

Alcance de la Acreditación

Especialidades Microbiológicas Industriales S.A. de C.V. - (ESMI)

Nº de Registro:	LEA-08:03
Responsable:	Dra. Elvia Berenice Huezo / Lic. Celina Guadalupe Juárez
Correo electrónico:	esmilab@explora.com.sv / atencionalclienteessmi@explora.com.sv
Teléfonos:	2226-1380 / 2235-3927 Fax: 2226-1242
Sitio web:	-----
Dirección:	27 calle Poniente No. 944, Colonia Layco, San Salvador.
Ámbito de la acreditación:	Análisis microbiológicos en aguas, alimentos y superficies.
Vigencia de la acreditación:	30 de Septiembre de 2022 al 29 de Septiembre de 2026. Acreditación otorgada conforme a los requisitos de la Norma ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración.
Estado de la Acreditación:	Vigente

Nº	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
1	Agua potable ,agua envasada, agua saborizada envasada, agua de pozo, agua superficial, agua desmineralizada, agua de sistema, hielo	Conteo de bacterias heterótrofas	Técnica de vertido en caja	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. American Public Health Association, American Water Work Association, Water Environment Association, 9215 B, 24th Edition, 2023.	Ámbito de trabajo: Desde ≤ de 1 UFC/mL	Instalaciones fijas
2	Agua potable, agua envasada, agua de pozo, agua superficial, agua saborizada, agua residual, hielo	Determinación de Coliformes totales, coliformes fecales, Escherichia coli	Técnica de tubos de fermentación múltiple	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. American Public Health Association American Water Work Association Water Environment Association, 9221 B, 24th Edition, 2023.	Ámbito de trabajo: Agua potable, agua envasada, agua de pozo, agua superficial, agua saborizada, hielo Desde < 1.1 NMP/100 mL Aguas no potables desde < 1.8 NMP/100 mL Agua residual: desde < 1.8 NMP/100 mL	Instalaciones fijas
3	Productos de panadería: pan. Cárnicos: chorizo. Frutas y Vegetales: vegetales crudos, refrescos, jugos.	Determinación de Coliformes totales, coliformes fecales, Escherichia coli	Técnica de tubos de fermentación multiple	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 4, Rev. October 2020.	Ámbito de trabajo: Alimentos sólidos desde ≤ 3.0 NMP/g Jugos, refrescos desde ≤ 3.0 NMP/ mL	Instalaciones fijas

Alcance de la Acreditación

Nº	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
	Productos lácteos: queso Misceláneos: Especies, azúcar, alimentos listos para consumo, salsa, aderezo, semillas, bocadillos (snacks)					
4	Alimentos para animales: concentrado y harina de pescado Cárnicos: cárnicos crudos, cárnicos procesados. Productos de pesca crudos Chocolate y productos de panadería: pan y chocolate. Aves: pollo crudo, pollos procesados por calor. Productos lácteos: queso y leche Misceláneos: productos listos para consumo, sazonador, alimentos deshidratados, especies, salsa de tomate, huevo procesado, cereales y derivados.	Determinación de Salmonella	Ausencia- Presencia	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 5, Salmonella, Mayo 2024	Ámbito de trabajo: Alimentos sólidos desde 3 UFC/25 g, Alimentos líquidos desde 3 UFC/25 mL.	Instalaciones fijas
5	Productos lácteos: refrescos con leche, queso, queso mozzarella, leche, helado Pollo: enjuagues de pollo Productos de pesca: Lonja de pescado Frutas y vegetales: refresco Productos de panadería: postres rellenos.	Conteo de Staphylococcus aureus	Técnica de extendido en caja.	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical manual Online, Chapter 12, March 2016	Ámbito de trabajo: Alimentos líquidos desde ≤ 10 UFC/mL Alimentos sólidos desde ≤ 10 UFC/g Superficies vivas: desde ≤10 UFC/superficie, ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ²	Instalaciones fijas

Alcance de la Acreditación

Nº	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
	Superficies vivas e inertes. Misceláneos: alimentos listos para consumo, Semillas, snacks, productos de confitería, pupusas, pasta lasagna, especies, sopa deshidratado					
6	Productos de panadería: pan Superficies vivas e inertes Productos lácteos: queso, Misceláneos: azúcar, agua saborizada, aderezo, pastas, salsas, especies, cereales y derivados, productos de confitería, Semillas, Snacks, alimentos listos para consumir.	Conteo de mohos y levaduras	Técnica de vertido en caja	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 18, Abril 2001.	Ámbito de trabajo: Alimentos líquidos desde ≤ 10 UFC/mL Alimentos sólidos desde ≤ 10 UFC/g Superficies vivas: desde ≤ 10 UFC/superficie, ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ²	Instalaciones fijas
7	Productos de panadería: pan de hamburguesa, pan molido Frutas y Vegetales: Vegetales crudos Productos lácteos: queso mozzarella, queso crema Cárnicos: cárnicos procesos. Superficies vivas e inertes Misceláneos: pasta lasagna, Cereales y derivados , comida preparada lista para su consumo,	Conteo de Escherichia coli y bacterias coliformes totales	Método de placa Petrifilm	991.14 Coliform and Escherichia coli Counts in Foods Dry Rehydratable Film, (Petrifilm E. coli Count Plate™ and Petrifilm™ Coliform Count Plate™), Official Method of Anysis, AOAC International, 22nd edition, 2023	Ámbito de trabajo: Alimentos desde ≤ 10 UFC/g Superficies vivas: desde ≤ 10 UFC/superficie, ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ²	Instalaciones fijas
8	Agua envasada, agua desmineralizada, agua potable, agua de sistemas	Determinación de Pseudomonas aeruginosa	Ausencia-Presencia	<62> Microbiological Examination of Nonsterile Products: Test for Specified Microorganisms, Pseudomonas aeruginosa, USP-NF online	Ámbito de trabajo: Desde 3 UFC/10 mL	Instalaciones fijas

Alcance de la Acreditación

Nº	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
9	Chocolates y productos de panadería: pan superficies inertes, superficies vivas Misceláneos: alimentos listos para consumo; azúcar Productos elaborados a partir de cereales: Avena,	Conteo de bacterias aerobias mesófilas	Conteo en caja (vertido en caja)	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical manual Online, Chapter 3, January 2001, content current as of 04/08/2020.	Ámbito de trabajo: Alimentos sólidos desde ≤ 10 UFC/g Alimentos líquidos desde ≤ 10 UFC/mL Superficies vivas: desde ≤ 10 UFC/superficie, ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ²	Instalaciones fijas

Control de actualizaciones en el alcance:

Modificación	Fecha de vigencia
Renovación del ciclo de acreditación	Desde 30/09/2022 hasta el 29/09/2026

ORGANISMO SALVADOREÑO DE ACREDITACIÓN

Fin del documento