

**Microbiología**

<b>Prueba:</b> Preparación y dilución de la muestra.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
<b>Prueba:</b> Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
<b>Prueba:</b> Método para la cuenta de hongos y levaduras en alimentos.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
<b>Prueba:</b> Método de prueba para la cuenta de microorganismos coliformes totales (recuento en placa).
<b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo

Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
<b>Prueba:</b> Determinación de bacterias ácido lácticas (Lactobacilos).
<b>Norma y/o método de referencia:</b> ISO/FDIS 15214-1998. Microbiology of Food and Animal Feeding Stuffs Horizontal Method for the Enumeration of Mesophilic Lactic Acid Bacteria. Colony Count the Technique AT 30°C
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
<b>Prueba:</b> Análisis microbiológico de alimentos envasados en recipientes herméticos y sometidos a tratamiento térmico.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Apéndice Normativo B. Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente.
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
<b>Prueba:</b> Determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en alimentos.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-242-SSA1-2009. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos refrigerados y congelados. Apéndice normativo B18 y B19 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i> .
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
T.L.C. Gabriel López Salinas
<b>Prueba:</b> Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

<p><b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Apéndice normativo C.4.2</p>
<p><b>Signatarios autorizados</b></p>
<p>L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo</p>
<p>Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña</p>
<p>I.A. Laura Santos Reyes</p>
<p><b>Prueba:</b> Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>
<p><b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Apéndice normativo C.4.3</p>
<p><b>Signatarios autorizados</b></p>
<p>L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo</p>
<p>Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña</p>
<p>I.A. Laura Santos Reyes</p>
<p><b>Prueba:</b> Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p>
<p><b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Apéndice normativo C.4.6</p>
<p><b>Signatarios autorizados</b></p>
<p>L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo</p>
<p>Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña</p>
<p>I.A. Laura Santos Reyes</p>
<p><b>Prueba:</b> Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>
<p><b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. Apéndice normativo A.7</p>
<p><b>Signatarios autorizados</b></p>

L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
L.Q. Antonio Paz Paredes
<b>Prueba:</b> Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. Apéndice normativo A.5
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
L.Q. Antonio Paz Paredes
<b>Prueba:</b> Determinación de Salmonella en alimentos.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. Apéndice normativo A.8
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
L.Q. Antonio Paz Paredes
T.L.C. Gabriel López Salinas
<b>Prueba:</b> Enterobacterias – Método de vaciado en placa.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> ISO 21528-2. Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal methods for the detection and enumeration of <i>Enterobacteriaceae</i> - Part 2: Colony-count method..First edition 2004-08-15
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
<b>Prueba:</b> Determinación <i>Listeria monocytógenes</i> .
<b>Norma y/o método de referencia:</b> MDS2 Sistema de Detección Molecular para análisis de <i>Listeria monocytogenes</i> 3M.
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
T.L.C. Gabriel López Salinas
<b>Prueba:</b> Determinación <i>Salmonella</i> Sp.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> MSD2 Sistema de Detección Molecular para análisis de <i>Salmonella spp</i> 3M
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
T.L.C. Gabriel López Salinas
<b>Prueba:</b> Determinación E.coli O157:H7
<b>Norma y/o método de referencia:</b> 3M Sistema de Detección Molecular para detección de E.coli O157:H7 - 192112.01
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
T.L.C. Gabriel López Salinas
<b>Prueba:</b> Método para la estimación de la densidad de Coliformes, Fecales y E. coli por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua.

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

**Norma y/o método de referencia:** NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes totales, Fecales y E. coli por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua.

**Signatarios autorizados**

L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo

Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña

I.A. Laura Santos Reyes

**Prueba:** Determinación de *Listeria monocytogenes* en alimentos

**Norma y/o método de referencia:** NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice C Normativo. Método de referencia para el aislamiento de *L. monocytogenes*.

**Signatarios autorizados**

L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo

Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña

I.A. Laura Santos Reyes

**Prueba:** Método de prueba para la determinación cuenta total de mesofilicos aerobios

**Norma y/o método de referencia:** NOM-201-SSA1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias. Apéndice normativo A 2.3 Método de prueba para la determinación cuenta total de mesofilicos aerobios.

**Signatarios autorizados**

L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo

Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña

I.A. Laura Santos Reyes

T.L.C. Gabriel López Salinas

**Prueba:** Método de referencia para la Enumeración de E. coli  $\beta$ -glucuronidasa a 44°C utilizando 5-Bromo-4-cloro-Indol  $\beta$ -D-Glucurónido.

**Norma y/o método de referencia:** NOM-210-SSA1-2014 Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Apéndice J Normativo. Método de referencia para la Enumeración de E. coli  $\beta$ -glucuronidasa a 44°C utilizando 5-Bromo-4-cloro-Indol  $\beta$ -D-Glucurónido.

**Signatarios autorizados**

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
T.L.C. Gabriel López Salinas
<b>Prueba:</b> Método de referencia para el aislamiento de <i>Salmonella</i> spp.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-210-SSA1-2014 Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice A Normativo. Método de referencia para el aislamiento de <i>Salmonella</i> spp.
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
T.L.C. Gabriel López Salinas
<b>Prueba:</b> Método de referencia para la estimación de la cuenta de <i>S. aureus</i> .
<b>Norma y/o método de referencia:</b> NOM-210-SSA1-2014 Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Apéndice Normativo B. Método de referencia para la estimación de la cuenta de <i>S. aureus</i> .
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Q.F.B. Elizabeth Jiménez Aviña
I.A. Laura Santos Reyes
T.L.C. Gabriel López Salinas
<b>Prueba:</b> Método interno: Procedimiento para el muestreo de alimentos preparados, agua para preparar alimentos y/o bebidas, hielo y superficies vivas e inertes.
<b>Norma y/o método de referencia:</b> MPT-P-102-03-0.
<b>Signatarios autorizados</b>
L.T.A. Jorge Luis Ymay Robledo
Lic. Cinthya Magaly Castillo Muciño

---

Lic. Paula Fabiola Ramírez Hernández
Guillermo Guzmán González
Alejandro Torres Campos
Agustín Villordo Lobato