

LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DE TOLEDO

Dirección: Avenida de Francia nº4; 45071 Toledo
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **686/LE1311**
Fecha de entrada en vigor: 19/12/2008

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 26 fecha 27/03/2026)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

UNIDAD DE FÍSICO QUÍMICA

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Productos de bollería, pastelería y repostería	Cuantificación de gluten mediante ensayo de inmunoabsorción ligado a enzimas (ELISA) tipo sándwich con anticuerpo R5	PNTeFQ/LSTO/077 <i>Método interno basado en kit comercial*</i>
Productos cárnicos	($\geq 5,0$ mg gluten/kg)	
Comidas preparadas	Cuantificación de proteína de leche mediante ensayo de inmunoabsorción ligado a enzimas (método ELISA) tipo sándwich	PNTeFQ/LSTO/078 <i>Método interno basado en kit comercial*</i>
	($\geq 2,5$ mg proteínas de leche /kg)	
	Cuantificación de huevo entero en polvo mediante ensayo de inmunoabsorción ligado a enzimas (método ELISA) tipo sándwich	PNTeFQ/LSTO/079 <i>Método interno basado en kit comercial*</i>
	($\geq 0,25$ mg huevo en polvo/kg)	

(*) La información sobre el kit concreto utilizado está disponible en el laboratorio.

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas	Fluoruros por potenciometría ($\geq 0,20$ mg/L)	PNTe FQ/LSTO/059 <i>Método interno basado en UNE 77044-1</i>
Aguas de consumo Aguas no tratadas	pH por potenciometría (4-11 uds de pH)	PNTe FQ/LSTO/032 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 ANEXO I Núm. 4</i>
	Conductividad a 20 °C (133-11670 μ s/cm)	PNTe FQ/LSTO/034 <i>Método interno basado en UNE-EN 27888</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas	Turbidez por nefelometría ($\geq 0,20$ UNF)	PNTe FQ/LSTO/036 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7027-1</i>
	Sulfatos por nefelometría ($\geq 40,0$ mg/L)	PNTe FQ/LSTO/053 <i>Método interno basado en UNE 77049</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas de pozo	Amonio por espectrofotometría UV-VIS <i>($\geq 0,15$ mg/L)</i>	PNTe FQ/LSTO/020 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 ANEXO I Núm. 20b</i>
	Nitratos por espectrofotometría UV-VIS <i>($\geq 2,5$ mg/L)</i>	PNTe FQ/LSTO/017 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 ANEXO I Núm. 18</i>
Aguas de consumo Aguas de pozo	Nitritos por espectrofotometría UV-VIS <i>($\geq 0,030$ mg/L)</i>	PNTe FQ/LSTO/019 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 ANEXO I Núm. 19</i>

Análisis mediante métodos volumétricos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas de pozo	Oxidabilidad por volumetría <i>($\geq 1,00$ mg/L)</i>	PNTe FQ/LSTO/006 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 8467</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Queso Corteza de queso	Natamicina por cromatografía líquida con detector de fotodiodos en serie (LC-PDA) <i>Queso ($\geq 1,0$ mg/kg)</i> <i>Corteza ($\geq 0,30$ mg/dm²)</i>	PNTeFQ/LSTO/067 <i>Método interno basado en UNE-EN-ISO 9233-2</i>
Queso Yogur	Ácido sórbico por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (LC-DAD) <i>Quesos ($\geq 100,0$ mg/kg)</i> <i>Yogur (≥ 10 mg/kg)</i>	PNTe FQ/LSTO/021 <i>Método interno basado en ISO 9231</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Turrone y mazapanes Bollería Pastelería Repostería	Conservadores por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (LC-DAD) Ácido sórbico Ácido benzoico Metilparabeno Etilparabeno (≥ 100 mg/kg)	PNTe FQ/LSTO/011 <i>Método interno basado en ISO 9231</i>
Aceites destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingrediente de productos alimenticios Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados	Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs) por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) Benzo(a)antraceno Benzo(a)pireno Benzo (b) fluoranteno Criseno ($\geq 0,75$ μ g/kg)	PNTe FQ/LSTO/071 <i>Método interno basado en UNE-CEN/TS 16621</i>
Músculo (aviar, cunicular y porcino) Huevo	Metabolitos de nitrofuranos por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) 1-amino- hidantoin (AHD) $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg 3-Amino-2-oxazolidinona (AOZ) $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg 3-Amino-5-morfolinometil-2 oxazolidinona (AMOZ) $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg Semicarbazina (SEM) $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg	PNTeFQ/LSTO/064 <i>Método interno conforme a Decisión 2002/657/CE</i>
Músculo Huevo	Cloranfenicol por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) $CC\alpha = 0,05$ μ g/kg	PNTeFQ/LSTO/061 <i>Método interno conforme a Decisión 2002/657/CE</i>
Hígado Ojo de bovino	β -Agonistas por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) Hígado Ojo bovino Clenbuterol $CC\alpha = 0,20$ μ g/kg $CC\alpha = 0,15$ μ g/kg Mabuterol $CC\alpha = 0,68$ μ g/kg $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg Mapenterol $CC\alpha = 0,68$ μ g/kg $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg Clenpropolol $CC\alpha = 0,68$ μ g/kg $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg Ractopamina $CC\alpha = 0,68$ μ g/kg $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg Isoxsuprima $CC\alpha = 0,68$ μ g/kg $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg Cimbuterol $CC\alpha = 0,68$ μ g/kg $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg Cimaterol $CC\alpha = 0,68$ μ g/kg $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg Terbutalina $CC\alpha = 2,00$ μ g/kg $CC\alpha = 1,50$ μ g/kg Salbutamol $CC\alpha = 0,68$ μ g/kg $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg Fenoterol $CC\alpha = 0,68$ μ g/kg $CC\alpha = 0,50$ μ g/kg	PNTeFQ/LSTO/072 <i>Método interno conforme a Decisión 2002/657/CE</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO		NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO	
Riñón Músculo	β-lactámicos por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS)		PNTeFQ/LSTO/076 <i>Método interno conforme a Decisión 2002/657/CE</i>	
		Músculo		Riñón
	Ampicilina	(≥ 25,0 µg/Kg)		(≥ 25,0 µg/Kg)
	Cloxacilina	(≥ 150,0 µg/Kg)		(≥ 150,0 µg/Kg)
	Penicilina G	(≥ 25,0 µg/Kg)		(≥ 25,0 µg/Kg)
		(bovino)		(bovino)
	Cefalexina	(≥ 100,0 µg/Kg)		(≥ 400,0 µg/Kg)
		(resto especies)		(resto especies)
	Cefalexina	CCα = 40,0 µg/Kg		CCα = 40,0 µg/Kg
		(bovino, porcino)		(bovino, porcino)
Cefquinoma	(≥ 25,0 µg/Kg)	(≥ 100,0 µg/Kg)		
	(resto especies)	(resto especies)		
Cefquinoma	CCα = 10,0 µg/Kg	CCα = 10,0 µg/Kg		

CCα: Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 221 de 17/08/2002)

UNIDAD DE MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos	UNE-EN-ISO 6888-1 UNE-EN-ISO 6888-2
	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1
Alimentos Esponjas Toallitas Hisopos	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	UNE-EN ISO 11290-1

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Recuento de coliformes totales y <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo por NMP	UNE-EN-ISO 9308-2
Aguas tratadas	Recuento de Enterococos intestinales por NMP	PNTe MB/LSTO/062 Método interno basado en Enterolert-DW
Aguas no tratadas	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo por NMP	UNE-EN-ISO 9308-2
	Recuento de Enterococos intestinales por NMP	PNTe MB/LSTO/061 Método interno basado en Enterolert-E

Análisis mediante métodos basados en técnicas parasitológicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes de cerdo y jabalí y productos de chacinería	Detección de larvas de Triquina (<i>Trichinella</i> spp.) por digestión y microscopía	UNE-EN ISO 18743

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