

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

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

“F.Q.B”

Laboratorio de Ensayo

Contacto: Licda. Luisa Fernanda Barrientos

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

Teléfonos: (+502) 23902500

Registro 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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Item de Ensayo/ -5-	Unidades -6-	Rango -7-
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)	M-47	Productos alimenticios, 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)	M-44	Productos alimenticios, 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 <i>E. coli</i>	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)	M-43	Productos alimenticios, Superficies	NMP/g o mL (según el caso)	<3 >1100000 0 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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Item de Ensayo/ -5-	Unidades -6-	Rango -7-
4	Prueba para confirmación de <i>Escherichia coli</i>	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)	M-43	Productos alimenticios, Superficies	Positivo Negativo	No aplica
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 23a edition, 2005, Water, método 9221 B, C, E, F, pág. 9- 9-59.	M-41	Agua Potable y Aguas Residuales	NMP	<1,1 >23000 NMP/100 ml (aguas tratadas) <1,8 >1600000 NMP/100 mL (aguas sin tratar)
6	Sólidos en suspensión secados entre 103-105° C.	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. 23a edición, 2005, págs. 2-58. Método 2540 D	Q-17	Agua Potable y Aguas Residuales	mg/L	2,5 - 20000 mg de residuo
7	Sólidos sedimentables Método volumétrico	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. 23a edición, 2005, pág. 2-59 y 2-60 Método 2540F	Q-18	Aguas Residuales	mL/L	0,1-1000 mL/L
8	Demanda bioquímica de oxígeno (DBO). Método respirométrico	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. 23a edición, 2005, págs. 5- 5-13. Método 5210D.	Q-06	Aguas Residuales	mg/L	0 - 4000000 mg/L
9	Demanda química de oxígeno (DQO). Reflujo cerrado, Método colorimétrico	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. 23a edición, 2005, pág 5-21 a 5-22, Método 5220 D	Q-02	Aguas residuales	mg/L	25-10000 mg/L
10	Potencial hidrógeno (pH) método electrométrico	Standard Methods for the Examination of water and Waste Water. 23a edición, 2005, Págs. 4- 4-94. Método 4500-H+B	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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Item de Ensayo/ -5-	Unidades -6-	Rango -7-
11	Recuento de Mohos y Levaduras	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap 21, 21.51	M-26	Productos alimenticios, Ambientes, Superficies	UFC/g UFC/mL UFC/m ² (UFC/56c m ² /15min)	<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 1x10 ⁸ UFC / mL o mg
13	Recuento de enterobacterias	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap.9, 9.62	M-56	Productos alimenticios y Superficies	UFC/ mL o g	<10 - 1*10 ⁸
14	Detección de <i>E. coli</i>	EPA 1603	M-55	Agua ambiental y Aguas Residuales Desinfectadas	UFC/100 mL	<1-1x10 ⁸
15	Detección de <i>E. coli</i>	EPA 1103.1	M-58	Agua ambiental y Aguas Residuales Desinfectadas	UFC/100 mL	<1-1x10 ⁸
16	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, Productos alimenticios humanos, animales y Muestras ambientales industriales.	UFC/g o mL (según sea el caso)	<10- 1*10 ⁸ UFC/g o mL (según sea el caso)
17	Recuento de Coliformes Totales y <i>E. coli</i>	Compendium of Methods for the Microbiological	M-33	Alimentos	UFC/g o mL (según sea	<10- 1*10 ⁸ UFC/g o

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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Item de Ensayo/ -5-	Unidades -6-	Rango -7-
	(Petrifilm 3M®)	Examination of Foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Capítulo 9, numeral 9.935			el caso)	mL (según sea el caso)
18	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 alimenticios incluyendo: cárnicos y de aves, lácteos, huevo y que contengan huevo, crustáceos, vegetales y frutas, especias, dulces, productos listos para consumir y Superficies	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL ² o por cm ²	No aplica
19	Detección de <i>Listeria spp.</i> Identificación de <i>L. monocytogenes</i>	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap.35 Método 35.511	M-02	Leche y lácteos, mariscos, vegetales, frutas y productos listos para consumir	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL ² o por cm ²	No aplica
20	Detección de Coliformes Totales y <i>Escherichia coli</i> por metodología Colilert	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. Enzyme Substrate test. Met. 9223B	M-62	Agua ambiental y potable	NMP/100mL	<1 NMP/100 mL – 2*10 ⁶ NMP/100 mL
21	Detección de <i>Listeria spp.</i> Identificación de <i>L. monocytogenes</i>	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap.35 Método 35.512	M-02	Cárnicos, superficies y muestras ambientales	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL ² o por cm ²	No aplica
22	Detección de <i>Listeria spp.</i>	Compendium of Methods for the Microbiological	M-02	Productos alimenticios	Detectable / No	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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Item de Ensayo/ -5-	Unidades -6-	Rango -7-
	Identificación de <i>L. monocytogenes</i>	Examination of Foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap.35 Método 35.514			detectable en: 25g, 25mL o por cm ²	
23	Determinación de nitrógeno en agua	Método WTW análogo a EN ISO 11905-1	Q-42	Aguas subterráneas, potables y superficiales Aguas industriales Aguas residuales Afluencia y afluencia de depuradoras Soluciones nutritivas para fertilización Suelos tras preparación apropiada de la muestra	mg/L	10-150 mg/L 1.0 – 25.0 mg/L

-ULTIMA LINEA-

Ampliación:

Fecha de Ampliación: 2022-04-27

No.	Ensayo -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Item de Ensayo/ -5-	Unidades -6-	Rango -7-
1	Detección de <i>Listeria spp.</i> Detección de <i>L. monocytogenes</i> PCR-LAMP Molecular Detection Systems (MDS) 3M	3M Ensayo de Detección Molecular 2 para <i>Listeria</i> , Instrucciones del producto. 3M Ensayo de Detección Molecular 2	M-29	Productos Alimenticios procesados térmicamente, cocinados, carnes curadas, carnes de aves, mariscos y pescados. Productos lácteos pasteurizados, procesados por calor. Frutas, hortalizas y vegetales. Alimentos multicomponentes.	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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Item de Ensayo/ -5-	Unidades -6-	Rango -7-
		para <i>Listeria monocytogenes</i> .		Carne de res cruda, carne de aves cruda, mariscos y pescados crudos. Productos lácteos crudos. Superficies ambientales.		
2	Detección de <i>Salmonella spp.</i> PCR-LAMP Molecular Detection Systems (MDS) 3M	3M Ensayo de Detección Molecular 2 para Salmonella.	M-29	Productos Alimentarios procesados. Alimentos crudos y no procesados incluyendo polvos de huevo, alimentos para animales. Productos lácteos en polvo (incluida la leche maternizada instantánea y la leche maternizada a base de soya). Productos a base de cacao (p.e. cacao en polvo, chocolates, productos de confitería, etc.). Especias, hierbas aromáticas, concentrados, té y cafés instantáneos, cubos de caldo. Nueces o mezclas de frutos secos con nueces, frutos secos p.e. nueces pecanas, almendras, pistachos, castañas de cajú y castañas. Superficies ambientales	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm ²	No aplica
3	Detección de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 PCR-LAMP Molecular Detection Systems (MDS) 3M	3M Ensayo de Detección Molecular 2 para E. coli O157 (incluido H7)	M-29	Productos alimenticios, incluyendo: fruta, vegetales, jugos de frutas/vegetales, hierbas frescas, mariscos crudos, huevos crudos, leche cruda, masa de galletas y carne procesada. Nueces o mezclas de frutos secos con nueces, otros frutos secos tales como nueces pecanas, almendras, pistachos, castañas de cajú y castañas. Carne de res cruda incluso carne picada/molida y	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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Item de Ensayo/ -5-	Unidades -6-	Rango -7-
				recortes. Carne cruda, incluso carne de res, cerdo, ave, cordero y búfalo crudo. Verduras de hoja		

Actualizado: 2022-04-27

-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