

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

**CENTRO DE INNOVACIÓN
PRODUCTIVA Y TRANSFERENCIA
TECNOLÓGICA AGROINDUSTRIAL
CHAVIMOCHIC - CITEagroindustrial
CHAVIMOCHIC**

Ubicado en : CMP San José, Panamericana Norte Km 513, Provincia de Virú,
departamento de La Libertad
Proceso : Precisión¹ de alcance de acreditación
Expediente N° : 0066-2018-DA
Informe Ejecutivo N° : N.A.
Vigencia de la Acreditación : 2019-05-29 al 2022-05-28
Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2006
Código de Registro : LE – 133
Fecha de Actualización : 2019-09-20²

Laboratorio : MICROBIOLÓGICO
Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título										
1	DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP.	ISO 6579 Microbiology of the food chain horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella Part 1	2017	Método Horizontal para la detección de Samonella spp.										
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">FRUTAS Y HORTALIZAS EN VINAGRETA, ACEITE, SALMUERA O FERMENTADAS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Producto(s):</td> <td>FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS (lavadas, desinfectadas, peladas y cortadas)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>SEMICONSERVAS PH < 4.6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>SEMICONSERVAS PH > 4.6</td> </tr> </table>						FRUTAS Y HORTALIZAS EN VINAGRETA, ACEITE, SALMUERA O FERMENTADAS		FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	Producto(s):	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS (lavadas, desinfectadas, peladas y cortadas)		SEMICONSERVAS PH < 4.6		SEMICONSERVAS PH > 4.6
	FRUTAS Y HORTALIZAS EN VINAGRETA, ACEITE, SALMUERA O FERMENTADAS													
	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS													
Producto(s):	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS (lavadas, desinfectadas, peladas y cortadas)													
	SEMICONSERVAS PH < 4.6													
	SEMICONSERVAS PH > 4.6													
2	DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP.	RM N° 461-2007 / MINSA, Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies	2017	Salmonella / Guía técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas										

¹ La precisión correspondiente se encuentra en subrayado y negrita

² Es responsabilidad del laboratorio la revisión del presente alcance. En caso existan observaciones a dicho alcance, el laboratorio deberá informarlo al INACAL, con el debido sustento, en un plazo no mayor a 05 días útiles (contados a partir de recibido el presente documento), cumplido éste plazo no se aceptarán observaciones.



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

		en contacto con alimentos y bebidas / ISO 6579		
		Producto(s): SUPERFICIES INERTES EN CONTACTO CON ALIMENTOS		
3	NUMERACIÓN DE AEROBIOS MESÓFILOS	FDA / Bacteriological Analytical Manual Online 8va Ed. Chapter 3. Conventional Plate Count Method A-D. Rev. A	1998	Aerobic Plate Count: Conventional Plate Count Method
		Producto(s): FRUTAS Y HORTALIZAS EN VINAGRETA, ACEITE, SALMUERA O FERMENTADAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS (lavadas, desinfectadas, peladas y cortadas) SEMICONSERVAS PH < 4.6 SEMICONSERVAS PH > 4.6		
4	NUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES	CMSF 2da Ed., Vol. 1, Parte II, pag. 132-134 (Traducción de la versión original 1978), reimpresión 2000	1983	Método de recuento de coliformes: técnica del número más probable (NMP)
		Producto(s): FRUTAS Y HORTALIZAS EN VINAGRETA, ACEITE, SALMUERA O FERMENTADAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS (lavadas, desinfectadas, peladas y cortadas)		
5	NUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES	RM N° 461 2007 / MINSU. Guía Técnica Para el Análisis Microbiológico de Superficies de Contacto con Alimentos y Bebidas / ISO 4832:2006	2006	Método Horizontal para la Enumeración de Coliformes. Técnica de Recuento de Colonias
		Producto(s): SUPERFICIES INERTES EN CONTACTO CON ALIMENTOS SUPERFICIES VIVAS EN CONTACTO CON ALIMENTOS		
6	NUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2: Microbiology of the Food Chain	2005	Método Horizontal para la enumeración de Escherichia Coli beta glucuronidasa positiva - Parte 2. Técnica de recuento de colonias a 44 °C usando bromo-4cloro-3-indoil beta -D-Glucurónido
		Producto(s): FRUTAS Y HORTALIZAS EN VINAGRETA, ACEITE, SALMUERA O FERMENTADAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS (lavadas, desinfectadas, peladas y cortadas)		
7	NUMERACIÓN DE ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	ISO 6888-1:1999. Microbiología de los Alimentos para Consumo Humano y Animal	1999	Método Horizontal para el Recuento de Estafilococos Coagulasa Positivos (Staphylococcus Aureus y Otras Especies). Parte 1: Técnica que utiliza el medio Agar baird - Parker
		Producto(s): FRUTAS Y HORTALIZAS EN VINAGRETA, ACEITE, SALMUERA O FERMENTADAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS		



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

				FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS (lavadas, desinfectadas, peladas y cortadas)
				SEMICONSERVAS PH < 4.6
				SEMICONSERVAS PH > 4.6
8	NUMERACIÓN DE ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	RM N° 461 2007 / MINSA. Guía Técnica Para el Análisis Microbiológico de Superficies de Contacto con Alimentos y Bebidas / ISO 6888-1:1999	1999	Método Horizontal para el Recuento de Estafilococs Coagulasa Positivas (Staphylococcus Aureus y Otras Especies). Parte 1: Técnica que utiliza el medio Agar Baird - Parker
		Producto(s):		MANOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS
				SUPERFICIES INERTES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
9	NUMERACIÓN DE MOHOS Y LEVADURAS	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods / APHA 5th Edition Chapter 3- 3.10 - 3.10.1 Pag. 36 -37, 2015 (INCLUYE MUESTREO) / Microorganismos de los Alimentos 1. Su significado y métodos de Enumeración. ICMSF Pag. 165 (5-7) 2da Ed. Reimpresión (2000)	2015	Microbiological monitoring of the food processing environment air sampling methods. Sedimentation methods / Recuento de Mohos y levaduras. Método de recuento de levaduras y mohos por siembra en placa en todo el medio
		Producto(s):		AIRE (AMBIENTE)
10	NUMERACIÓN DE MOHOS Y LEVADURAS	Microorganismos de los Alimentos 1. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pag. 165-167 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Recuento de Mohos y Levaduras por siembra en placa en todo el medio
				FRUTAS Y HORTALIZAS EN VINAGRETA, ACEITE, SALMUERA O FERMENTADAS
				FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
		Producto(s):		FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS (lavadas, desinfectadas, peladas y cortadas)
				SEMICONSERVAS PH < 4.6
				SEMICONSERVAS PH > 4.6