

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)	M47	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)	M44	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)	M43	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)	M43	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.	M41	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	Q17	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	Q18	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.	Q06	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.	Q02	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	Q04	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	M26	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	M24	Productos alimenticios	UFC/g UFC/mL	<10 a 1x10 ⁸ UFC / mL o mg	Vigente
13	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	M49	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 cm2	No aplica	Vigente
14	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	M02	Leche y lácteos, mariscos, vegetales, frutas y productos listos para consumir.	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm2	No aplica	Vigente

Ampliación:

Fecha de ampliación: 2017-05-17

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
15	Recuento de enterobacterias	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap.9, 9.62	M56	Productos alimenticios y Superficies	UFC/mL o g	<10 a $1*10^8$	Vigente

Ampliación:

Fecha de ampliación: 2018-09-19

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
16	EPA Método 1603 <i>Escherichia coli</i>	EPA 1603	M55	Agua ambiental y Aguas Residuales Desinfectadas	UFC/100 mL	<1 a $1x10^8$	Vigente
17	EPA Método 1103.1 <i>Escherichia coli</i>	EPA 1103.1	M58	Agua ambiental y Aguas Residuales Desinfectadas	UFC/100 mL	<1 a $1x10^8$	Vigente

Ampliación:

Fecha de ampliación: 2019-10-10

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
18	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.	M27	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
19	Recuento de Coliformes Totales y E. coli (Petrifilm 3M®)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Capítulo 9, numeral 9.935	M33	Alimentos	UFC/g o mL (según sea el caso)	<10 a $1*10^8$ UFC/g o mL (según sea el caso)	Vigente

Ampliación:

Fecha de ampliación: 2021-03-10

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
20	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	M02	Cárnicos, superficies y muestras ambientales	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm2	No aplica	Vigente

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 35.514	M02	Productos alimenticios	Detectable / No detectable en: 25g, 25mL o por cm2	No aplica	Vigente
22	Determinación de nitrógeno en agua	Análogo a EN ISO 11905-1 y DIN 38405-9	Q42	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

Ampliación:

Fecha de ampliación: 2022-04-27

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
23	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 para <i>Listeria monocytogenes</i> .	M29	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 cm2	No aplica	Vigente
24	Detección de <i>Salmonella spp.</i> PCR-LAMP Molecular Detection Systems (MDS) 3M	3M Ensayo de Detección Molecular 2 para <i>Salmonella</i> .	M29	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 cm2	No aplica	Vigente

25	<p>Detección de <i>Escherichia coli</i> O157:H7</p> <p>PCR-LAMP Molecular Detection Systems (MDS) 3M</p>	<p>3M Ensayo de Detección Molecular 2 para E. coli O157 (incluido H7)</p>	M29	<p>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.</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: 2025-02-10

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