

**ALCANCE DE ACREDITACIÓN**  
CONFORME A LA NTG/ISO/IEC 17025:2017

**Servicio Industrial Microbiológico**  
Floralma Eduvina Cano Granados  
LABORATORIO DE ENSAYO

**Contacto:** Lcda. Floralma Eduvina Cano Granados  
**Dirección:** 3a. calle 42-87, Lomas del Rodeo, Zona 3, Ciudad de Mixco, Guatemala  
**Teléfonos:** (+502) 2431-5674

**Registro de acreditación:** OGA-LE-045-11  
**Fecha de evaluación inicial/última reevaluación:** 2021-07-16  
**Acreditado desde:** 2013-08-01  
**Fecha de próxima reevaluación:** 2025-07-16

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
1	Recuento aeróbico total	9215B. Heterotrophic plate count APHA-AWWA-WEF. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24rd., 2,023.	PR-AN-20	AGUAS TRATADAS Y NO TRATADAS	UFC/mL	<1 a 10 <sup>8</sup>	Vigente
2	Coliformes totales	9221B. Standard Total Coliform Fermentation Techniques. APHA-AWWA-WEF. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed., 2,023.	PR-AN-21	AGUAS TRATADAS Y NO TRATADAS	NMP/100 mL	<1.1 a >23 <1.8 a >1.6x10 <sup>7</sup>	Vigente
3	Coliformes totales	UNE-EN ISO 9308-1:2014/A1:2017 (Filtración por membrana Chromocult Coliform agar)	PR-AN-38	AGUAS TRATADAS Y NO TRATADAS	UFC/100 mL	<1 a 10 <sup>3</sup>	Vigente
4	Coliformes fecales	9221E. Fecal Coliform Procedure. APHA-AWWA-WEF. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed., 2,023.	PR-AN-21	AGUAS TRATADAS Y NO TRATADAS	NMP/100 mL	<1.1 a >23 <1.8 a >1.6x10 <sup>7</sup>	Vigente

5	<i>Escherichia coli</i>	9221F. Escherichia coli Procedure Using Fluorogenic Substrate. APHA-AWWA- WEF. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed., 2,023.	PR-AN-21	AGUAS TRATADAS Y NO TRATADAS	NMP/100 mL	<1.1 a >23 <1.8 a >1.6x10 <sup>7</sup>	Vigente
6	<i>Escherichia coli</i>	EPA Method 1603: Escherichia coli in Water by Membrane Filtration Using Modified membrane- Thermotolerant Escherichia coli Agar (Modified mTEC) December 2009.	PR-AN-36	AGUAS RESIDUALES, AGUAS TRATADAS Y NO TRATADAS	UFC/100mL	<1 a 10 <sup>4</sup>	Vigente
7	<i>Escherichia coli</i>	UNE-EN ISO 9308- 1:2014/A1:2017 (Filtración por membrana Chromocult Coliform agar)	PR-AN-38	AGUAS TRATADAS Y NO TRATADAS	UFC/100 mL	<1 a 10 <sup>3</sup>	Vigente
8	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Pseudalert IDEXX	PR-AN-40	AGUAS TRATADAS Y NO TRATADAS	Presencia o ausencia/100 mL	NA	Vigente
9	Recuento aeróbico total	Mesophilic Aerobic Plate Count, 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 Confitería Salsas, aderezos y especias Comidas preparadas Materias primas	UFC/ g o mL	<10 a 2.0x10 <sup>5</sup>	Vigente
10	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	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	NMP/g o mL	<3 a >1,100	Vigente

11	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	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	NMP/g o mL	<3 a >1,100	Vigente
12	<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	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	NMP/g o mL	<3 a >1,100	Vigente
13	Coliformes totales	VRBA/MUG Method for E. coli and Coliforms. 9.933 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>	Vigente
14	<i>Escherichia coli</i>	VRBA/MUG Method for E. coli and Coliforms. 9.933 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>	Vigente

15	<i>Salmonella</i> spp	Salmonella. Chap. 5, (Update 04/2023). BAM - Bacteriological Analytical Manual	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	NA	Vigente
16	<i>Listeria monocytogenes</i> (detección)	Qualitative Detection of Listeria monocytogenes from foods, Chap. 10. (Update 04/2022). BAM-FDA - Bacteriological Analytical Manual - U.S. Food & Drug Administration.	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	NA	Vigente
17	<i>Staphylococcus aureus</i>	Surface Plating Procedure on Bair-Parker. 39.63-64 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 $2.0 \times 10^5$	Vigente
18	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 especies Comidas preparadas Materias primas	UFC/g	10 a $2.0 \times 10^5$	Vigente

19	Mohos y levaduras	Enumeration of Yeasts and Molds. Dilution Plating Techniques. Chap.18. 04/2001 BAM-FDA - Bacteriological Analytical Manual - U.S. Food & Drug Administration.	PR-AN-06	ALIMENTOS Alimentos con baja humedad ( $A_w \leq 0.95$ )	UFC/g	$<10$ a $1.5 \times 10^5$	Vigente
20	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 $2.0 \times 10^5$	Vigente
21	Coliformes totales	VRBA/MUG Method for E. coli and Coliforms. 9.933 APHA- American Public Health Association- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015	PR-AN-07 PR-AN-16	SUPERFICIES	UFC/ área	$<10$ a $1.5 \times 10^5$	Vigente
22	<i>Escherichia coli</i>	VRBA/MUG Method for E. coli and Coliforms. 9.933 APHA- American Public Health Association- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 5th edition, 2015	PR-AN-07 PR-AN-16	SUPERFICIES	UFC/ área	$<10$ a $2.0 \times 10^5$	Vigente
23	<i>Salmonella</i> spp	Salmonella. Chap. 5, (Update 04/2023). BAM - Bacteriological Analytical Manual	PR-AN-10 PR-AN-17	SUPERFICIES	Presencia o ausencia/25g	NA	Vigente

24	<i>Listeria monocytogenes</i>	Qualitative Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> from foods, Chap. 10. (Update 04/2022). BAM-FDA - Bacteriological Analytical Manual - U.S. Food & Drug Administration.	PR-AN-11 PR-AN-17	SUPERFICIES	Presencia o ausencia/25g	NA	Vigente
25	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/ cm2	<1 a 2.0x10 <sup>5</sup>	Vigente
26	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>	Vigente
27	Coliformes totales	VRBA/MUG Method for <i>E. coli</i> and Coliforms. 9.933 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>	Vigente
28	<i>Escherichia coli</i>	VRBA/MUG Method for <i>E. coli</i> and Coliforms. 9.933 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>	Vigente

29	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 $1.5 \times 10^5$	Vigente
----	--	-------------------------	----------	---	---------	-------------------------	---------

**Ampliación:**

**Fecha de ampliación:** 3/041/2024

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
30	Coliformes totales	Readycult Coliforms 100 (Aprobado US- EPA)	PR-AN-41	AGUAS TRATADAS	Presencia o ausencia/100mL	NA	Vigene
31	<i>Escherichia coli</i>	Readycult Coliforms 100 (Aprobado US- EPA)	PR-AN-41	AGUAS TRATADAS	Presencia o ausencia/100mL	NA	Vigene

**-ÚLTIMA LÍNEA-**

**Fecha de actualización:** 2024-06-27

**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)