

AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA

Laboratori a Tortosa

Dirección: Avda. Santa Teresa, 2 – 12; 43590 Tortosa (Tarragona)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **162/LE578**

Fecha de entrada en vigor: 14/12/2001

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 16 fecha 09/07/2019)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA TÉCNICA FÍSICO-QUÍMICA

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Turbidez por nefelometría ($\geq 0,2$ UNF)	BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 3

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	pH por potenciometría (4,0 – 10,0 uds. de pH)	BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 4
		PNT 7037 <i>Método interno basado en Methrom Monography 8.038.5003</i>
	Conductividad por electrometría (100 - 6000 μ S/cm)	PNT 7005 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 6</i>
	Índice de Langelier	PNT 7034 <i>Método interno basado en Water treatment for HVAC and potable water systems, 1980, Richard T. Blake</i>

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Alcalinidad total y bicarbonatos por volumetría (valoración potenciométrica) <i>Alcalinidad total ($\geq 45,0$ mg CaCO_3/l)</i> <i>Bicarbonatos ($\geq 55,0$ mg HCO_3^-/l)</i>	PNT 7039 <i>Método interno basado en Standard Methods 2320 B</i>
	Oxidabilidad por volumetría ($\geq 0,5$ mg O_2/l)	PNT 7017 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 21</i>

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Nitratos por espectrofotometría UV-VIS	BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 18
	Nitritos por espectrofotometría VIS-VIS	BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 19
	Amonio por espectrofotometría VIS-VIS	BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 20 b
	Cloro libre, Cloro total y Cloro combinado por espectrofotometría UV-VIS <i>($\geq 0,2$ mg/l)</i>	PNT 7002 <i>Método interno basado en Standard Methods 4500 Cl</i>

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de cromatografía iónica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Cationes por cromatografía iónica con detector de conductividad	PNT 7033 <i>Método interno basado en Metrhom Monography 8.038.5003</i>
	Sodio $(\geq 5,0 \text{ mg/l})$ Calcio $(\geq 10,0 \text{ mg/l})$ Magnesio $(\geq 5,0 \text{ mg/l})$ Dureza total $(\geq 20,0 \text{ mg Ca/l})$	
	Aniones por cromatografía iónica con detector de conductividad	PNT 7036 <i>Método interno basado en Standard Methods 4110B</i>
	Cloruros $(\geq 10,0 \text{ mg/l})$	
	Fluoruros $(\geq 0,1 \text{ mg/l})$	
	Sulfatos $(\geq 20,0 \text{ mg/l})$	
	Nitratos $(\geq 5,0 \text{ mg/l})$	

Análisis de alérgenos mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto productos hidrolizados)	Gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) $(\geq 10,0 \text{ mg gluten/kg})$	PNT 5210 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
Alimentos Vino	Proteína de clara de huevo por ELISA sándwich $(\geq 0,5 \text{ mg/Kg})$	PNT 5211 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
Alimentos (excepto pescado crudo y preparados infantiles a base de leche hidrolizada) Vino	Caseína por ELISA sándwich $(\geq 0,5 \text{ mg/kg})$	PNT 5205 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
Alimentos	Cacahuete y proteína de cacahuete por ELISA sándwich $(\geq 2,5 \text{ mg cacahuete/kg})$ $(\geq 0,6 \text{ mg proteína de cacahuete/kg})$	PNT 5209 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (continuación)	Avellana y proteína de avellana por ELISA sándwich <i>(≥ 2,5 mg avellana/kg)</i> <i>(≥ 0,4 mg proteína de avellana/kg)</i>	PNT 5208 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
	Almendra y proteína de almendra por ELISA sándwich <i>(≥ 2,5 mg almendra/kg)</i> <i>(≥ 0,5 mg proteína de almendra/kg)</i>	PNT 5207 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
	Pescado por ELISA sándwich <i>(≥ 4,0 mg bacalao/kg)</i>	PNT 5213 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
Alimentos (excepto productos hidrolizados)	Soja por ELISA sándwich <i>(≥ 2,5 mg proteína de soja/kg)</i>	PNT 5212 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
Alimentos (excepto productos hidrolizados)	Betalactoglobulina por ELISA sándwich <i>(≥ 0,2 mg/kg)</i>	PNT 5216 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche y derivados con bajo contenido en lactosa (excepto leche y derivados con la mención "sin lactosa")	Lactosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático lactosa/D-glucosa) <i>(≥ 0,1 %)</i>	PNT 5301 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>

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

AREA TÉCNICA MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Moluscos bivalvos	<i>Escherichia coli</i> . Recuento por la técnica NMP	PNT 4228 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 16649-3</i>
Alimentos	Microorganismos. Recuento de colonias a 30 °C	UNE-EN ISO 4833-1
	<i>Clostridium perfringens</i> . Recuento de colonias a 37 °C	UNE-EN ISO 7937
	<i>Enterobacteriaceae</i> . Recuento de colonias a 37 °C	UNE-EN ISO 21528-2
	Coliformes. Recuento de colonias a 30 °C	ISO 4832:2006
	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positiva. Recuento de colonias a 44 °C utilizando 5-bromo-4-cloro-3-indolil β -D-glucopiranosido	ISO 16649-2
	Estafilococos coagulasa positivo. Recuento de colonias a 37 °C	NF V08-057-1
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivos. Recuento de colonias a 30 °C	UNE-EN ISO 7932
	<i>Listeria monocytogenes</i> . Recuento de colonias a 37 °C	UNE-EN ISO 11290-2
	Bacterias sulfito reductoras. Recuento de colonias en anaerobiosis a 46 °C	NF V08-061
	<i>Escherichia coli</i> O157. Investigación, aislamiento/identificación y confirmación	UNE-EN ISO 16654
	<i>Escherichia coli</i> presuntiva. Investigación	ISO 7251
	Estafilococos coagulasa positivos. Investigación, aislamiento/identificación y confirmación	UNE-EN ISO 6888-3
<i>Listeria monocytogenes</i> . Investigación, aislamiento/identificación y confirmación	UNE-EN ISO 11290-1	
Alimentos Gasas, hisopos y esponjas	<i>Salmonella</i> spp. Investigación, aislamiento/identificación y confirmación	UNE-EN-ISO 6579-1

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 Aguas de captación para aguas de consumo	Enterococos intestinales. Filtración por membrana	UNE-EN ISO 7899-2
	Bacterias coliformes. Filtración por membrana	Orden SCO/778/2009
	<i>Escherichia coli</i> . Filtración por membrana	
Aguas de consumo Aguas de piscina	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> . Filtración por membrana	UNE-EN ISO 16266
	<i>Clostridium perfringens</i> (incluidas las esporas) Filtración por membrana	PNT 4109 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 14189</i>
Aguas de consumo Aguas de torres de refrigeración. Aguas de condensadores evaporativos	Microorganismos cultivables a 22 °C y a 36 °C Siembra por incorporación	UNE-EN ISO 6222
Aguas marinas	<i>Escherichia coli</i> . Filtración por membrana y siembra en agar cromogénico	PNT 4112 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 9308-1</i>
	Enterococos intestinales. Filtración por membrana	PNT 4113 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7899-2</i>
Aguas de consumo Aguas tratadas no destinadas a consumo	Recuento de <i>Legionella</i> spp	UNE-EN ISO 11731
	Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (inmunoaglutinación)	PNT 4114 <i>Método interno basado en Legionella Latex Test Oxoid</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inhibición del crecimiento bacteriano

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne, pescado, huevos	Residuos de sustancias con actividad antimicrobiana. Test microbiológico de las 5 placas Detección de sustancias antimicrobianas por las técnicas de cribado de las 5 placas	PNT 4501 <i>Método interno basado en Método PNTCNA_AN001 transferido por LNR</i>

ÁREA TÉCNICA SANIDAD ANIMAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas de parasitología

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y productos cárnicos frescos y congelados derivados de las especies porcina, equina, y jabalina y otras especies animales	Detección de larvas de triquina (<i>Trichinella</i> spp.) por digestión artificial péptica y microscopía	Reglamento (UE) 2015/1375, Anexo I, Capítulo 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.