



Alcance de Acreditación LE-052

FOOD SAFETY, S.A.

Dirección: Panamá, Parque Lefevre, Urbanización Residencial El Romeral, Calle Cádiz,
Casa No. 650

Teléfono: (+507) 392-6528/6240

Correo electrónico: pjaar@foodsafetypanama.com.

El presente alcance de acreditación fue otorgado por el Consejo Nacional de Acreditación, conforme a los criterios recogidos en la Norma DGNTI-COPANIT ISO/IEC 17025:2017 como laboratorio de ensayos, mediante, Resolución No.10 de 30 de marzo de 2021, y certificado de acreditación, con código de acreditación LE-052.

Métodos de ensayos acreditados

N.º	Producto/Material a ensayar	Ensayo	Método de ensayo
1	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos y Superficies.	Listeria monocytogenes	Método válido AOAC 080901 BAX®Sistema PCR/Assay para Listeria monocytogenes 24E.
2	Alimentos crudos, Alimentos procesados Productos lácteos Superficies.	Listeria Genus	Método válido AOAC 050903 BAX®Sistema PCR/Assay Genus Listeria 24E.
3	Alimentos crudos, Alimentos procesados Productos lácteos Superficies.	Salmonella ssp	Método oficial AOAC OMA 2003.09 BAX®Sistema PCR/Assay para Salmonella spp.
4	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	Heterótrofos	Métodos estándar para el examen de agua y aguas residuales, 22ª edición. 9215A/9215D (Filtración por membrana) Cuento de Heterótrofos en placa.
5	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	Coliformes totales	Norma de Calidad de Agua. Recuento de Escherichia coli y Bacterias coliformes. Parte #1 Método de filtración por membrana para aguas (ISO 938-1:2014).
6	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	Escherichia coli	Norma de Calidad de Agua. Recuento de Escherichia coli y Bacterias Coliformes. Parte #1 Método de filtración por membrana para aguas (ISO 938-1:2014).

7	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	Pseudomona aeruginosa	Norma de Calidad de Agua. Detección y recuento de Pseudomona aeruginosa. Método por filtración en membrana. (ISO 16266:2006).
---	--	-----------------------	---

Métodos de ensayos ampliados

N.º	Producto/Material a ensayar	Ensayo	Método de ensayo
1	Productos crudos, Productos Procesados y Superficies.	<i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Y <i>Vibrio vulnificus</i>	Método Válido AOAC Método Oficial 050902 BAX@Sistema PCR/Assay para <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> y <i>Vibrio vulnificus</i> .
2	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Superficies y Manipuladores	Recuento total de Aerobios Mesófilos	AOAC Método oficial 990.12 Recuento de Aerobios Mesófilos en placa Petrifilm.
3	Leche y Productos Lácteos	Recuento total de Aerobios Mesófilos	AOAC Método oficial 986.33 Recuento de Aerobios Mesófilos en placa Petrifilm.
4	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos, Superficies y manipuladores.	Coliformes Totales	AOAC Método oficial 991.14 Recuento de Coliformes Totales en placa Petrifilm.
5	Carnes, Aves y Mariscos	Coliformes Totales	AOAC Método oficial 998.08 Recuento de Coliformes Totales en placa Petrifilm.
6	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos, Superficies y manipuladores.	Escherichia coli	AOAC Método oficial 991.14 Recuento de Escherichia.coli en placa Petrifilm.
7	Carnes, Aves y Mariscos	Escherichia coli	AOAC Método oficial 998.08 Recuento de Escherichia.coli en placa Petrifilm.
8	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos, Superficies y manipuladores.	Enterobacterias	Compendium de métodos para la examinación microbiológica de los alimentos (Compendium of Methods for the Microbiological Examination for Foods) Capítulo 8. Recuento de Enterobacterias en placa Petrifilm.



9	Alimentos crudos, Alimentos procesados. Superficies y manipuladores.	Staphylococcus aureus	AOAC método oficial 2003-07. Recuento de Staphylococcus aureus en placa Petrifilm.
10	Leche y Productos Lácteos	Staphylococcus aureus	AOAC método oficial 2003-08. Recuento de Staphylococcus aureus en placa Petrifilm.
11	Carnes, Aves y Mariscos	Staphylococcus aureus	Método válido AOAC método oficial 2003- 11. Recuento de Staphylococcus aureus en placa Petrifilm.
12	Alimentos crudos, Alimentos procesados. Superficies	Coliformes Termotolerantes (Fecales)	AFNOR método validado 3M 01/2-09/89C Recuento de Coliformes Termotolerantes (Fecales).