Levaduras	BAM-FDA - Bacteriological Analytical Manual - U.S. Food & Drug Administration. Enumeration of Yeasts and Molds. Dilution Plating Techniques. Chap.18. April 2001	PR-AN-06	ALIMENTOS Alimentos con baja humedad ( $A_w \leq 0.95$ )	UFC/g	<10 a $1.5 \times 10^5$
15	Recuento Aeróbico Total	Mesophilic Aerobic Plate Count, Chapter 8. 8.72 Pour Plate Techniques. APHA -American Public Health-Association-Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015.	PR-AN-16	SUPERFICIES	UFC/área	<10 a $2.0 \times 10^5$

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

16	Coliformes totales	9.933 VRBA/MUG Method for E. coli and Coliforms. APHA- American Public Health Association- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015	PR-AN-07	SUPERFICIES	UFC/ área	<10 a 1.5x10 <sup>5</sup>
17	<i>Escherichia coli</i>	9.933 VRBA/MUG Method for E. coli and Coliforms. APHA- American Public Health Association- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015	PR-AN-07	SUPERFICIES	UFC/ área	<10 a 2.0x10 <sup>5</sup>
18	<i>Salmonella spp</i>	Salmonella. Chap. 5, (Update 07/2020). BAM-FDA - Bacteriological Analytical Manual - U.S. Food & Drug Administration.	PR-AN-10	SUPERFICIES	Presencia o Ausencia/25g	Presencia
19	<i>Listeria monocytogenes (detección)</i>	Qualitative Detection of Listeria monocytogenes from foods BAM-FDA - Bacteriological Analytical Manual - U.S. Food & Drug Administration. Chap. 10. March 2017	PR-AN-11	SUPERFICIES	Presencia o Ausencia/25g	Presencia
20	Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i>	Detection of Enterobacteriaceae Chapter 9, 9.6 APHA- American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of. Food. 5th edition, 2015.	PR-AN-16	SUPERFICIES	UFC/ cm <sup>2</sup>	<1 a 2.0x10 <sup>5</sup>
21	Recuento Aeróbico Total	Mesophilic Aerobic Plate Count, Chapter 8. 8.72 Pour Plate Techniques. APHA -American Public Health-Association- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015.	PR-AN-15	MANOS	UFC /mano	<10 a 2.0x10 <sup>5</sup>
22	Coliformes totales	9.933 VRBA/MUG Method for E. coli and Coliforms. APHA- American Public Health Association- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015	PR-AN-07	MANOS	UFC/mano	<10 a 1.5x10 <sup>5</sup>
23	<i>Escherichia coli</i>	9.933 VRBA/MUG Method for E. coli and Coliforms. APHA- American Public Health Association- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015	PR-AN-07	MANOS	UFC/mano	<10 a 2.0x10 <sup>5</sup>
24	Coliformes, <i>Escherichia coli</i> PETRIFILM 3M	AOAC 911.14 y 998.08	PR-AN-37	todos los alimentos aves, mariscos, carnes crudas y cocidas	/g o mL	<10 a 1.5x10 <sup>5</sup>

**Actualizado: 2021-12-01**



**-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)