

## Especialidades Microbiológicas Industriales (ESMI)

<b>No. de Registro:</b>	LEA-08:03
<b>Responsable:</b>	Dra. Elvia Berenice Huevo de Hernández
<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:esmilab@explora.com.sv">esmilab@explora.com.sv</a>
<b>Teléfono:</b>	2226-1380, 2235-3927
<b>Fax:</b>	2226-1242
<b>Sitio web:</b>	
<b>Dirección:</b>	27 calle poniente # 944, Colonia Layco
<b>Vigencia de la acreditación:</b>	03 de septiembre de 2010 al 02 de septiembre de 2014. Acreditación otorgada bajo los requisitos de la norma NSR ISO/IEC 17025:2005
<b>Estado de la acreditación:</b>	Vigente
<b>Áreas de pruebas acreditadas:</b>	Análisis microbiológicos en alimentos, medicamentos y aguas.

No.	Ensayo	Referencia	Responsables del ensayo
1	Conteo de Bacterias Heterótrofas en agua potable, envasada, aguas profundas (pozos) y superficiales por el método vertido en caja.	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA-AWWA-WEF, 9215B, 21th Edition 2005.	Elvia Berenice Huevo Ricardo Valle Walker Javier Ramírez Jennifer Ivette Trejo
2	Determinación de Bacterias Coliformes Totales, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> en agua potable, envasada, aguas profundas (pozos), superficiales y residuales por el método de tubos múltiples de fermentación (NMP).	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA-AWWA-WEF, 9221B, 21th Edition 2005.	Elvia Berenice Huevo Ricardo Valle Walker Javier Ramírez Jennifer Ivette Trejo
3	Determinación de <i>Escherichia coli</i> y bacterias coliformes en alimentos y bebidas tales como: alimentos cocinados, alimentos pre elaborados, pan, vegetales, aderezos, especias, quesos, embutidos (chorizos, longanizas), jugos y refrescos con leche; por el método tubos de fermentación múltiple (NMP).	U.S. Food and Drug Administration, Bacteriological Analytical Manual online, Cap. 4, September 2002.	Elvia Berenice Huevo Ricardo Valle Walker Javier Ramírez Jennifer Ivette Trejo
4	Determinación de Mohos y Levaduras en alimentos y bebidas tales como: Pan, pastas, salsas, jugos, aguas saborizadas, refrescos preparados, especias, quesos, azúcar, aderezos e hisopados de superficie vivas e inertes; por el método de vertido en caja.	U.S. Food and Drug Administration, Bacteriological Analytical Manual online, Cap. 18, January 2001.	Elvia Berenice Huevo Ricardo Valle
5	Determinación de <i>Staphylococcus</i>	U.S. Food and Drug	Elvia Berenice Huevo

	<i>aureus</i> en alimentos, hisopados de superficies vivas e inertes y refrescos con leche por el método de conteo directo en caja.	Administration, Bacteriological Analytical Manual online, Cap. 12, January 2001.	Ricardo Valle
6	Determinación de <i>Salmonella</i> en Alimentos y Bebidas tales como: Vegetales, carnes crudas (pollo, vacuna, pescado), comidas preparadas, mariscos chocolate (tablillas), harinas para consumo humano y animal, especias, mezclas para empanizar, pan.	U.S. Food and Drug Administration, Bacteriological Analytical Manual online, Cap. 5, April 2003.	Elvia Berenice Huevo Ricardo Valle
7	Conteo Total de Bacterias en Productos Farmacéuticos tales como: Materias primas, productos en proceso, productos terminados tales como Jarabes, cremas de uso tópico y tabletas; por el método vertido en caja.	United States Pharmacopeia 30, 2007	Elvia Berenice Huevo Ricardo Valle