

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

**Controlab**

Nancy Elizabeth Quan Serrano  
LABORATORIO DE ENSAYO

**Contacto:** Licda. Nancy Quan  
**Dirección:** 13 calle 10-55 zona 11, Colonia Mariscal  
**Teléfonos:** +502 24730424

**Registro de acreditación:** OGA-LE-056-14  
**Fecha de evaluación inicial/última reevaluación:** 2022-06-24  
**Acreditado desde:** 2014-12-01  
**Fecha de próxima reevaluación:** 2026-06-24

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
1	Recuento aeróbico total o Recuento Heterotrófico Vertido en placa	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewaters 24th Edition 2023 Método: Técnica Vertido en placa 9215 A-B	003-MTM	Agua potable, Agua tratada, Agua sin tratamiento	UFC/ml	$< 1 \times 10^x$	Vigente
2	Determinación de Coliformes Totales Número Más Probable	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewaters 24 th Edition 2023 Método: Técnica Tubos Múltiples de Fermentación o NMP 9221 B	005-MTM	Agua potable y agua tratada	NMP/ 100 ml	$<1.1$ a $>23$	Vigente
				Agua sin tratamiento y aguas residuales	NMP/100 ml	$<1.8$ a $\geq 1,600$	Vigente
3	Coliformes fecales o Coliformes Termotolerantes Número Más Probable Aguas	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewaters 24th Edition 2023 Método: Técnica Tubos Múltiples de Fermentación o NMP 9221 E	040-MTM	Agua potable y agua tratada	NMP/100 ml	$<1.1$ a $>23$	Vigente
				Agua sin tratamiento y aguas residuales	NMP/100 ml	$<1.8$ a $\geq 1,600$	Vigente
4	E.coli Número Más Probable Aguas	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewaters 24th Edition 2023 Método: Técnica Tubos Múltiples de Fermentación 9221F	041-MTM	Agua potable y agua tratada	NMP/100 ml	$<1.1$ a $>23$	Vigente
				Agua sin tratamiento y aguas residuales	NMP/100 ml	$<1.8$ a $\geq 1,600$	Vigente
5	Recuento de Coliformes Totales y E.coli	ISO 9308- 1:2014 Third Edition Método: Filtración por Membrana	063-MTM	Agua para beber, Agua de piscina, Agua tratada para beber	UFC/100ml	$< 1 \times (1 \times 10^x)$	Vigente

6	Recuento aeróbico total	<p>APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015</p> <p>Método: Técnica Vertido en placa 3.8,3.81,3.811, 3.812,3.813</p>	039 - MTM	Superficies Manos	UFC/50cm <sup>2</sup>	<1 a >56,000	Vigente
7	Recuento de E.coli	<p>APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015</p> <p>Método: Técnica Vertido en placa: 3.8,3.81,3.811,3.812,3.813,9.93</p>	043-MTM	Superficies Manos	UFC/50cm <sup>2</sup>	<1 a >56,000	Vigente
8	Coliformes Totales Número Más Probable NMP	<p>APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015</p> <p>Método: Técnica Tubos Múltiples de Fermentación o NMP 9.51, 9.71,9.72</p>	057-MTM	Alimentos: Carnes crudas, procesadas, Productos cárnicos, incluyendo embutidos, Aves crudas y procesadas, Leche y productos lácteos Pescado y derivados Frutas y vegetales frescos, procesados, congelados, Especies Granos Cereales y Productos de cereales, Harinas, Productos de panadería y pastelería Salsas y aderezos, Productos de confitería, Nueces, Semillas, Bebidas, Salsas, Materias primas	NMP/100 ml	<3 a ≥ 1,100	Vigente
9	Coliformes Fecales Número Más Probable NMP	<p>APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015</p> <p>Método: Técnica Tubos Múltiples de Fermentación o NMP 9.51, 9.71,9.81</p>	064-MTM	Alimentos: Carnes crudas, procesadas, Productos cárnicos, incluyendo embutido, Aves crudas y procesadas, Leche y productos lácteos Pescado y derivados Frutas y vegetales frescos, procesados, congelados, Especies Granos Cereales y Productos de cereales, Harinas, Productos de panadería y pastelería Salsas y aderezos, Productos de confitería, Nueces, Semillas, Bebidas, Salsas, Materias primas de confitería	NMP/100 ml	<3 a ≥ 1,100	Vigente

10	E.coli Número Más Probable NMP	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Técnica Tubos Múltiples de Fermentación o NMP 9.51, 9.71,9.81,9.93	068-MTM	Alimentos: Carnes crudas, procesadas, Productos cárnicos, incluyendo embutido, Aves crudas y procesadas, Leche y productos lácteos Pescado y derivados Frutas y vegetales frescos, procesados, congelados, Especies Granos Cereales y Productos de cereales, Harinas, Productos de panadería y pastelería Salsas y aderezos, Productos de confitería, Nueces, Semillas, Bebidas, Salsas, Materias primas	NMP/100 ml	<3 a ≥ 1,100	Vigente
11	Salmonella spp	Método: VIDAS SLM bioMerieux Ref 30702	051-MTM	Alimentos Productos cárnicos: Carnes crudas Aves Delicatessen: Incluye embutidos Vegetales frescos Vegetales listos para comer Pasteles Comida lista para comer	Presencia/ Ausencia	Presencia/ Ausencia	Vigente
12	Listeria monocytogenes	AOAC Official Method 2004.02 Método: VIDAS LMO2 bioMerieux Ref 30704	036-MTM	Alimentos: Cárnicos frescos Aves Pollo procesado Cárnicos listos para comer Carnes procesadas incluyendo embutidos Vegetales Vegetales Congelados Vegetales listos para comer Productos de pastelería y derivados	Presencia/ Ausencia	Presencia/ Ausencia	Vigente
13	Listeria monocytogenes	Método: VIDAS LMO2 bioMerieux Ref 30704	001-MTM	Ambientales: Superficies	Presencia/ Ausencia	Presencia/ Ausencia	Vigente

14	E. coli O157:H7	Método: AOAC Official Method No. 060903 Método: VIDAS UP E.coli O157 (including H7) (ECPT) bioMerieux Ref 30122	058-MTM	Alimentos: Vegetales frescos y Carnes	Presencia/ Ausencia	Presencia/ Ausencia	Vigente
15	Coliformes Totales Coliformes Fecales E.coli	APHA Compendium of Methods for th Microbiologica Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 3.8,3.81,3.811,3.812,9.71,9.72,9.81,9.93	031-MTM	Superficies Manos	Presencia/ Ausencia	Presencia/ Ausencia	Vigente
16	Listeria spp	BAM Bacteriological Analytical Manual FDA Listeria spp. Chapter 10 april 2022	018-MTM	Superficies	Presencia/ Ausencia	Presencia/ Ausencia	Vigente
17	Listeria spp	BAM Bacteriological Analytical Manual FDA Listeria spp. Chapter 10 april 2022	019-MTM	Alimentos: Vegetales, Carnes crudas, Pollo, Carnes procesadas: Embutidos, Pollo procesado	Presencia/ Ausencia	Presencia/ Ausencia	Vigente
18	Listeria monocytogenes	BAM Bacteriological Analytical Manual FDA Listeria monocytogenes Chapter 10 april 2022	020-MTM	Superficies	Presencia / Ausencia	Presencia / Ausencia	Vigente
19	Listeria monocytogenes	BAM Bacteriological Analytical Manual FDA Listeria monocytogenes Chapter 10 april 2022	021-MTM	Alimentos: Vegetales, Carnes crudas, Pollo, Carnes procesadas: Embutidos, Pollo procesado	Presencia / Ausencia	Presencia / Ausencia	Vigente
20	Recuento Coliformes Totales	AOAC Official Method 991.14 Microbiological Methods Metodo: Petrifilm 3M	004-MTM	Alimentos: Carne vacuna, Pollo, Cerdo, Vegetales, frescos y congelados, Frutas, Harinas	UFC/g o ml	< 10 a1x10 <sup>x</sup>	Vigente
21	Recuento de E. coli	AOAC Official Method 991.14 Microbiological Methods Metodo: Petrifilm 3M	006-MTM	Alimentos: Carne vacuna, Pollo, Cerdo, Vegetales, frescos y congelados, Frutas, Harinas	UFC/g o ml	< 10 a1x10 <sup>x</sup>	Vigente
22	Recuento aeróbico total	BAM Bacteriological Analytical Manual FDA Chapter 3 january 2001	002-MTM	Alimentos: alimentos, congelados, refrigerados, precocinados o preparados	UFC/g o ml	< 10 a1x10 <sup>x</sup>	Vigente
23	Recuento de E.coli Método EPA 1103.1 aguas	EPA 1103.1 March 2010 Método: Filtración por Membrana	066-MTM	Fuentes de agua, agua potable, ambiental	UFC/100 ml	< 10 a1x10 <sup>x</sup>	Vigente



**-ÚLTIMA LÍNEA-**

**Fecha de actualización:** 2024-07-09

**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)