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
Inicio del ciclo de acreditación actual: 2026-10-07
Próxima toma de decisión: Octubre 2030

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 10^6	Vigente
2	Recuento 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 ≥ 1,600	Vigente
3	Recuento 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	Receunto 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 ≥ 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 - 1 X 10^6	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 3.8,3.81,3.811, 3.812,3.813	039 - MTM	Superficies Manos	UFC / 50cm^2 UFC / cm^2 UFC / mano	< 1 a > 56,000	Vigente

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de la autoridad competente de la OGA.
Cualquier copia fuera del servidor de la OGA o descargada de la página web es una copia no controlada.

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
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: 3.8,3.81,3.811, 3.812,3.813,9.93	043-MTM	Superficies Manos	UFC / 50cm^2 UFC / cm^2 UFC / mano	< 1 a > 56,000	Vigente
8	Recuento 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 / g o ml	< 3.0 a ≥ 1,100	Vigente
9	Recuento 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 / g o ml	< 3.0 a ≥ 1,100	Vigente
10	Recuento 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 / g o 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 inclyendo 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

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de la autoridad competente de la OGA.
Cualquier copia fuera del servidor de la OGA o descargada de la página web es una copia no controlada.

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
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	Presencia 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 monocytoenes 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 - $1X10^6$	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 - $1X10^6$	Vigente
22	Recuento aeróbico total	BAM Bacteriological Analytical Manual FDA Chapter 3 january 2026	002-MTM	Alimentos: alimentos, congelados, refrigerados, precocinados o preparados	UFC / g o ml	< 10 - $1X10^6$	Vigente
23	Recuento de E.coli	EPA 1103.1 March 2010 Método: Filtración por Membrana	066-MTM	Fuentes de agua, agua potable, ambiental	UFC / 100 ml	< 1 a $1X10^6$	Vigente

Ampliación:

Fecha de ampliación: 2025-09-10

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
24	Recuento *Staphylococcus aureus*	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Esparcido en placa 39.63, 39.64	009 – MTM	Alimentos Carnes crudas, Productos cárnicos, Aves crudas, Leche, Pescado, Frutas y vegetales frescos, Especies Granos, Cereales naturales, Nueces, Semillas, "Alimentos crudos no procesador", etc.	UFC / g o ml	< 10 a $1X10^6$	Vigente

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de la autoridad competente de la OGA.
Cualquier copia fuera del servidor de la OGA o descargada de la página web es una copia no controlada.

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
25	Receunto mohos y levaduras	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Esparcido 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, Materis Primas de confintería Materias Primas	UFC / g o ml	< 10 a 1X10^6	Vigente
26	Receunto mohos y levaduras	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Esparcido en placa 21.51	052 - MTM	Superficies y Manos	UFC / 50cm^2 UFC / cm^2 UFC / mano	< 1 a 1X10^6	Vigente
27	Receunto mohos y levaduras	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: Esparcido en placa 21.51	049 - MTM	Ambientes	UFC / min UFC / Litro UFC / Hora UFC / Descarga	< 1 a 1 x 10^5	Vigente

Ampliación:
Fecha de ampliación: 2026-10-07

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
28	Recuento Coliformes Totales	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Metodo: 3.8,3.81,3.811, 3.812,3.813,9.95, 6.5238	007 - MTM	Superficies y Manos	UFC / 50cm^2 UFC / cm^2 UFC / mano	< 1 a 1X10^6	Vigente
29	Recuento Coliformes Totales y E.coli	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: 3.101,3.102, 9.95, 6.5238	032 - MTM	Ambientes	UFC / min UFC / Litro UFC / Hora UFC / Descarga	< 1 a 1X10^5	Vigente
30	Recuento aeróbico total en ambientes	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: 3.101,3.102,8.3,6.5238	027 - MTM	Ambientes	UFC / min UFC / Litro UFC / Hora UFC / Descarga	< 1 a 1X10^5	Vigente

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de la autoridad competente de la OGA.
Cualquier copia fuera del servidor de la OGA o descargada de la página web es una copia no controlada.

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
31	Recuento de *Staphylococcus aureus*	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método:3.8,3.81, 3.811,3.812, 39.63,39.64, 39.67, 6.5238	044-MTM	Manos	UFC / 50cm^2 UFC / cm^2 UFC / mano	< 1 a 1X10^6	Vigente
32	Recuento Coliformes Totales y E.coli	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: 9.51, 9.95	030-MTM	Todos los 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, Materias Primas	UFC / g o ml	< 10 a 1X10^6	Vigente
33	Salmonella spp	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association 5th edition 2015 Método: 3.8,3.82,3.821, 3.822,VIDAS	026-MTM	Superficies y Manos	Presencia / Ausencia	Presencia / Ausencia	Vigente
34	Receunto total de bacterias mesófilas totales o Recuento aeróbico Total	Determinación del recuento de bacterias mesófilas totales en productos azucarados refinados por el método de filtración con membrana - Oficial. Método ICUMSA GS 2/3-41 (2011)	034-MTM	Productos de azúcar refinado	UFC / 10 g - mL	0 a 1X10^6	Vigente
35	Recuento total de levaduras y mohos	Determinación del recuento de levaduras y mohos en productos de azúcar refinado por el método de filtración en membrana - Oficial. Método ICUMSA GS 2/3-47 (1998)	038-MTM	Productos de azúcar refinado	UFC / 10 g - mL	0 a 1X10^6	Vigente

-ÚLTIMA LÍNEA-

Fecha de actualización: 2026-11 - 03

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

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de la autoridad competente de la OGA.
Cualquier copia fuera del servidor de la OGA o descargada de la página web es una copia no controlada.