

ANEXO TÉCNICO ACREDITACIÓN Nº 134/LE331

Entidad: LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA EN ARABA

Dirección: Avda. Santiago, 11; 01002 Vitoria - Gasteiz (Álava)

Norma de referencia: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005

Título: Ensayos físico - químicos y microbiológicos de productos agroalimentarios y aguas

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

UNIDAD DE QUÍMICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría ($\geq 10 \text{ mg/Kg}$)	Procedimiento interno PNTQAL03
Aguas de consumo Aguas no tratadas (ríos, pozos, embalses, etc) Aguas tratadas (piscinas, spa)	Oxidabilidad por volumetría ($\geq 0,2 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG06
Aguas de consumo Aguas tratadas (piscinas, spa, hemodiálisis)	Cloro residual por volumetría ($\geq 0,10 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG07
Aguas tratadas (piscinas, spa)	Bromo residual por volumetría ($\geq 0,25 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG29

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía iónica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas (ríos, pozos, embalses, etc) Aguas tratadas (piscinas, spa, hemodiálisis)	Aniones por cromatografía iónica Fluoruro (F^-) ($\geq 0,04 \text{ mg/l}$) Cloruro (Cl^-) ($\geq 1 \text{ mg/l}$) Nitrato (NO_3^-) ($\geq 1 \text{ mg/l}$) Sulfato (SO_4^{2-}) ($\geq 1 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG17

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Crustáceos	Ácido bórico por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 100 \text{ mg/Kg}$)	Procedimiento interno PNTQAL02
Aguas de consumo Aguas no tratadas (ríos, pozos, embalses, etc) Aguas tratadas (piscinas, spa, hemodiálisis)	Amonio por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,10 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG04
	Nitritos por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,02 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG05
	Nitratos por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,5 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG08
	Boro por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,25 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG14
	Sílice por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 1,0 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG15
	Fósforo por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,01 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG16
	Carbono orgánico total por espectroscopia infrarroja ($\geq 0,3 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG09

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas (ríos, pozos, embalses, etc) Aguas tratadas (piscinas, spa, hemodiálisis)	Turbidez por turbidimetría ($\geq 0,3 \text{ UNF}$)	Procedimiento interno PNTQAG01
	Color por método de comparación visual ($\geq 5 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG10

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Orina, sangre y pelo (animales y humanos)	Mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) ($\geq 1.0 \mu\text{g/Kg}$)	Procedimiento interno PNTQAL01
Productos de la pesca	Metilmercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) ($\geq 0,025 \text{ mg/Kg}$)	Procedimiento interno PNTQAL04
Aguas de consumo Aguas no tratadas (ríos, pozos, embalses, etc) Aguas tratadas (piscinas, spa, hemodiálisis)	Metales por espectrometría de absorción atómica (generación de hidruros y vapor frío) <i>Antimonio</i> ($\geq 1 \mu\text{g/l}$) <i>Arsénico</i> ($\geq 1 \mu\text{g/l}$) <i>Selenio</i> ($\geq 1 \mu\text{g/l}$) <i>Mercurio</i> ($\geq 0,2 \mu\text{g/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG13
	Metales por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) <i>Calcio</i> ($\geq 2 \text{ mg/l}$) <i>Cobre</i> ($\geq 0,05 \text{ mg/l}$) <i>Hierro</i> ($\geq 100 \mu\text{g/l}$) <i>Magnesio</i> ($\geq 1 \text{ mg/l}$) <i>Potasio</i> ($\geq 0,1 \text{ mg/l}$) <i>Sodio</i> ($\geq 0,5 \text{ mg/l}$) <i>Zinc</i> ($\geq 0,030 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG11
	Dureza (cálculo)	PNTQAG18
	Metales por espectrometría de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>Aluminio</i> ($\geq 30 \mu\text{g/l}$) <i>Bario</i> ($\geq 50 \mu\text{g/l}$) <i>Berilio</i> ($\geq 0,5 \mu\text{g/l}$) <i>Cadmio</i> ($\geq 0,3 \mu\text{g/l}$) <i>Cobalto</i> ($\geq 2 \mu\text{g/l}$) <i>Cromo</i> ($\geq 1 \mu\text{g/l}$) <i>Hierro</i> ($\geq 30 \mu\text{g/l}$) <i>Manganeso</i> ($\geq 3 \mu\text{g/l}$) <i>Níquel</i> ($\geq 2 \mu\text{g/l}$) <i>Plomo</i> ($\geq 2 \mu\text{g/l}$) <i>Vanadio</i> ($\geq 5 \mu\text{g/l}$)	Procedimiento interno PNTQAG12

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA / PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas (ríos, pozos, embalses, etc) Aguas tratadas (piscinas, spa, hemodiálisis)	Conductividad eléctrica (5 - 45000 $\mu S/cm$)	Procedimiento interno PNTQAG02
	pH mediante potenciometría (2,0 - 10,0 uds. de pH)	Procedimiento interno PNTQAG03

UNIDAD DE MICROBIOLOGÍA

Análisis de alimentos mediante técnicas basadas en aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección y recuento en placa de Enterobacterias a 37 °C	Procedimiento interno PNTMAL05
	Detección y recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PNTMAL13
	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	Procedimiento interno PNTMAL06
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	Procedimiento interno PNTMAL07
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PNTMAL22

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Queso	Detección de Enterotoxina estafilocócica por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento interno PNTMAL16

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Hisopos Esponjas Toallitas	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR a tiempo real	Procedimiento interno PNTMAL26
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real	Procedimiento interno PNTMAL25

Análisis de aguas mediante técnicas basadas en aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas (ríos, pozos, embalses, etc.) Aguas tratadas (piscinas, spa, hemodiálisis)	Detección y recuento de bacterias heterótrofas (Filtración)	Procedimiento interno PNTMAG01
	Detección y recuento de Coliformes termotolerantes (Filtración)	Procedimiento interno PNTMAG03
	Detección y recuento <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (Filtración)	Procedimiento interno PNTMAG06
	Detección y recuento de Enterococos (Filtración)	Procedimiento interno PNTMAG10
	Detección y recuento de <i>Clostridium perfringens</i> (incluidas esporas) (Filtración)	Procedimiento interno PNTMAG11
	Detección y recuento de bacterias coliformes y <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo (Filtración)	Procedimiento interno PNTMAG13
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. (Filtración)	Procedimiento interno PNTMAG09