

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. 24 fecha/date 13/05/2020)

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Marisco vivo <i>Live seafood</i>	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo. Recuento por la técnica NMP/ β-glucuronidase-positive <i>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 <i>Enterobacteriaceae. Colony enumeration at 37°C</i>	UNE-EN ISO 21528-2
	Coliformes. Recuento de colonias a 30°C <i>Coliforms. Colony enumeration at 30°C</i>	NF V 08-050
	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo. Recuento de colonias a 44°C <i>β-glucuronidase-positive Escherichia coli. Colony enumeration at 44°C</i>	ISO 16649-2
	<i>Listeria monocytogenes</i> . Recuento de colonias a 37 °C <i>Listeria monocytogenes. Colony enumeration at 37 °C</i>	UNE-EN ISO 11290-2
		PNT M-AL 060 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® COUNT</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)

Código Validación Electrónica: K52H87Pp9tqHB079Gb

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.

Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Alimentos Foodstuffs	<i>Estafilococos</i> coagulasa positivo. Recuento de colonias a 37°C <i>Coagulase-positive staphylococci. Colony enumeration at 37°C</i>	UNE-EN ISO 6888-2
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivos. Recuento de colonias a 30°C <i>Presumptive Bacillus cereus. Colony enumeration at 30°C</i>	UNE-EN ISO 7932
	<i>Clostridium perfringens</i> . Recuento de colonias a 37°C <i>Clostridium perfringens. Colony enumeration at 37°C</i>	UNE-EN ISO 7937
	Bacterias anaerobias sulfitorreductoras. Recuento de colonias a 46°C <i>Sulphite-reducing anaerobic bacteria. Colony enumeration at 46°C</i>	NF V 08-061
	Hongos y levaduras. Recuento de colonias a 25°C <i>Yeasts and moulds. Colony enumeration at 25°C</i>	NF V 08-059
	<i>Enterobacteriaceae</i> . Detección a 37°C <i>Enterobacteriaceae. Detection at 37°C</i>	UNE-EN ISO 21528-1
	<i>Escherichia coli</i> O157. Detección Aislamiento/identificación y confirmación con identificación de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 <i>Escherichia coli</i> O157. Detection. <i>Isolation/identification and confirmation with identification of Escherichia coli O157:H7</i>	UNE-EN ISO 16654
	<i>Listeria monocytogenes</i> Detección Aislamiento/identificación y confirmación / <i>Listeria monocytogenes. Detection.</i> <i>Isolation/identification and confirmation</i>	UNE-EN ISO 11290-1 PNT M-AL 059 Método interno basado en In-house method based on ALOA One Day

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Alimentos Foodstuffs	<i>Campylobacter</i> spp. Detección Aislamiento/identificación y confirmación de <i>C. coli</i> , <i>C. lari</i> y <i>C. jejuni</i> <i>Campylobacter</i> spp. Detection. Isolation/identification and confirmation of <i>C. coli</i> , <i>C. lari</i> and <i>C. jejuni</i>	UNE-EN ISO 10272-1
	Microorganismos. Recuento de colonias a 30°C Técnica de siembra por inclusión <i>Microorganisms. Colony enumeration at 30°C</i> <i>Pour plate technique</i>	UNE-EN ISO 4833-1
Alimentos Foodstuffs		UNE-EN ISO 6579-1
Alimentos Esponjas (control de higiene de superficies de canales) Foodstuffs <i>Sponges (hygiene control of carcasses)</i>	<i>Salmonella</i> spp. Detección Aislamiento/identificación y confirmación <i>Salmonella</i> spp. Detection. Isolation/identification and confirmation	PNT M-AL 073 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID' Salmonella Agar</i>
Leche en polvo y deshidratados formulados para lactantes Milk powder and powdered infant formula	<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 Infant milk preparations and pasteurized liquid dairy products	<i>Enterobacteriaceae</i> . Recuento mediante la técnica del NMP (Número Más Probable) a 37°C <i>Enterobacteriaceae. Enumeration using the MPN (Most Probable Number) technique at 37°C</i>	UNE-EN ISO 21528-1
Productos de la pesca Fish products	<i>Vibrio cholerae</i> y <i>Vibrio cholerae</i> potencialmente enteropatógeno. 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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Productos de la pesca <i>Fish products</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> y <i>Vibrio parahaemolyticus</i> potencialmente enteropatógeno. 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

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
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 incorporación <i>Microorganisms culturable at 22°C and 36°C. Inoculation in nutrient agar culture medium</i>	UNE-EN ISO 6222
	Bacterias coliformes. Filtración por membrana <i>Coliform bacteria. Membrane filtration.</i>	UNE-EN ISO 9308-1 SCO/778/2009
	<i>Escherichia coli</i> . Filtración por membrana <i>Escherichia coli. Membrane filtration</i>	
	Esporas de microorganismos anaerobios sulfitorreductores. 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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas marinas Aguas continentales no tratadas <i>Drinking water</i> <i>Bottled water</i> <i>Sea water</i> <i>Untreated continental water</i>	Enterococos intestinales. Filtración por membrana <i>Intestinal enterococci. Membrane filtration.</i>	UNE-EN ISO 7899-2

Análisis de *Legionella*

Legionella analyses

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Hisopos Aguas de consumo Aguas continentales tratadas	Recuento de <i>Legionella</i> spp. <i>Legionella</i> spp. enumeration	UNE-EN ISO 11731
Aguas de captación para aguas de consumo <i>Swabs</i> <i>Drinking water</i> <i>Treated continental water</i> <i>Catchment water for drinking water</i>	Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (Inmunoaglutinación) <i>Identification of Legionella pneumophila</i> (Immunoagglutination)	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>	Enterotoxina estafilocócica. Detección mediante ELISA <i>Staphylococcal enterotoxin. Detection using ELISA</i>	UNE-EN ISO 19020
Cepas de estafilococos coagulasa positivos <i>Coagulase-positive staphylococcal strains</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> . Metodo 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™ EUVSEC</i>
	Determinación de las concentraciones mínimas inhibitorias de <i>Salmonella</i> spp. y <i>E.coli</i> resistentes. Metodo 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 coli</i> y <i>Campylobacter jejuni</i> <i>Campylobacter coli</i> and <i>Campylobacter jejuni</i> strains	Determinación de las concentraciones mínimas inhibitorias <i>Campylobacter coli</i> y <i>Campylobacter jejuni</i> . Metodo 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™ EUCAMP2</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inhibición del crecimiento bacteriano
Detection using methods based on bacterial growth inhibition 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>
Músculo (excepto pescado) <i>Muscle (except fish)</i>	Residuos de sustancias con actividad antimicrobiana. Test microbiológico de las 4 placas <i>Residues of substances with antimicrobial activity. Microbiological 4-plate screening test</i>	PNT M-AL 045 Ed. 13 <i>Método interno In-house method</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 productos cárnicos frescos y congelados derivados de las especies porcina, equina y jabalina y otras especies animales <i>Meat and fresh and frozen meat products derived from porcine, equine and javelina and other animal species</i>	Detección de larvas de triquina (<i>Trichinella</i> spp.) <i>Detection of trichina larvae (Trichinella spp.)</i>	Reglamento (UE) 2015/1375 Anexo I. Capítulo I <i>Regulation (EU) 2015/1375 Annex I. Chapter I</i>

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 E. coli</i> O157:H7 MP

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
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 Salmonella spp.</i>
Alimentos <i>Foodstuffs</i>	<i>Campylobacter</i> spp. Detección e identificación por PCR-Tiempo Real <i>Campylobacter</i> spp. Detection and identification by Real-Time PCR	PNT M-MOL 006 <i>Método interno basado en In house method based on Campylofast</i>
Esponjas (control de higiene de superficies de canales) Productos cárnicos listos para el consumo <i>Sponges (hygiene control of carcasses)</i> <i>Meat products ready for consumption</i>	<i>Salmonella</i> spp. Detección mediante PCR - Tiempo Real Aislamiento/identificación y confirmación <i>Salmonella</i> spp. Detection by Real-Time PCR <i>Isolation/identification and confirmation</i>	FSIS MLG 4
Esponjas Productos cárnicos listos para el consumo <i>Sponges</i> <i>Meat products ready for consumption</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> . Detección mediante PCR - Tiempo Real. Aislamiento/identificación y confirmación <i>Listeria monocytogenes</i> . Detection by Real-Time PCR <i>Isolation/identification and confirmation</i>	FSIS MLG 8
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	UNE-EN ISO 15216-1
Aguas envasadas <i>Bottled water</i>	<i>Quantification of Norovirus Genogroups I and II and Hepatitis A Virus by Real-Time PCR</i>	PNT M MOL 016 PNT M MOL 017 <i>Métodos internos basados en In-house methods based on UNE-EN ISO 15216-1</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: K52H87Pp9tqHB079Gb

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.

Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
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	UNE-CEN ISO/TS 15216-2
Aguas envasadas <i>Bottled water</i>	<i>Detection of Norovirus Genogroups I and II and Hepatitis A Virus by Real-Time PCR</i>	PNT M MOL 016 PNT M MOL 017 <i>Métodos internos basados en In-house methods based on UNE-CEN ISO/TS 15216-2</i>

Análisis de *Legionella*

Legionella analyses

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Aguas de consumo Aguas continentales tratadas Aguas de captación para aguas de consumo <i>Drinking water</i> <i>Treated continental water</i> <i>Catchment water for drinking water</i>	Detección de <i>Legionella</i> spp. mediante PCR <i>Detection of Legionella spp. by PCR</i>	PNT M-MOL 003 <i>Método interno basado en In-house method based on Journal of Clinical Microbiology, May 1995, p. 1247-1252 Vol.33, No.5</i>

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 23 de fecha 27/03/2020

This edition corrects mistakes detected in Ed. 23 dated 27/03/2020

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.

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es