

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

F.Q.B.

Luisa Fernanda Barrientos Charnaud
LABORATORIO DE ENSAYO

Contacto: Luisa Fernanda Barrientos
Dirección: Carretera a Canalitos 21-96 interior zona 17
Teléfonos: (502) 2390-2500

Registro de acreditación: OGA-LE-018-07
Fecha de evaluación inicial/última reevaluación: 2023-07-11
Acreditado desde: 2007-06-11
Fecha de próxima reevaluación: 2027-07-12

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
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)	Vigente
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)	Vigente
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 >11000000 NMP/g o mL (según sea el caso)	Vigente
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	Vigente
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 24a edition, 2023, método 9221 B, C, E, F, pág. 1133 - 1144.	M-41	Agua Potable y Aguas Residuales	NMP	<1,1 >23000 NMP/100ml (aguas tratadas) <1,8 >1600000 NMP/100mL (aguas sin tratar)	Vigente

6	Sólidos en suspensión secados entre 103-105° C.	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water 24a edition, 2023, págs. 146-147. Método 2540 D	Q-17	Agua Potable, Aguas residuales, superficiales, salinas, domésticas	mg/L	2,5 a 20000 mg de residuo	Vigente
7	Sólidos sedimentables Método volumétrico	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water 24a edition, 2023, págs. 147-148. Método 2540 F	Q-18	Aguas residuales, potables superficiales, salinas, domésticas	mL/L	0,1-1000 mL/L	Vigente
8	Demanda bioquímica de oxígeno (DBO). Método respirométrico	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water 24a edition, 2023, págs. 540 - 543. Método 5210 B, 5210 D.	Q-06	Aguas residuales, efluentes y aguas contaminadas	mg/L	0 a 4000000 mg/L	Vigente
9	Demanda química de oxígeno (DQO). Reflujo cerrado, método colorimétrico	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water 24a edition, 2023, págs. 547 - 548. Método 5220 D.	Q-02	Aguas residuales y aguas naturales	mg/L	25 a 10000 mg/L	Vigente
10	Potencial hidrógeno (pH) método electrométrico	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water 24a edition, 2023, págs. 473 - 478. Método 4500-H+B	Q-04	Agua de suministro, Aguas residuales	---	0 a 14	Vigente
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/m2 (UFC/56cm2 /15min)	<10 a 1.5x10 ⁴	Vigente
12	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition 39.41, 39.63, 39.64 y 39.66	M-24	Productos alimenticios	UFC/g UFC/mL	<10 a 1x10 ⁸ UFC / mL o mg	Vigente
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 a 1*10 ⁸	Vigente
14	EPA Método 1603 <i>Escherichia coli</i>	EPA 1603	M-55	Agua ambiental y Aguas Residuales Desinfectadas	UFC/100 mL	<1 a 1x10 ⁸	Vigente
15	EPA Método 1103.1 <i>Escherichia coli</i>	EPA 1103.1	M-58	Agua ambiental y Aguas Residuales Desinfectadas	UFC/100 mL	<1 a 1x10 ⁸	Vigente
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 a 1*10 ⁸ UFC/g o mL (según sea el caso)	Vigente

17	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 9.935	M-33	Alimentos	UFC/g o mL (según sea el caso)	<10 a $1 \cdot 10^8$ UFC/g o mL (según sea el caso)	Vigente
18	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	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. Superficies	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm ²	No aplica	Vigente
19	Detección de <i>Listeria</i> spp. 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 o por cm ²	No aplica	Vigente
20	Detección de <i>Listeria</i> spp. 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 o por cm ²	No aplica	Vigente
21	Detección de <i>Listeria</i> spp. 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 35.514	M-02	Productos alimenticios	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm ²	No aplica	Vigente
22	Determinación de nitrógeno en agua	Análogo a EN ISO 11905-1 y DIN 38405-9	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 a 150 mg/L 1.0 a 25.0 mg/L	Vigente
23	Detección de <i>Listeria</i> spp. 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 para <i>Listeria</i> monocytogenes.	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 Carne de res cruda, carne de aves cruda, mariscos y pescados crudos. Productos lácteos crudos. Superficies ambientales.	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm ²	No aplica	Vigente

24	<p>Detección de <i>Salmonella spp.</i></p> <p>PCR-LAMP Molecular Detection Systems (MDS) 3M</p>	3M Ensayo de Detección Molecular 2 para Salmonella.	M-29	<p>Productos Alimentarios procesados.</p> <p>Alimentos crudos y no procesados incluyendo polvos de huevo, alimentos para animales.</p> <p>Productos lácteos en polvo (incluida la leche maternizada instantánea y la leche maternizada a base de soya).</p> <p>Productos a base de cacao (p.e. cacao en polvo, chocolates, productos de confitería, etc.).</p> <p>Especias, hierbas aromáticas, concentrados, té y cafés instantáneos, cubos de caldo.</p> <p>Nueces o mezclas de frutos secos con nueces, frutos secos p.e. nueces pecanas, almendras, pistachos, castañas de cajú y castañas.</p> <p>Superficies ambientales</p>	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm2	No aplica	Vigente
25	<p>Detección de <i>Escherichia coli</i> O157:H7</p> <p>PCR-LAMP Molecular Detection Systems (MDS) 3M</p>	3M Ensayo de Detección Molecular 2 para E. coli O157 (incluido H7)	M-29	<p>Productos alimenticios, incluyendo: fruta, vegetales, jugos de frutas/vegetales, hierbas frescas, mariscos crudos, huevos crudos, leche cruda, masa de galletas y carne procesada.</p> <p>Nueces o mezclas de frutos secos con nueces, otros frutos secos tales como nueces pecanas, almendras, pistachos, castañas de cajú y castañas.</p> <p>Carne de res cruda incluso carne picada/molida y recortes. Carne cruda, incluso carne de res, cerdo, ave, cordero y búfalo crudo.</p> <p>Verduras de hoja</p>	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm2	No aplica	Vigente

-ÚLTIMA LÍNEA-

Fecha de actualización: 2023-11-08

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