

Área: Microbiología – Inocuidad Agroalimentaria

Clave	Servicio	Referencia / Metodología	Matriz	Reconocimiento	Tiempo de entrega de Resultados (días)	Unidades de reporte
IINO-01	Método de petrifilm para la determinación de E. coli en carne cruda y esponjas.	AOAC Ch. 17, 417.4.01 2000 Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. AOAC Ch 17,17,4.01 2000. Method 998.08 count of coliforms and Escherichia coli in food.	Carne Cruda y Esponjas	Acreditado / Aprobado	1-30 muestras 48 hrs 31-60 muestras 72 hrs 61-90 muestras 3-4 días	UFC/g UFC/cm ²
IINO-02	Determinación de E. coli O157: H7	FSIS / USDA, MLG 5A.04 FSIS Procedure for the Use or Escherichia coli O157: H7 Screening Test MLG 5A.04	Carne cruda y muestras ambientales (esponjas e hisopos)	Acreditado / Aprobado	1-40 muestras 48 hrs 41- 90 muestras 2-3días	Ausente en 25, 325 o en cm ²
INO-03	Aislamiento e identificación de Listeria monocytogenes en carnes rojas, aves, Siluriformes (pez) listos para comer, productos de huevo y muestras ambientales, mediante pruebas de aislamiento y bioquímicas	USDA/FSIS MLG 8.10 Isolation and identification of Listeria monocytogenes from red meat, poultry, ready to eat siluriformes (fish) and egg products and simples, effective date 01/02/2017	Carnes rojas, aves, Siluriformes (pez) listos para comer, productos de huevo y muestras ambientales (esponjas e hisopos)	Acreditado / Aprobado	Cárnicos y esponjas: 1-20 muestra de 4-9 días 50 muestras después de 10 días Pescados -20 muestra de 4-9 días 50 muestras después de 10 días	Ausente en 25, 325 o en cm ²
INO-04	Aislamiento e identificación de Salmonella en carne, aves, huevos pasteurizados, productos siluriformes (pescado), canales y muestras de esponjas ambientales, mediante aislamiento y pruebas bioquímicas.	USDA / FSIS MLG 4.09. Isolation and identification of Samonella from meat, poultry, pasteurized egg, and siluriforms (fish) products and carcass and environmental sponges, effective date 02/01/2017	Carne, aves, huevos pasteurizados, productos siluriformes (pescado), canales y muestras de esponjas ambientales (esponjas e hisopos)	Acreditado / Aprobado	1-30 muestras de 4-9 días 31- 50 muestras después de 9 días	Ausente en 25, 325 o en cm ²
INO-BM-05	Detección de Cyclospora cayetanensis en vegetales frescos y agua de uso agrícola por PCR y sus variantes	BAM: Detection of Cyclospora and Cryptosporidium. 2004 U.S. Food and Drug Administration (FDA). BAM 19b: Molecular Detection of Cyclospora cayetanensis in Fresh Produce Using Real Time PCR. 2017 U.S. Food and Drug Administration (FDA)	Vegetales frescos y agua de uso agrícola	Acreditado	1-10 muestras de 2 a 5 días +de 10 muestras después de 7 días	*****

Área: Microbiología – Inocuidad Agroalimentaria

Clave	Servicio	Referencia / Metodología	Matriz	Reconocimiento	Tiempo de entrega de Resultados (días)	Unidades de reporte
INO-06	Determinación de E. coli O157:H7 en vegetales	AOAC Rapidchek e. coli O157 (including H7) Lateral Flow Test assay	Vegetales	Acreditado	1-30 muestras 48 hrs. 31 -70 muestras hasta 3 días	Ausente en 25 g.
INO-BM-07	Detección E. coli productoras de la toxina Shiga (STEC) por PCR y sus variantes.	Método Interno	Vegetales, Carnes rojas y aves.	Acreditado	1-10 muestras de 2 a 5 días +de 10 muestras después de 7 días	*****
INO-BM-08	Detección de E. coli O157:H7 por PCR y sus variantes.	Método Interno	Vegetales, carnes rojas y aves	Acreditado	1-10 muestras de 2 a 5 días +de 10 muestras después de 7 días	*****
INO-BM-09	Detección de Salmonella por PCR y sus variantes.	Método Interno	Agua de uso agrícola y vegetales	Acreditado	1-10 muestras de 2 a 5 días +de 10 muestras después de 7 días	*****
INO-10	Determinación de Vibrio cholerae	NOM-242-SSA1-2009 B.18 y 19	Productos de la Pesca	Acreditado	1-20 muestras 8 días. 21 -50 muestras hasta 10 días	Ausente en 50 g
INO-11	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa	NOM-092-SSA1-1994	Alimentos	Acreditado	1-15 muestras 48 hrs. 16 -30 muestras hasta 3 días	UFC/g
INO-12	Método para la cuenta de mohos y levaduras	NOM-111-SSA1-1994	Alimentos	Acreditado	1-15 muestras 5 días. 16 -30 muestras hasta 6 días	UFC/g
INO-13	Método para la cuenta de coliformes totales en placa.	NOM-113-SSA1-1994	Alimentos	Acreditado	1-10 muestras 2 días. 11 -25 muestras hasta 3 días	UFC/g
INO-14	Coliformes totales, fecales, E. coli por NMP	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H	Alimentos y Agua	Acreditado	Alimentos: 1-40 muestras 8 días. 41 -80 después de 9 días Agua: 1-50 muestras 8 días. 51 -80 después de 9 días	NMP/g NMP/100 ml

Área: Microbiología – Inocuidad Agroalimentaria

Clave	Servicio	Referencia / Metodología	Matriz	Reconocimiento	Tiempo de entrega de Resultados (días)	Unidades de reporte
INO-15	Determinación de Salmonella spp	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A	Alimentos y muestras ambientales	Acreditado	Pescado: 1-20 muestras 8 días Alimentos: 1-30 muestras 8 días Agua: 1-20 muestras 8 días	Ausente en 100 ml, 25 g o superficie
INO-16	Determinación de S. aureus	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice B	Alimentos	Acreditado	4-6 días	UFC/g
INO-INO-17	Estimación de la densidad bacteriana por la Técnica de NMP de Coliformes Totales, Fecale y E. coli en muestras ambientales.	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H	Muestras Ambientales	Acreditado	1-40 muestra 8 días Mas de 41 después de 9 días	NMP/superficie
INO-18	Determinación de Salmonella por filtración	NOM-210-SSA1-2014 Apendice A	Agua	Acreditado	1-40 muestra 8 días Mas de 41 después de 9 días	Ausente en 1000 ml
INO-19	Determinación y cuantificación de E. coli por NMP (Colilert)	ISO 9308-2:2012.	Agua	Acreditado	1-60 muestra 2 días	NMP/100 ml
INO-20	Aislamiento e identificación de Listeria monocytogenes por aislamiento y pruebas bioquímicas.	Método Interno basado en USDA/FSIS MLG 8.10	Vegetales	Acreditado	1-40 muestra 8 días Mas de 41 después de 9 días	Ausente en g
INO-21	Aislamiento e identificación de Listeria monocytogenes en compostas por aislamiento y pruebas bioquímicas.	Método Interno basado en USDA/FSIS MLG 8.10	Compostas	Acreditado	1-40 muestra 8 días Mas de 41 después de 9 días	Ausente
INO-22	Aislamiento e identificación de Listeria spp. por aislamiento y pruebas bioquímicas..	AOAC 992.18	Compostas y muestras ambientales	Control de calidad	1-40 muestra 8 días Mas de 41 después de 9 días	Ausente
INO-23	Determinación de E. coli	BAM: FDA Bacteriological Analytical Manual Online (BAM)	Alimentos	Control de calidad	1-15 muestras 2 días Mas de 20 después de 3 días	UFC/g

Área: Microbiología – Inocuidad Agroalimentaria

Clave	Servicio	Referencia / Metodología	Matriz	Reconocimiento	Tiempo de entrega de Resultados (días)	Unidades de reporte
INO-24	Determinación de <i>Shigella</i> sp	Método Interno	Productos cárnicos y Muestras ambientales	Control de calidad	1-10 muestras de 6 a 8 días +de 10 muestras después de 7 días	presencia / ausencia
INO-BM-25	Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR	AOAC-RI 121402	Vegetales y muestras ambientales	Control de calidad	1-10 muestras de 2 a 5 días +de 10 muestras después de 9 días	presencia / ausencia
INO-FITO-26	Determinación de Huevos de Helmintos	Método Interno	Vegetales Agua Compostas	Control de Calidad	4 días	presencia / ausencia

INFORMACIÓN

Acreditación: SA-159-005/11 en la Rama de Sanidad Agropecuaria y A-0476-041/13 en la Rama de Alimentos, vigente y otorgada por la Entidad Mexicana de Acreditación.

Aprobación: Const-027 otorgada por la SADER (antes SAGARPA).

Autorización: en proceso de obtención otorgada por la Secretaria de Salud.

ENVIÓ DE MUESTRAS

Las muestras serán enviadas con el formato de Remisión (muestras internacionales o acta de verificación) o Cadena Custodia (muestras nacionales)

Para productos cárnicos: La muestra debe venir congelada o refrigerada menor a 7 °C, envuelta en papel aluminio y bolsas de polietileno sellada, trasladadas en cajas de cartón y/o unicele con geles refrigerantes y no debe exceder las 48 horas entre el envío y la toma de muestra

Tamaño de muestra

250 a 500 g de muestra o de 500 ml a 1 L de agua.

1 esponja o hisopo para 4 organismos indicadores, más indicadores deberá enviar 2 hisopos o esponjas

1 Hisopos o esponja por cada patógeno a analizar

El número de muestras a entregar según el tiempo establecido queda sujeto a lo establecido en la capacidad instalada del laboratorio.