

**AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA/CATALAN PUBLIC HEALTH  
AGENCY  
Laboratori a Girona / Girona Laboratory**

Dirección/Address: Carrer del Sol, 15; 17004 Girona

Norma de referencia/Reference Standard: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº: **162/LE338**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 09/04/1999

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION**

Rev./Ed. 33 fecha/date 20/06/2025)

**Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)**

**Category 0 (Test in the permanent laboratory)**

**ÁREA MICROBIOLOGÍA CLÁSICA/ CLASSICAL MICROBIOLOGY AREA**

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

*Food Detection using methods based on culture media isolation techniques*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Moluscos bivalvos <i>Bivalve molusc</i>	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo. Recuento por la técnica NMP  <i>β-glucuronidase-positive Escherichia coli. Enumeration using the MPN technique</i>	UNE-EN ISO 16649-3
Alimentos <i>Foodstuffs</i>	<i>Enterobacteriaceae.</i> Recuento de colonias a 37°C <sup>1</sup>  <i>Enterobacteriaceae. Colony enumeration at 37°C</i>	UNE-EN ISO 21528-2
	Coliformes. Recuento de colonias  <i>Coliforms. Colony enumeration</i>	NF V 08-050
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo. Recuento de colonias  <i>β-glucuronidase-positive Escherichia coli. Colony enumeration</i>	ISO 16649-2
	<i>Listeria monocytogenes.</i> Recuento de colonias  <i>Listeria monocytogenes. Colony enumeration</i>	UNE-EN ISO 11290-2  PNT M-AL 060 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ALOA® COUNT</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Foodstuffs</i>	<i>Estafilococos coagulasa positivo. Recuento de colonias</i> <i>Coagulase-positive staphylococci. Colony enumeration</i>	UNE-EN ISO 6888-2
	<i>Bacillus cereus presuntivos. Recuento de colonias</i> <i>Presumptive Bacillus cereus. Colony enumeration</i>	UNE-EN ISO 7932
	<i>Clostridium perfringens. Recuento de colonias</i> <i>Clostridium perfringens. Colony enumeration</i>	UNE-EN ISO 15213-2
	Bacterias anaerobias sulfitoreductoras. Recuento de colonias <i>Sulphite-reducing anaerobic bacteria. Colony enumeration</i>	NF V 08-061
	Hongos y levaduras. Recuento de colonias a 25°C <sup>1</sup> <i>Yeasts and moulds. Colony enumeration at 25°C</i>	NF V 08-059
	<i>Enterobacteriaceae. Detección a 37°C</i> <i>Enterobacteriaceae. Detection at 37°C</i>	UNE-EN ISO 21528-1
	<i>Escherichia coli O157. Detección</i> Aislamiento/identificación y confirmación con identificación de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 <i>Escherichia coli O157. Detection.</i> <i>Isolation/identification and confirmation with identification of Escherichia coli O157:H7</i>	UNE-EN ISO 16654
	<i>Listeria monocytogenes. Detección</i> Aislamiento/identificación y confirmación <i>Listeria monocytogenes. Detection</i> <i>Isolation/identification and confirmation</i>	UNE-EN ISO 11290-1
		PNT M-AL 059 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ALOA One Day</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Foodstuffs</i>	<i>Campylobacter</i> spp. Detección Aislamiento/identificación y confirmación con identificación de <i>C. coli</i> , <i>C. lari</i> y <i>C. jejuni</i> <i>Campylobacter</i> spp. Detection Isolation/identification and confirmation with identification of <i>C. coli</i> , <i>C. lari</i> and <i>C. jejuni</i>	UNE-EN ISO 10272-1
	Microorganismos. Recuento de colonias Técnica de siembra por inclusión <i>Microorganisms. Colony enumeration</i> <i>Pour plate technique</i>	UNE-EN ISO 4833-1
Alimentos Esponjas <i>Foodstuffs</i> <i>Sponges</i>	<i>Salmonella</i> spp. Detección Aislamiento/identificación y confirmación <i>Salmonella</i> spp. Detection Isolation/identification and confirmation	UNE-EN ISO 6579-1
		PNT M-AL 073 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>RAPID' Salmonella Agar</i>
Leche en polvo y deshidratados formulados para lactantes <i>Milk powder and powdered</i> <i>infant formula</i>	<i>Cronobacter</i> spp. Detección Aislamiento/identificación y confirmación <i>Cronobacter</i> spp. Detection, Isolation/identification and confirmation	UNE-EN ISO 22964
Preparados lácteos infantiles y lácteos líquidos pasteurizados <i>Infant milk preparations and</i> <i>pasteurized liquid dairy</i> <i>products</i>	<i>Enterobacteriaceae</i> . Recuento mediante la técnica del NMP a 37°C <i>Enterobacteriaceae</i> . Enumeration using the MPN technique at 37°C	UNE-EN ISO 21528-1
Pescados y derivados <i>Fish and derivates</i>	<i>Vibrio cholerae</i> y <i>Vibrio cholerae</i> potencialmente enteropatogénico. Detección, aislamiento/identificación y confirmación <i>Vibrio cholerae</i> and potentially enteropathogenic <i>Vibrio cholerae</i> . Detection, isolation/identification and confirmation	UNE-EN ISO 21872-1

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Pescados y derivados <i>Fish and derivates</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> y <i>Vibrio parahaemolyticus</i> potencialmente enteropatogénico.  Detección, aislamiento/identificación y confirmación  <i>Vibrio parahaemolyticus and potentially enteropathogenic Vibrio parahaemolyticus.</i>  <i>Detection, isolation/identification and confirmation</i>	UNE-EN ISO 21872-1
Alimentos <i>Foodstuffs</i>	<i>Campylobacter spp.</i> Recuento <i>Campylobacter spp.</i> Enumeration  Identificación de <i>C. coli</i> , <i>C. lari</i> y <i>C. jejuni</i>  <i>Identification of C. coli, C. lari and C. jejuni</i>	UNE-EN ISO 10272-2  PNT M-AL 057  <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>BAX® System PCR Assay for</i> <i>Campylobacter jejuni/coli/lari</i>  <i>Campylofast</i>

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo  
*Water Detection using methods based on culture media isolation techniques*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas de captación para aguas de consumo <i>Drinking water</i> <i>Bottled water</i> <i>Catchment water for drinking water</i>	Microorganismos cultivables a 22°C y 36°C. Siembra por inclusión  <i>Microorganisms culturable at 22°C and 36°C. Pour plate technique</i>	UNE-EN ISO 6222
	Bacterias coliformes. Filtración por membrana  <i>Coliform bacteria. Membrane filtration.</i>	UNE-EN ISO 9308-1 SCO/778/2009
	Escherichia coli. Filtración por membrana  <i>Escherichia coli. Membrane filtration</i>	
	Esporas de microorganismos anaerobios sulfuroreductores. Filtración por membrana  <i>Sulphite-reducing anaerobic microorganism spores. Membrane filtration.</i>	ISO 6461-2
	<i>Pseudomonas aeruginosa.</i> Filtración por membrana  <i>Pseudomonas aeruginosa. Membrane filtration.</i>	UNE-EN ISO 16266
	<i>Clostridium perfringens.</i> Filtración por membrana  <i>Clostridium perfringens. Membrane filtration</i>	UNE-EN ISO 14189

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas de captación para aguas de consumo <i>Drinking water</i> <i>Bottled water</i> <i>Catchment water for drinking water</i>	Enterococos intestinales. Filtración por membrana <i>Intestinal enterococci. Membrane filtration.</i>	UNE-EN ISO 7899-2
Aguas marinas Aguas no tratadas <i>Sea water</i> <i>Untreated water</i>	<i>Escherichia coli.</i> Recuento por la técnica NMP <i>Escherichia coli. Enumeration using the MPN technique</i>	UNE-EN ISO 9308-2
	Enterococos intestinales. Recuento por la técnica NMP <i>Intestinal enterococci. Enumeration using the MPN technique</i>	POQ-018 <i>Método interno basado en In-house method based on Enterolert-E/Quanti-Tray or Quanti-Tray 2000</i>

Análisis de *Legionella*  
*Legionella analyses*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Torunda Aguas de consumo Aguas tratadas Aguas de captación para aguas de consumo <i>Swab</i> <i>Drinking water</i> <i>Treated continental water</i> <i>Catchment water for drinking water</i>	Recuento de <i>Legionella</i> spp. <i>Legionella spp. enumeration</i>	UNE-EN ISO 11731
	Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> <i>(Inmunoaglutinación)</i> <i>Identification of Legionella pneumophila</i> <i>(Immunoagglutination)</i>	PNT M-AG 018 <i>Método interno basado en kit comercial(*)</i> <i>In-house method based on commercial kit(*)</i>

(\*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

(\*) *Information about the specific kit used is available in the laboratory*

## Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

*Detection using methods based on ELISA techniques*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Foodstuffs</i>		UNE-EN ISO 19020
Cepas de estafilococos coagulasa positivos <i>Coagulase-positive staphylococcal strains</i>	Enterotoxina estafilocócica. Detección mediante ELISA <i>Staphylococcal enterotoxin. Detection using ELISA</i>	

## Análisis mediante métodos basados en técnicas de antibiograma

*Analysis by antimicrobial susceptibility testing methods*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Cepas de <i>Salmonella</i> spp. y <i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp. and <i>E.coli</i> strains	Determinación de las concentraciones mínimas inhibitorias de <i>Salmonella</i> spp. y <i>E.coli</i> . Método de microdilución en placa <i>Determination of the Minimum Inhibitory Concentration (MIC) of Salmonella spp. and E. coli strain. Plate Microdilution Method</i>	PNT M-GE 028 <i>Método interno basado en In-house method based on Sensititre™ EUVSEC3</i>
	Determinación de las concentraciones mínimas inhibitorias de <i>Salmonella</i> spp. y <i>E.coli</i> resistentes. Método de microdilución en placa <i>Determination of the Minimum Inhibitory Concentration (MIC) of resistant Salmonella spp. and E. coli strains. Plate Microdilution Method</i>	PNT M-GE 029 <i>Método interno basado en In-house method based on Sensititre™ EUVSEC2</i>
Cepas de <i>Campylobacter</i> <i>coli</i> y <i>Campylobacter</i> <i>jejuni</i> <i>Campylobacter</i> <i>coli</i> and <i>Campylobacter</i> <i>jejuni</i> strains	Determinación de las concentraciones mínimas inhibitorias <i>Campylobacter</i> <i>coli</i> y <i>Campylobacter</i> <i>jejuni</i> . Método de microdilución en placa <i>Determination of the Minimum Inhibitory Concentration (MIC) of Campylobacter coli and Campylobacter jejuni. Plate Microdilution Method</i>	PNT M-GE 030 <i>Método interno basado en In-house method based on Sensititre™ EUCAMP3</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de parasitología  
*Detection using methods based on parasitology techniques*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Carne y derivados cárnicos frescos y congelados derivados de las especies porcina, equina y jabalina <i>Meat and fresh and frozen meat products derived from porcine, equine and javelina</i>	Detección de larvas de triquina ( <i>Trichinella</i> spp.) por digestión y microscopía <i>Detection of trichina larvae (<i>Trichinella</i> spp.) by digestion method and microscopy</i>	UNE-EN ISO 18743

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aglutinación  
*Detection using methods based on agglutination*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Cepas de <i>Salmonella</i> spp. <i>Salmonella</i> spp. strains	Serotipado de <i>Salmonella</i> spp. <i>Salmonella</i> spp serotyping	UNE-CEN ISO/TR 6579-3

### ÁREA MICROBIOLOGÍA MOLECULAR / MOLECULAR MICROBIOLOGY AREA

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR  
*Detection using methods based on PCR techniques*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos (excepto carne cruda de aves) <i>Foodstuffs (except raw poultry meat)</i>	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 Detección por PCR-Tiempo Real <i>Escherichia coli</i> O157:H7. Detection by PCR-Real-Time	PNT M-MOL 025 <i>Método interno basado en In-house method based on BAX® System PCR Assay for <i>E. coli</i> O157:H7 MP</i>
Alimentos Cepas <i>Foodstuffs</i> <i>Strain</i>	<i>Salmonella</i> spp. Detección e identificación por PCR-Tiempo Real <i>Salmonella</i> spp. Detection and identification by Real-Time PCR	PNT M-MOL 024 <i>Método interno basado en In-house method based on BAX® System PCR Assay <i>Salmonella</i> spp.</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Foodstuffs</i>	<i>Campylobacter</i> spp. Detección e identificación por PCR-Tiempo Real  <i>Campylobacter</i> spp. <i>Detection and identification by Real-Time PCR</i>	PNT M-MOL 006  <i>Método interno basado en In house method based on Campylofast</i>
	Detección de <i>Yersinia enterocolitica</i> patogénica por PCR - Tiempo real  <i>Pathogenic Yersinia enterocolitica. Detection by Real-Time PCR</i>	UNE-CEN ISO/TS 18867  Anexo B-Método 2  <i>Annex B-Method 2</i>
Esponjas Productos cárnicos listos para el consumo  <i>Sponges</i> <i>Ready to eat meat products</i>	<i>Salmonella</i> spp. Detección mediante PCR - Tiempo Real Aislamiento/identificación y confirmación  <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection by Real-Time PCR</i> <i>Isolation/identification and confirmation</i>	FSIS MLG 4
	Listeria monocytogenes. Detección mediante PCR - Tiempo Real. Aislamiento/identificación y confirmación  <i>Listeria monocytogenes. Detection by Real-Time PCR</i> <i>Isolation/identification and confirmation</i>	FSIS MLG 8

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <b>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENsayo</b> <b>TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <b>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Moluscos bivalvos, verduras frescas y frutas blandas Hisopos Superficies alimentarias que se pueden muestrear con hisopo  <i>Bivalve molluscs, fresh vegetables and soft fruits</i> <i>Swabs</i> <i>Food surfaces that can be sampled with swabs</i>	Cuantificación de Norovirus Genogrupos I y II y Virus Hepatitis A mediante PCR - Tiempo Real  <i>Quantification of Norovirus Genogroups I and II and Hepatitis A Virus by Real-Time PCR</i>	UNE-EN ISO 15216-1  PNT M MOL 016 PNT M MOL 017  <i>Métodos internos basados en In-house methods based on UNE-EN ISO 15216-1</i>
Moluscos bivalvos, verduras frescas y frutas blandas Hisopos Superficies alimentarias que se pueden muestrear con hisopo  <i>Bivalve molluscs, fresh vegetables and soft fruits</i> <i>Swabs</i> <i>Food surfaces that can be sampled with swabs</i>	Detección de Norovirus Genogrupos I y II y Virus Hepatitis A mediante PCR - Tiempo Real  <i>Detection of Norovirus Genogroups I and II and Hepatitis A Virus by Real-Time PCR</i>	UNE-EN ISO 15216-2  PNT M MOL 016 PNT M MOL 017  <i>Métodos internos basados en In-house methods based on UNE-EN ISO 15216-2</i>
Aguas envasadas  <i>Bottled water</i>		

Análisis de *Legionella*  
*Legionella analyses*

PRODUCTO/MATERIAL A ENsayar <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENsayo <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas tratadas Aguas de captación para aguas de consumo  <i>Drinking water</i> <i>Treated continental water</i> <i>Catchment water for drinking water</i>	Cuantificación de <i>Legionella</i> spp. y/o <i>Legionella pneumophila</i> por qPCR  <i>Quantification of Legionella spp. and/or Legionella pneumophila by qPCR</i>	PNT M-MOL 031  <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE-ISO/TS 12869</i>
Hisopos  <i>Swabs</i>	Detección de <i>Legionella</i> spp. y/o <i>Legionella pneumophila</i> por qPCR  <i>Detection of Legionella spp. and/or Legionella pneumophila by qPCR</i>	PNT M-MOL 031 (Ed.5)  <i>Método interno</i> <i>Internal Method</i>

Un método interno se considera que está basado en métodos normalizados cuando su validez y su adecuación al uso se han demostrado por referencia a dicho método normalizado y en ningún caso implica que ENAC considere que ambos métodos sean equivalentes. Para más información recomendamos consultar el Anexo I al CGA-ENAC-LEC.

An *In-house method* is considered to be based on standardized methods when its validity and suitability for use have been demonstrated by reference to said standardized method and in no case implies that ENAC considers that both methods are equivalent. For more information, we recommend consulting Annex I to the CGA-ENAC-LEC.