

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

Controlab
Nancy Elizabeth Quan Serrano
LABORATORIO DE ENSAYO

Contacto: [Nancy Elizabeth Quan Serrano / Jaqueline Lily Sabaya Monroy](#)
Dirección: [13 Calle 10-55 zona 11 Colonia Mariscal](#)
Teléfonos: [24730424 / 55477602](#)
Correo electrónico: calidad@contro-lab.com.gt / calidad@contro-lab.com.gt

Registro de acreditación: [OGA-LE-056-14](#)
Acreditado desde: [2014-12-01](#)
Ciclo de acreditación: [Junio 2022 a Octubre 2026](#)
Próxima reevaluación: [Junio 2026](#)

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 X 10 ⁸	Vigente
2	Determinación de Coliformes Totales Número Más Probable	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewaters 24th 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 ≥ 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 ≥ 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 9221 F	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 ≥ 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	<1X (1 X 10 ⁸)	Vigente
6	Recuento aeróbico total	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Técnica Vertido en placa 3.8.3.813.8.111, 3.812.3.813	039 - MTM	Superficies Manos	UFC/50cm ²	< 1 a > 56,000	Vigente
7	Recuento de E.coli	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Técnica Vertido en placa: 3.8.3.813.811,3.8 12.3.813,9.93	043-MTM	Superficies Manos	UFC/50cm ²	< 1 a > 56,000	Vigente
8	Coliformes Totales 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, 9.71,9.72	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	< 3.0 a ≥ 1,100	Vigente
9	Coliformes Fecales 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	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	< 3.0 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	< 3.0 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 the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 3.8.3.81.3.811.3.8 12.9.71.9.72.9.81, 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 Método: Petrifilm 3M	004-MTM	Alimentos: Carne vacuna, Pollo, Cerdo, Vegetales, frescos y congelados, Frutas, Harinas	UFC/g o ml	< 10 a1 X 10 ^X	Vigente
21	Recuento de E. coli	AOAC Official Method 991.14 Microbiological Methods Método: Petrifilm 3M	006-MTM	Alimentos: Carne vacuna, Pollo, Cerdo, Vegetales, frescos y congelados, Frutas, Harinas	UFC/g o ml	< 10 a1 X 10 ^X	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 a1 X 10 ^X	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 a1 X 10 ^X	Vigente

()

Ampliación:

Fecha de ampliación: 2025-09-10

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
24	RECUEENTO DE <i>Staphylococcus aureus</i> EN ALIMENTOS	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Esparecido en placa 39.61, 39.64, 39.67	009 - MTM	Alimentos Carnes crudas, Productos cárnicos, Aves crudas, Leche, Pescado, Frutas y vegetales frescos, Especies Granos, Cereales naturales, Nueces, Semillas, "Alimentos crudos no procesados", etc.	UFC/g	< 10 a 1 x 10 ⁵	Vigente
25	RECUEENTO DE MOHOS Y LEVADURAS EN ALIMENTOS	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Esparecido en placa 21.51	037 - MTM	Alimentos Carnes crudas, 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, Materias Primas etc.	UFC/g	< 10 a 1 x 10 ⁵	Vigente
26	RECUEENTO DE MOHOS Y LEVADURAS EN SUPERFICIES Y MANOS	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Esparecido en placa 21.51	052 - MTM	Superficies y Manos	UFC/50cm ² - UFC/cm ²	< 1 a 1 x 10 ⁵	Vigente
27	RECUEENTO DE MOHOS Y LEVADURAS EN AMBIENTES	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Esparecido en placa 21.51	049 - MTM	Ambientes	UFC/min - UFC/L	< 1 a 1 x 10 ⁵	Vigente

-ÚLTIMA LÍNEA-

Fecha de actualización: 2026-07-13

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