



GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO
SERVICIOS ESTATALES DE SALUD
LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA

CATÁLOGO DE SERVICIOS DE ANÁLISIS DE
MUESTRAS PARA
VIGILANCIA SANITARIA

<p>Actualizó QBB. Guadalupe del Pilar Bojorquez Vazquez.</p> <p>Firma:  Fecha: 14/03/2025</p>	<p>Revisó Biól. Jhonny Alberto Aguilar Vera.</p> <p>Firma:  Fecha: 18/03/2025</p>	<p>Autorizó M.PI. Yolanda Ek Solís.</p> <p>Firma:  Fecha: 10/04/2025</p>
--	--	---



DIRECTORIO

SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR GENERAL DE LOS SERVICIOS ESTATALES DE SALUD EN QUINTANA ROO

Lic. Flavio Carlos Rosado.

DIRECTOR DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Lic. Jaime Torres Viveros.

DIRECTORA DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA DE QUINTANA ROO

M.Pl. Yolanda Ek Solís.

JEFA DEL DEPARTAMENTO DE DETECCIÓN DE RIESGOS SANITARIOS

QBB. Guadalupe del Pilar Bojorquez Vazquez.

Colaboradores del Laboratorio Estatal de Salud Pública

Dirección

MPI. Yolanda Ek Solís.

Subdirección Técnica

Biol. Jhonny Alberto Aguilar Vera.

Departamento Administrativo

Lic. Silvia Romina Basto Pech.

Departamento de Detección de Riesgos Sanitarios

QBB. Guadalupe del Pilar Bojórquez Vázquez.

Sección Técnica

QFB. Irwin Ernesto Rodríguez Poxtán.

Sección de Gestión Integral

QFB. Diana Zuleika Concha Medina.

Recepción de muestras

TLC. Addy Margeli Ramírez Pool.

Laboratorio de Microbiología de agua y alimentos

QFB. Lenny de Jesus Gusman Canul.

Laboratorio de Físicoquímicos de agua y alimentos

Biol. Carlos Fernando Chable Mendicuti.

Laboratorio de Biología molecular

QFB. Linnet Esmeralda Cupul Noh.

Laboratorio de Conservación de cepas

Biol. Gregorio Poot Mex (provisional)

Sección de Reactivos y medios de cultivo

TLC. Angel Eduardo Benitez Poot (provisional)

Contenido

1.	Presentación.....	6
2.	Objetivo	7
3.	Alcance.....	7
4.	Filosofía de la calidad.....	8
4.1	Misión	8
4.2	Visión	8
4.3	Política de Gestión Integral	8
4.4	Política de Bioseguridad.....	8
5	Aviso de privacidad.....	9
6	Política de imparcialidad.....	11
7	Responsabilidades del LESP.....	12
7.1	LESP.....	12
8	Derechos y responsabilidades de los usuarios.	121
8.1	Derechos de los usuarios.....	121
8.2	Responsabilidades de los usuarios.....	12
9	Información de atención y contacto.....	13
9.1	Horario de atención.....	13
9.1.1	Clientes particulares.....	12
9.1.2	Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios.....	12
9.1.3	Hospitales.....	12
9.1.4	Muestras provenientes de otros estados o países.....	12
9.2	Acceso a instalaciones.....	14
9.3	Dirección y ubicación	14
9.4	Contacto.....	143
10	Cuotas de recuperación	15
10.1	Solicitudes de servicios	15
10.2	Formas de pago de servicios	154
11	Indicaciones para el Embalaje de muestras:	16
11.1	Envase primario	16
11.2	Envase secundario.....	17



12	Servicios y requisitos.....	18
12.1	Requisitos generales.....	18
12.2	Recepción e ingreso de muestras	18
12.3	Marco analítico.....	19
13	Quejas y sugerencias	47
14	Informe de resultados	48
15	Comunicación ante contingencias	49
16	Recomendaciones para la toma de muestra.....	49
17	Anexos	49
18	Documentos de Referencia.....	49
19	Bibliografía.....	50

1. Presentación

El Laboratorio Estatal de Salud Pública de Quintana Roo (LESP), es una unidad administrativa de los Servicios Estatales de Salud (SESA) que tiene entre sus atribuciones prestar servicios de pruebas analíticas de laboratorio enfocadas al control, prevención e identificación de riesgos sanitarios a la Salud. Forma parte del Sistema Federal Sanitario (SFS) y de la Red Nacional de Laboratorios de Salud Pública (RNLSP), además de contar con la membresía de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA).

Para apoyar el cumplimiento normativo en materia sanitaria de productos y servicios de consumo humano, el LESP mantiene un marco analítico con enfoque de riesgos para detectar agentes microbiológicos, químicos e inmunoquímicos presentes en agua y alimentos que pudieran afectar a la salud de la población.

Para garantizar la confiabilidad de resultados que se emiten del análisis de agua y alimentos, el LESP ha implementado un sistema de gestión de calidad que cumple con los requisitos de las normas NMX-CC-9001-IMNC-2015 y NMX-EC-17025-IMNC-2018, el cual se mantiene en mejora continua, se cuenta con la certificación por parte del Instituto Mexicano de Estandarización y Evaluación de la Conformidad (IMEEC) y funge como Laboratorio de Pruebas Tercer Autorizado ante la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

Para la prevención de riesgos sanitarios que afecten la salud de la población, se toman en cuenta la prevalencia de enfermedades transmisibles y no transmisibles, las cuales demuestran una tendencia epidemiológica que debe atenderse de manera integral. A nivel estatal se cuenta con la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios (DPCRS) y el LESP que trabajan en conjunto en un Sistema Sanitario Estatal que se encarga de la vigilancia de productos y servicios. El proceso incluye la identificación de riesgos sanitarios, implementación de estrategias para prevenir los riesgos, visitas de verificación sanitaria a establecimientos, recepción de muestras en el laboratorio, análisis de muestras, reporte de resultados, dictamen sanitario y acciones de prevención y seguimiento a efecto de que la población tenga acceso a productos seguros y de calidad sanitaria.

El marco analítico autorizado en el LESP para la vigilancia sanitaria está integrado por 17 métodos de pruebas microbiológicas, 15 fisicoquímicas, 2 Inmunoquímicas, 1 Bioensayo y 2 pruebas por PCR (Biología Molecular), con el cual, se atiende la demanda analítica con enfoque de riesgos requerida por el Sistema Federal Sanitario y la demanda analítica de vigilancia sanitaria estatal.

Con la publicación de este documento el LESP y sus partes interesadas armonizan sus instrumentos para garantizar un análisis de muestras que representen su estatus sanitario, con los cuales se toman las decisiones para la prevención de posibles riesgos que afecten la salud de la población.

2. Objetivo

Dar a conocer a los clientes y partes interesadas los servicios de laboratorio que el LESP oferta para la vigilancia sanitaria, el alcance de estos servicios y proporcionar orientación e indicaciones que sirvan de guía y soporte para garantizar el cumplimiento de los criterios de aceptación de muestras de productos de uso y consumo humano que la autoridad sanitaria estatal y clientes particulares ingresan al LESP para su análisis en el apego con la normatividad aplicable.

3. Alcance

Aplica a muestras de agua, alimentos y ambientales provenientes de la Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios o de usuarios particulares provenientes de procesos de vigilancia sanitaria en carácter de muestra o muestra testigo; ensayos de aptitud, muestras biológicas humanas, superficies vivas e inertes u otros productos que ingresen al departamento de Detección de Riesgos Sanitarios para su análisis.



4. Filosofía de la calidad

4.1 Misión

El laboratorio Estatal de Salud Pública, genera resultados analíticos confiables y oportunos, para detectar e identificar daños y riesgos para la población del Estado de Quintana Roo, que permitan contribuir a la toma de decisiones en Salud Pública.

4.2 Visión

Ser un Laboratorio que responda a la demanda diagnóstica que requiere el Estado de Q. Roo, para la toma de decisiones en Salud Pública

4.3 Política de Gestión Integral

En el Laboratorio Estatal de Salud Pública brindamos servicios, basados en un marco analítico, con enfoque de riesgos en Salud Pública, mediante la ejecución de métodos de ensayo estandarizados, que permitan la emisión de resultados confiables y oportunos, para satisfacer los requisitos de nuestras partes interesadas pertinentes. Como estrategia nos comprometemos a:

- Consolidar un Sistema de Gestión Integral basado en las normas NMX-CC-9001-IMNC, NMX-EC-15189-IMNC, NMX-EC-17025- IMNC, ISO-35001.
- Realizar el servicio con personal competente y buenas prácticas profesionales.
- Generar resultados analíticos confiables y oportunos con imparcialidad y confidencialidad.
- La protección del personal, comunidad y medio ambiente, mediante la gestión de riesgos asociados a nuestro contexto.
- Cumplir los requisitos legales y aplicables a la organización. 6. La mejora continua del Sistema de Gestión Integral.

4.4 Política de Bioseguridad

El Laboratorio Estatal de Salud Pública se compromete a proteger al personal interno y externo, la comunidad y medio ambiente, mediante la gestión de los riesgos asociados a las actividades, basado en la norma ISO 35001:2019, con el fin, de prevenir la exposición a los agentes biológicos y sustancias químicas manipuladas en los procesos, así como la pérdida o uso malintencionado de los agentes y materiales biológicos.

5 Aviso de privacidad

AVISO DE PRIVACIDAD INTEGRAL PARA LA ELABORACION DE REGISTROS, ESTADISTICAS Y TRAMITES PARA LA PRESTACIONES DE SERVICIO ANALITICO QUE SE REALIZAN EN EL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PUBLICA

En cumplimiento a Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de los Sujetos Obligados y la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Quintana Roo, LOS SERVICIOS ESTATALES DE SALUD en lo subsecuente SESA, en su calidad de Sujeto Obligado que recaba y ejerce tratamiento sobre datos personales, emite el siguiente:

AVISO DE PRIVACIDAD

Los SESA a través del Laboratorio Estatal en Salud Pública, con domicilio en la avenida Maxuxac S/N, esquina Miguel Alemán, Fraccionamiento Residencial Chetumal, código postal 77039, de la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo, informa que es el responsable del tratamiento de los Datos Personales que nos proporcione, los cuales serán protegidos de conformidad a lo dispuesto por la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de los Sujetos Obligados, la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Quintana Roo y demás normatividad que resulte aplicable.

¿Qué datos personales se recaban y para qué finalidad?

Los datos personales que se recaban son: nombre, edad, fecha de nacimiento, dirección, nombre de la persona a la que viene a visitar, procedencia, identificación oficial, firma, métodos de pago, RFC, correo electrónico, teléfono, datos de salud y los datos proporcionados en la documentación que en su caso adjunte. En cumplimiento a la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Quintana Roo; el SESA a través del Laboratorio Estatal en Salud Pública, en su calidad de Sujeto Obligado, es la responsable del tratamiento de los Datos Personales que se obtengan a través de la solicitud, y serán utilizados para las siguientes finalidades:

- Generar estadísticas y reportes.
- Generar registro de entradas y salidas de visitantes o clientes.
- Generar registro de visitas a cada departamento interno.
- Canalizar la visita con el personal correspondiente.
- Brindar seguridad en nuestras instalaciones.
- Procesamiento de muestras, desde la generación y envío de resultados.
- Procesamiento de pago, generación y envío de facturas.
- Dar cumplimiento a las obligaciones legales, fiscales y requerimientos de la autoridad competente.
- Dar respuesta a sus dudas o comentarios y/o proporcionarle la información que solicite.
- Informar alguna modificación en los servicios contratados.

Fundamento para el tratamiento de datos personales

El SESA trata los datos personales antes señalados con fundamento en los artículos 1, 2, 23, 68, 70 fracción XXVIII y 121 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública; 1, 2, 52, 53, 54, 56, 83, 84, 91 y 93 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública para el Estado de Quintana Roo; 1, 6, 24, 25, 26, 52, 106, 115, 136 y demás aplicables de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Quintana Roo y los artículos 1 y demás aplicables del Reglamento Interior de los Servicios Estatales de Salud, publicado en el periódico oficial del Estado de Quintana Roo.

Transferencia de Datos

Se informa que no se realizarán transferencias de datos personales. La Información será exclusivo de la Dirección de Laboratorio Estatal en Salud Pública, salvo aquellas que sean necesarias para atender requerimientos de información de una autoridad competente, que estén debidamente fundados y motivados.

¿Dónde se pueden ejercer los derechos de acceso, rectificación corrección y oposición de datos personales?

El Titular de los Datos Personales, podrá ejercer sus derechos de Acceso, Rectificación, Cancelación y Oposición (ARCO), solicitando lo conducente ante la Unidad de Transparencia de los SESA, ubicada en avenida Chapultepec número 267, colonia Centro, código postal 77000, de la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo. La solicitud de derechos ARCO, conforme a lo dispuesto en la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Quintana Roo, podrá realizarla de manera personal, mediante el formato de Solicitud de Derechos ARCO de los SESA, mismo que podrá descargar en: <http://qroo.gob.mx/sesa> o a través del sistema SISAI 2.0, mediante la liga: <https://www.plataformadetransparencia.org.mx/> En el caso de requerir asesoría en el tema de Protección de Datos Personales, puede acudir ante la Unidad de Transparencia de los SESA en horario de atención de lunes a viernes de 09:00 a 17:00 horas.

Medio de Defensa.

Cabe señalar que contra la negativa de dar trámite a toda solicitud para el ejercicio de los derechos ARCO o por falta de respuesta del Responsable, procederá la interposición de recurso de revisión a que se refiere el artículo 144 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y los artículos 168 al 188 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública para el Estado de Quintana Roo.

En caso de que usted detecte alguna inconformidad o mal manejo con los datos que le fueron recabados, podrá presentar su denuncia en escrito libre, o a través de los formatos, medios electrónicos o cualquier otro medio o tecnología que el Instituto de Acceso a la Información y Protección de Datos Personales de Estado de Quintana Roo "IDAIPQROO", establezca para tal efecto conforme al artículo 138 de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Quintana Roo.

Cambio al Aviso de Privacidad.

En caso de que exista un cambio en este **Aviso de Privacidad**, podrá consultarlo en el sitio web del Organismo <http://qroo.gob.mx/sesa> en la sección de información de interés.

6 Política de imparcialidad

Declaración de Imparcialidad de la Dirección del LESP

La Dirección del Laboratorio Estatal de Salud Pública (LESP), se compromete a mantener la Imparcialidad en todas las actividades del proceso de análisis de muestras, estableciendo una estructura compuesta por políticas, procedimientos, acuerdos y compromisos con el fin de asegurar que todo el personal que participa en el proceso, desempeña sus actividades garantizando la imparcialidad, independencia, integridad y confidencialidad de las mismas y actúa libre de presiones personales, familiares, laborales, económicas o de otra índole provenientes de cualquier persona u organización y que pretendan influir en la confiabilidad de los resultados. Así mismo, se compromete a gestionar los conflictos de intereses que se pudieran presentar y asegurar la objetividad en todas las actividades del proceso de análisis de acuerdo a los procedimientos establecidos.

También se compromete a que en las reuniones de revisión por la dirección se aborde el tema de la imparcialidad con todos los miembros.

Es importante mencionar que el LESP como organismo público tiene reglas de integridad para el ejercicio de la función pública que rigen su actuar.

Política de imparcialidad y confidencialidad del personal del LESP

Los servidores públicos que integran el Laboratorio Estatal de Salud Pública (LESP), se comprometen a que las actividades analíticas para la vigilancia Epidemiológica y Sanitaria se realicen con estricto apego a lo legalmente establecido en la normativa nacional, actuar de manera imparcial y confidencial, para prevenir cualquier conflicto de intereses que influya en los servicios de laboratorio que sean contratados con sus partes interesadas.

7 Responsabilidades del LESP

Con el objetivo de asegurar confiabilidad del proceso de análisis de muestras y la integridad de las mismas, el LESP a través de este documento coadyuva con la autoridad sanitaria y partes interesadas para mantener la integridad de las muestras hasta su análisis de laboratorio, a fin de asegurar la validez de los resultados obtenidos.

7.1 LESP

- Atender al cliente con respeto, equidad, amabilidad e imparcialidad.
- Comunicar los servicios que ofrece el LESP y sus requisitos.
- Brindar asesoría a los clientes respecto a los servicios.
- Emitir orientación relacionada con los requisitos para la toma y transporte de muestras.
- Tratar con imparcialidad cualquier seguimiento de atención al cliente.
- Asegurar la confidencialidad de la información recibida para el servicio.
- Proporcionar información sobre costos del servicio.
- Proporcionar información respecto al tiempo y vías de entrega de resultados.
- Atender las quejas que se presenten por la realización del servicio.
- En caso de quejas: proteger la identidad del reclamante, solicitar su autorización por escrito cuando se requiera, Informar al cliente el seguimiento del tratamiento de quejas.
- Establecer las políticas, criterios y requisitos específicos para el ingreso de muestras para su análisis.
- Coordinarse con la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios y las Jurisdicciones Sanitarias para establecer los programas de muestreo para la vigilancia sanitaria.
- Brindar orientación a los verificadores sanitarios sobre los criterios y requisitos establecidos en este documento.
- Coordinarse con la DPCRS para proveer materiales estériles para la toma de muestras.

8 Derechos y responsabilidades de los usuarios.

8.1 Derechos de los usuarios.

- Ser atendido con respeto, equidad, amabilidad e imparcialidad.
- Recibir información respecto a los requisitos para el servicio.
- Recibir información sobre costos del servicio.
- Recibir información respecto al tiempo de entrega de resultados.
- Que se mantenga la confidencialidad de la información personal entregada para el servicio solicitado.
- Manifiestar su satisfacción o inconformidad respecto al servicio recibido.
- Conocer el proceso para el reporte y seguimiento de quejas.
- A ser notificado ante cualquier cambio respecto al servicio.

8.2 Responsabilidades de los usuarios.

- Las actividades relacionadas con la toma de muestras.
- El transporte adecuado para mantener la integridad y calidad de las muestras.
- Respetar el horario de atención establecido para el servicio.
- Respetar al servidor público que brinda la atención.
- Cubrir el costo del servicio (si corresponde).
- Cumplir con los requisitos establecidos para realización del servicio solicitado.
- La veracidad de la información proporcionada para el servicio.

- Solicitar los servicios que requiere en apego a la normativa aplicable.
- Asegurar los requisitos de ingreso de muestra al momento de su entrega al laboratorio.

9 Información de atención y contacto

9.1 Horario de atención

9.1.1 Clientes particulares

- Horario de recepción de muestras es de 8:30 a 13:30 hr de lunes a viernes.
- Horario de entrega de materiales para muestreo 8:30 a 14:30 hr de lunes a viernes.
- Horario de entrega de resultados de 8:30 a 14:00 hr de lunes a viernes.
- Horario de atención a clientes e informes 8:30 a 14:30 hr de lunes a viernes.

9.1.2 Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios

- El horario de recepción de muestras es de 8:30 a 13:30 hr de lunes a miércoles.

Nota: Fuera de ese horario únicamente se reciben muestras para su resguardo previa notificación al LESP y acuerdo entre los responsables de programas y la jefatura de departamento o dirección del LESP de acuerdo con lo siguiente:

-Únicamente se podrán resguardar muestras de programa regular y convenio en día lunes o martes; en este caso, realizar el trámite de recepción el día siguiente excepto cuando sea inhábil en cuyo caso, la muestra se debe rechazar. Si durante este proceso la muestra excede el tiempo entre el muestreo y el ingreso al LESP, se debe rechazar o concesionar mediante carta responsiva previa autorización.

-Toda recepción extemporánea debe ser coordinada entre la Sección Técnica, la Sección de Recepción de Muestras y los responsables de laboratorio.

- Las muestras asociadas a brotes, emergencias sanitarias, pandemia, podrán recibirse en día sábado, domingo o fuera del horario establecido; su ingreso debe ser acordado por la jefatura de departamento y/o por la Dirección de este LESP e informadas a la Sección de Recepción de Muestras mediante correo electrónico.
- Horario de entrega de materiales para muestreo 8:30 a 14:30 hr de lunes a viernes.

9.1.3 Hospitales.

- Horario de recepción de muestras es de 8:30 a 13:30 hr de lunes a viernes.
- Horario de entrega de materiales para muestreo 8:30 a 14:30 hr de lunes a viernes.

9.1.4 Muestras provenientes de otros estados o países.

Entre estos se considera a los ensayos de aptitud, podrán recibirse en día sábado, domingo o fuera del horario establecido; su ingreso debe ser acordado por la jefatura de departamento y/o por la Dirección de este LESP e informadas a la Sección de Recepción de Muestras y la Sección Técnica mediante correo electrónico.

9.2 Acceso a instalaciones

El LESP cuenta con una política de acceso a las instalaciones, por tal motivo, se requiere respetar los lineamientos y restricciones relacionadas con el ingreso de personas ajenas a nuestra organización, por tal motivo, se le solicita al cliente:

1. Acercarse al vigilante cuando arribe a las instalaciones
2. Identificarse en el módulo de ingreso y esperar a recibir indicaciones
3. Pasar al área de recepción de muestras

9.3 Dirección y ubicación

Dirección: Avenida Maxuxac s/n con Calle Miguel Alemán, Fraccionamiento Residencial Chetumal, C.P. 77039. Chetumal, Quintana Roo.



9.4 Contacto

Correo electrónico de la Dirección del LESP: lespqroo@hotmail.com

Correo electrónico del Departamento de Detección de Riesgos Sanitarios lespdrsqrro@gmail.com

10 Cuotas de recuperación

Para las muestras provenientes de clientes particulares, el cobro es conforme al tabulador vigente publicado en el Periódico Oficial del Estado y de acuerdo al numeral 12.3 de este documento.

10.1 Solicitudes de servicios

- La solicitud de cotizaciones y solicitudes de servicios analíticos, se pueden recibir por correo electrónico a las siguientes direcciones; lespqroo@hotmail.com, lesddrsqroo@gmail.com y lesp_caja@hotmail.com.
- Cuando sea requerido, si el cliente presenta dudas, Se debe mantener comunicación con los clientes para aclarar todas las dudas con respecto a los requisitos del servicio antes de realizar el pago.
- Si el cliente requiere realizar algún cambio a la solicitud de análisis, se debe notificar a la Sección de Recepción de Muestras, ésta consulta con la jefatura y áreas analíticas para verificar factibilidad, se notifica al cliente las acciones a realizar para la modificación del servicio, incluyendo el cambio en la solicitud de análisis y el pago adicional (cuando aplique), en caso de resultar necesario, se realiza una nueva solicitud de análisis. Todo cambio se registra en la solicitud de análisis y el cliente lo firma de aceptación.
- En caso de que la modificación del servicio afecte el tiempo de respuesta inicial, se notifica al cliente la nueva fecha de respuesta para la entrega del informe de resultados.
- En caso de recibir denuncias sanitarias por parte de clientes particulares, se debe proporcionar orientación para su seguimiento con las autoridades correspondientes.

10.2 Formas de pago de servicios

1. **Transferencia Interbancaria**

Banco: BANORTE a nombre de los Servicios Estatales de Salud
No. de Cuenta: 0676298608
No. CLABE: 072690006762986082

2. **Depósito Bancario**

Banco: BANORTE a nombre de los Servicios Estatales de Salud
No. de Cuenta: 1213041523
Número de concentración: 91657
No. Referencia: 0000015008

3. **Pago en Efectivo**

A través del módulo de caja del LESP.
Con horario de 8:30 a 14:30 hrs.

Nota: El área de caja del LESP atiende únicamente aclaraciones sobre el pago de los servicios, dicho pago es por cada análisis-muestra. Si requiere información sobre las metodologías que se emplean para los análisis, esta debe solicitarse en el área de recepción.

11 Indicaciones para el Embalaje de muestras:

A fin de evitar el deterioro, la contaminación, la pérdida o el daño, las muestras que se entregan en el Laboratorio para su evaluación o ensayo, deben estar contenidas dentro de un envase primario cerrado, sellado y etiquetado, el cual a su vez debe estar contenido dentro de uno o más envases secundarios que asegure la integridad y condiciones de almacenamiento, transporte y preservación de la muestra en cumplimiento con los criterios descritos en el presente documento.

11.1 Envase primario

Es el que está en contacto directo con la muestra y al momento de la toma, debe ser inocuo y proteger a la muestra del exterior; conserva su integridad física, química y sanitaria. Por ejemplo, frasco de polipropileno de boca ancha translúcido o ámbar, frasco de vidrio translúcido o ámbar, bolsa estéril, tubo vacutainer, frasco para muestra fisiológica, envase comercial, tubo cónico, etc.



Tubos con hisopo



Frasco ámbar de boca ancha



Frasco translúcido de boca ancha



Bolsa Estéril



Tubo



Frasco



Presentación comercial

11.2 Envase secundario

Es el que no está en contacto directo con la muestra y se usa principalmente para el transporte (caja de cartón, plástico o madera), protección y/o conservación de la misma (nevera, termo). Puede contener elementos de amortiguación como almohadillas y/o refrigerantes o hielo el cual debe ser de agua potable o purificada y no debe estar en contacto directo con el envase primario. Este envase debe ser lo suficientemente resistente para soportar posibles impactos durante el transporte y brindar protección al envase primario y la muestra.



Nevera portátil de plástico



Nevera portátil de unicel



Thermo de plástico



Nevera tipo Lonchera



almohadillas



Geles Refrigerantes



Hielo purificado.

12 Servicios y requisitos

12.1 Requisitos Generales.

El Departamento de Detección de Riesgos Sanitarios ofrece servicios de análisis para muestras de agua y alimentos, así como muestras ambientales por lo que:

- Todas las muestras deben presentarse acompañadas de una solicitud de análisis, por lo que no se deben ingresar muestras bajo solicitud verbal, excepto aquellas provenientes de emergencias sanitarias, previo conocimiento y autorización por la Dirección del LESP o la Jefatura del Departamento de Detección de Riesgos Sanitarios.
- Las muestras deben de cumplir con los criterios indicados en el numeral 12.3 de este documento, según el tipo de muestras y análisis solicitado.
- Una vez que se firme la solicitud de análisis, el cliente acepta el servicio ofertado por el LESP y es considerado como el contrato entre el cliente y la organización.
- Cualquier omisión de información o diferencia entre la documentación y muestra proporcionados por el cliente se debe aclarar antes de la prestación del servicio.
- El LESP se reserva el derecho de rechazar las muestras que no cumplan con los requisitos y criterios establecidos en este documento.
- Toda documentación referente al ingreso de la muestra se debe resguardar en los archivos del LESP y es considerada como información del cliente en carácter de confidencial.
- Las muestras que ingresen al LESP se deben procesar acorde el marco analítico del laboratorio.
- La selección de las determinaciones a realizar se lleva a cabo bajo el criterio fundamentado en la normativa vigente.
- Cuando el cliente requiera agregar análisis que considere pertinentes, se puede apoyar de la sección técnica para determinar la factibilidad de realizar el servicio de acuerdo a las determinaciones señaladas en el numeral 12.3.
- Cuando el cliente requiera una aclaración sobre su informe de resultados, puede solicitar apoyo a la sección técnica quién podrá guiarle para aclararlas u orientarlo a la instancia correspondiente.

12.2 Recepción e ingreso de muestras

- Las muestras se entregan personalmente o a través de paquetería, se reciben en el área de recepción de muestras.
- Las muestras de la DPCRS deben ingresar con la siguiente documentación:
 - a) Acta de verificación sanitaria debidamente firmada.
 - b) Solicitud de análisis debidamente firmada, en la cual se describan los datos de las muestras presentadas y los análisis requeridos, los cuales deben ser conforme a la normativa aplicable.
- Las muestras de clientes particulares deben ingresar con la siguiente documentación:
 - a) Recibo oficial de pago en el cual se describan los análisis solicitados, el cual debe estar debidamente firmado y contener el sello del pago con la fecha correspondiente.
 - b) Solicitud de análisis debidamente firmada, en la cual se describan los datos de las muestras presentadas y los análisis requeridos, los cuales deben ser conforme a la normativa aplicable.
- La información en los documentos de ingreso de muestras debe ser legible, sin alteraciones y debe de coincidir con los datos de las etiquetas de las muestras.

- La documentación que acompañe a las muestras que por su naturaleza requieran ser enviadas en condiciones de refrigeración, debe ser colocada en bolsa de plástico sellada que garanticen la integridad de los documentos evitando que puedan mojarse.

Todas las muestras deben entregarse con etiqueta original la cual debe estar completa e íntegra (productos que las contengan), además de contener una etiqueta en la cual se indiquen inequívocamente los siguientes datos; descripción del producto, número de lote, fecha, lugar y hora de muestreo, nombre y firma de quien toma la muestra.

- Las muestras en presentación comercial se entregan en sus envases originales, cerradas y sin presentar signos de alteración.
- En caso de requerirse dos o más unidades de una muestra comercial, éstas deben ser del mismo lote y presentar las mismas condiciones de etiquetado
- Las muestras de producto a granel deben entregarse en envases que garanticen su integridad desde la toma de muestra hasta su recepción en el laboratorio.
- Los alimentos y aguas preparados y listos para su consumo se deben muestrear en contenedores estériles evitando contaminación durante su transporte.

NOTA. Los alimentos que dado el corto transcurso de tiempo entre la preparación y la entrega al laboratorio conservan una temperatura fuera del límite antes especificado, por ejemplo, los alimentos que se muestrean calientes se deben conservar y trasladar a temperatura ambiente, evitando que se mezclen con alimentos de temperatura diferente, esto únicamente si el traslado es menor a un intervalo de tiempo de entre (1 y 2) horas, de lo contrario deben conservarse y trasladarse en condiciones de refrigeración (2 a 7°C).

- Los envases primarios estériles empleados para asegurar la integridad de la muestra, son proporcionados por el área de recepción de muestras del LESP según lo descrito en el numeral 11.1.
- No aplica análisis microbiológico para productos o bebidas cuyo contenido de alcohol sea mayor o igual a 40° de alcohol.
- Las muestras no deben de presentar derrames, rupturas, o signos de alteración.
- En ningún caso se reciben muestras en descomposición.
- Únicamente se reciben muestras con fecha de caducidad vencida cuando se encuentren involucradas en brotes, intoxicaciones, emergencias sanitarias, denuncias.
- Se reciben todas las muestras que tengan carácter de emergencias sanitarias, denuncias, operativos, sospechosas de causar brotes o casos de intoxicaciones, aun cuando no cumplan las condiciones de recepción establecidas en este documento y con previo acuerdo con el cliente, registrando dicho acuerdo en la solicitud de análisis.
- Los clientes particulares que requieran orientación sobre la toma de muestras deben solicitar información a través de los contactos que se proporcionan en este documento.
- En ningún caso se analizan muestras con algún tipo de preferencias, excepto las mencionadas por tratarse de contingencias (brotes o intoxicaciones) y emergencias sanitarias.
- En general se deben cuidar las siguientes variables para ingreso de muestras para su análisis.

- Muestras identificadas correctamente
- Documentación completa
- Temperatura adecuada
- Cantidad y/o volumen requerido
- Envasado adecuado

➤ Muestra integra

- El rechazo de muestras está sujeto a lo siguiente:
 - Que no se cumplan los requisitos indicados en el numeral 12.3 de este documento.
 - Que se tenga duda en los datos de su identificación.
 - Cuando el tiempo entre el muestreo y el ingreso al LESP exceda lo establecido en el numeral 12.3 de este documento.

12.3 Marco analítico

12.3.1.- Tabla general de temperaturas de ingreso de muestras.

Temperaturas de ingreso de muestras			
Producto	Refrigerado	Congelado	No refrigerado
Pescados y mariscos (NOM-242-SSA1-2009)	0 a 4°C sin estar congelado	Máximo -18°C	No aplica
Cárnicos, pollo, res, cerdo (NOM-194-SSA1-2004):	0 a 4°C sin estar congelado	Máximo -18°C	No aplica
Embutidos (NOM-213-SSA1-2018)	0 a 4°C sin estar congelado	Congelado, sin presentar deshielo	No aplica
Lácteos (NOM-243-SSA1-2010)	2- 7°C	Máximo -18°C	No aplica
Agua de uso y consumo humano (potable y purificada)	4-10 ° C	No aplica	30°C y muestreada antes de dos horas del ingreso al LESP.
Hielo	No aplica	Congelado, sin presentar deshielo.	No aplica
Alimentos preparados	Máximo 7°C	No aplica	30°C muestreada antes de dos horas del ingreso al LESP

DDRS-CA-001-T-001 Versión: 0.

12.3.2.- Tabla de indicaciones para el ingreso de las muestras DDRS-CA-001-T-002 Versión: 0.

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
1	005109	Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i>	<p>Alimentos preparados (para consumo) Postres lácteos: pastel de crema, dulce de leche, gelatina de leche, flan.</p> <p>Productos de la pesca: Todos los productos de la pesca frescos refrigerado, refrigerados y congelados.</p> <p>Productos lácteos Leche, fórmula láctea, alimento lácteo combinado pasteurizado, Mantequilla, cremas, leche condensada azucarada, leche fermentada o acidificada, dulces a base de leche. Quesos madurados y quesos procesados. Quesos frescos y quesos de suero.</p>	<p>Cantidad Mínima: 250 g o mL. A granel, pieza entera o en presentación comercial. Temperatura. Alimentos preparados (listos para consumo): 2°C a 7°C, Presentación comercial expandida a temperatura ambiente: máximo 30°C. Productos lácteos: 2°C a 7°C. Congelados: máximo -18°C Productos de la pesca: Fresco refrigerado y refrigerado: máximo 4°C sin estar congelado. Congelado: máximo -18°C Envase primario: Muestra oficial (DPCRS), Muestra particular (DPCRS y cliente particular): Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra 1 y 2). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe venir acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o thermo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra. Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 Horas en las condiciones de refrigeración o congelación descritas.</p>	<p>Las muestras a granel, en trozo, pieza entera o muestras en presentación comercial deben ser del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), su etiqueta y caducidad deben ser legible y vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración, caducas, derramadas o con deshielo.</p> <p>Nota: cualquier matriz que incumpla con los requisitos descritos en el presente documento, deberá ser rechazada. Cuando el incumplimiento cuente con justificación informada por parte del usuario, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con el consentimiento firmado de la parte interesada y autorizada por parte de la Jefatura del Departamento y la Dirección del LESP.</p> <p>Las muestras deben venir acompañadas del acta de verificación sanitaria excepto cuando se trate de muestras que NO estén asociadas a procesos de vigilancia sanitaria.</p>	<p>NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice B. Método de referencia para la estimación de la cuenta de <i>S. aureus</i></p>	\$343

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
2	005107	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa	<p>Alimentos preparados. Varios: Salsas y purés cocidos. Mayonesas, salsas tipo mayonesa, aderezo. Ensaladas Rusas, mixtas cocidas, Verdes, crudas o de frutas.</p> <p>Alimentos cocidos: Carnes de mamíferos, aves, pescados, mariscos, crustáceos, moluscos bivalvos. Postres no lácteos. Postres lácteos: pastel de crema, dulce de leche, gelatina de leche, flan.</p>	<p>Cantidad Mínima: 250 g o mL. A granel, pieza entera o en presentación comercial. Superficies vivas: 200 a 250 ml del diluyente. Superficies inertes: 9 ml del diluyente. Huevo entero: 5 piezas.</p> <p>Temperatura. Alimentos preparados (listos para consumo): 2°C a 7°C, Presentación comercial expandida a temperatura ambiente: máximo 30°C; si el muestreo se realizó dentro de las 2 horas antes del ingreso de la muestra al laboratorio y se muestreó caliente, ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente. Aguas preparadas listas para consumo: máximo 7°C sin estar congeladas Muestras de Agua de uso y consumo humano, purificada y desionizada: 4 a 10°C. Muestras de hielo: Sin estar descongeladas. Si la muestra se tomó directamente del dispensador (agua desionizada) se puede recibir a temperatura ambiente. Productos lácteos pasteurizados, UHT, esterilizados, en polvo o sus derivados que no requieran cadena de frío o congelación: Temperatura ambiente (menos de 30°C) Productos lácteos refrigerados: 2°C a 7°C. congelados: máximo -18°C Huevo entero y sus productos, huevo cocido: temperatura ambiente (máximo 30°C). Huevo refrigerado y sus productos y variaciones caja: máximo 4°C. Productos de la pesca (fresco refrigerado y refrigerado), Embutidos y cárnicos: máximo 4°C sin estar congelado. Congelados: -18°C máximo.</p> <p>Envase primario: DPCRS.-Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 Horas en las condiciones de refrigeración o congelación descritas.</p>	<p>Muestras a granel en trozo o pieza entera. Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración, caducas, derramadas o con deshielo.</p> <p>Las muestras de agua purificada y hielo se reciben con 6 horas de haber sido muestreadas como máximo. No se reciben muestras con mas de 6 horas de haber sido muestreadas.</p> <p>Superficies: El tiempo transcurrido entre la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe ser mayor de 6 horas. No se reciben muestras derramadas</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p>	NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa	\$229

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
2	005107	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa	<p>Bebidas no alcohólicas: Bebidas saborizadas no alcohólicas. (concentrados) incluidas las bebidas para deportistas. Bebidas saborizadas no alcohólicas adicionadas con cafeína. (concentrados) Incluidas las bebidas para deportistas. Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.</p>	<p>Cantidad Mínima: 250 g o mL. A granel, pieza entera o en presentación comercial. Superficies vivas: 200 a 250 ml del diluyente. Superficies inertes: 9 ml del diluyente. Huevo entero: 5 piezas. Temperatura. Alimentos preparados (listos para consumo): 2°C a 7°C, Presentación comercial expandida a temperatura ambiente: máximo 30°C; si el muestreo se realizó dentro de las 2 horas antes del ingreso de la muestra al laboratorio y se muestreó caliente, ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente. Aguas preparadas listas para consumo: 2°C a 7°C Muestras de Agua de uso y consumo humano, purificada y desionizada: 4 a 10°C. Si la muestra se tomó directamente del dispensador (agua desionizada) se puede recibir a temperatura ambiente antes de haber transcurrido 2 horas de su muestreo. Muestras de hielo: Congelada, sin presentar deshielo. Productos lácteos pasteurizados, UHT, esterilizados, en polvo o sus derivados que no requieran cadena de frío o congelación: Temperatura ambiente (menos de 30°C) Productos lácteos refrigerados: máximo 7°C sin estar congelado. Congelados: máximo -18°C Huevo entero y sus productos, huevo cocido: temperatura ambiente (máximo 30°C). Huevo refrigerado y sus productos y variaciones caja: máximo 4°C. Productos de la pesca (fresco refrigerado y refrigerado), Embutidos y cárnicos: máximo 4°C sin estar congelado. Congelados: -18°C máximo. Envase primario: DPCRS.-Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el contenedor primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 Horas.</p>	<p>Muestras a granel en trozo o pieza entera. Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración, caducas, derramadas o con deshielo.</p> <p>Las muestras de agua purificada y hielo se reciben con 6 horas de haber sido muestreadas como máximo. No se reciben muestras con mas de 6 horas de haber sido muestreadas.</p> <p>Superficies: El tiempo transcurrido entre la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe ser mayor de 6 horas. No se reciben muestras derramadas</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p>	NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa	\$229

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
3	005108	Determinación de Coliformes totales por el número más probable (NMP).	<p>Agua purificada y hielo. Agua desionizada.</p> <p>Productos lácteos: Helados y sorbetes. Quesos de suero. Bases o mezclas para helados. En punto de venta: Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; pasteurizados. En planta: Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; pasteurizados o deshidratados. Mantequilla, cremas, leche condensada azucarada, leche fermentada o acidificada, dulces a base de leche.</p> <p>Bebidas no alcohólicas: Bebidas saborizadas no alcohólicas. (concentrados) incluidas las bebidas para deportistas. Bebidas saborizadas no alcohólicas adicionadas con cafeína. (concentrados) Incluidas las bebidas para deportistas. Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. Congelados de bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasados y a granel (sin derivados vegetales y con derivados vegetales con y sin tratamiento térmico)</p> <p>Carnicos: Carne o vísceras de ave o mamífero (bovino, cerdo, otro), congelado, refrigerado, carne molida refrigerada, envasado al vacío o en atmósfera modificada.</p> <p>Agua de contacto: Agua de alberca, río, mar, laguna.</p>	<p>Cantidad Mínima: 250 g o mL a granel, en pieza entera o en presentación comercial. Agua: 400 a 1000 mL .</p> <p>Temperatura: Agua purificada y desionizada: De 4°C a 10°C Hielo: congelado sin presentar deshielo. Alimentos preparados (para consumo): máximo 7°C, Presentación comercial expandida a temperatura ambiente: máximo 30°C; si el muestreo se realizó dentro de las 2 horas antes del ingreso de la muestra al laboratorio y se muestreó caliente, ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente. Productos lacteos: Refrigerados: máximo 7°C sin estar congelados. Presentación comercial expandida a Temperatura ambiente: máximo 30°C.</p> <p>Bebidas no alcohólicas: Congelados: -18°C máximo. Expendidos a temperatura ambiente: máximo 30°C. Refrigerados: 2°C a 7°C.</p> <p>Carnicos: Muestreo en recipiente estéril. Refrigerados: 4°C máximo sin estar congeladas. Congelados: -18°C máximo.</p> <p>Agua de contacto: de 4-8°C</p> <p>Envase primario: DPCRS.-Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el contenedor primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p>	<p>Muestras a granel en trozo o pieza entera. Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración, caducas, derramadas o con deshielo.</p> <p>Las muestras de agua se reciben con 6 horas de haber sido muestreadas como máximo. No se reciben muestras con mas de 6 horas de haber sido muestreadas.</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p>	<p>NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Totales, Fecales y E. coli por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua.</p>	\$241

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
4	5110	Determinación de <i>Salmonella spp</i>	<p>Alimentos cocidos (guisados, tortas tacos, antojitos, preparados a base de carnes, pescados, mariscos, moluscos, queso, crema)</p> <p>Alimentos crudos y semicocidos (ensaladas, ceviches, cocteles, carne tártara)</p> <p>Salsas cocidas y crudas</p> <p>Jugos o aguas frescas</p> <p>Productos lácteos: Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado: pasteurizados y deshidratados. Quesos frescos, madurados y procesados. Quesos de suero. Cremas, leche fermentada o acidificada, dulces a base de leche*, helados, sorbetes y bases para helados, leche en polvo, Mantequillas, suero de leche.</p> <p>Productos de la pesca: Frescos crudos: Pescado, crustáceos, moluscos frescos refrigerados, refrigerados, congelados. Procesados: Pasteurizados, ahumados, salados, secos. Semipreparados, crudos o precocidos: empanizados, empanadas, capeados. Semipreparados crudos: marinados o en salmuera Emulsionados.</p> <p>Frutas y vegetales listos para ser consumidos (ensalada de verduras y frutas)</p>	<p>Cantidad mínima: 250 g o mL. A granel, en pieza entera o en presentación comercial.</p> <p>Temperatura. Alimentos preparados (para consumo) y aguas preparadas: máximo 7°C sin estar congelado. Si el muestreo se realizó 2 horas antes del ingreso y se muestreó en caliente (alimentos cocidos recién preparados) ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente.</p> <p>Productos lácteos: 2°C a 7°C. Presentación comercial expandida a temperatura ambiente: máximo 30°C. Presentación comercial refrigerada: máximo 7°C sin estar congelada.</p> <p>Huevo entero: 5 piezas Refrigerado: máximo 4°C sin estar congelado. Congelado: -18°C máximo.</p> <p>Productos de la pesca y cárnicos: Fresco refrigerado y refrigerado: máximo 4°C sin estar congelado. Congelado: -18°C máximo.</p> <p>Productos Agrícolas: A temperatura ambiente a menos de 30°C.</p> <p>Envase primario: DPCR. -Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellado. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, fecha de muestreo, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Empaque secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el contenedor primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p>	<p>No se reciben huevos en cascarón rajados, rotos o con señales de alteración</p> <p>Muestras a granel en trozo o pieza entera. Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración, caducas, derramadas o con deshielo.</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p> <p>Los helados y sorbetes deben ser del mismo sabor, no se reciben muestras derramadas, con deshielo o mezcla de sabores en la misma bolsa de muestreo.</p> <p>No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración</p> <p>Para almeja chirla, blanca u ostiones en concha, se requiere 1 kg de muestra</p>	<p>NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice A</p> <p>Apéndice A. Método de referencia para el aislamiento de <i>Salmonella ssp</i>.</p>	\$408

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
4	5110	Determinación de <i>Salmonella spp</i>	<p>Carne cruda, mamíferos y aves (fresca o congelada)</p> <p>Huevo Huevo en cascara, huevo en polvo, clara en polvo, yema en polvo, clara pasteurizada, huevo entero pasteurizado, yema líquida pasteurizada, huevo entero cocido.</p> <p>Postres</p> <p>Cárnicos: Carne o vísceras de ave o mamífero (bovino, cerdo, otro), congelado, refrigerado, carne molida refrigerada, envasado al vacío o en atmósfera modificada. Cárnicos listos para consumo: jamón cocido, salchichas cocidas o en salmuera, mortadelas y patés. carnicos curados y troceados curados: salami, jamón serrano, jamón tipo Westfalia, salchichón, lomo embuchado, entre otros, chorizo, longaniza, queso de puerco, salami cocido, chistorra, entre otros.</p> <p>Productos Agrícolas: Frutas, Verduras, Hortalizas</p> <p>Bebidas no alcohólicas: Bebidas saborizadas no alcohólicas y las bebidas adicionadas con cafeína, congelados de bebidas saborizadas no alcohólicas, jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas, polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas</p> <p>Moluscos bivalvos (en concha o desconchados)</p>	<p>Cantidad mínima: 250 g o mL A granel, en pieza entera o en presentación comercial.</p> <p>Temperatura. Alimentos preparados (para consumo) y aguas preparadas: máximo 7°C sin estar congelado. Si el muestreo se realizó 2 horas antes del ingreso y se muestreó en caliente (alimentos cocidos recién preparados) ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente.</p> <p>Productos lacteos: 2°C a 7°C. Presentación comercial expandida a temperatura ambiente: máximo 30°C. Presentación comercial refrigerada: máximo 7°C sin estar congelada.</p> <p>Huevo entero: 5 piezas Refrigerado: máximo 4°C sin estar congelado. Congelado: -18°C máximo.</p> <p>Productos de la pesca y cárnicos: Fresco refrigerado y refrigerado: máximo 4°C sin estar congelado. Congelado: -18°C máximo.</p> <p>Productos Agrícolas: A temperatura ambiente máximo 30°C.</p> <p>Envase primario: DPCRS.-Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el contenedor primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p>	<p>No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración</p> <p>No se reciben huevos en cascara rajados, rotos o con señales de alteración</p> <p>Muestras a granel en trozo o pieza entera. Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo</p> <p>No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración, caducas, derramadas o con deshielo.</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p> <p>Las paletas deben ser del mismo sabor, no se reciben muestras derramadas, con deshielo o mezcla de sabores en la misma bolsa de muestreo.</p> <p>No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración</p> <p>Para almeja chirla, blanca u ostiones en concha, se requiere 1 kg de muestra</p>	<p>NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice A</p> <p>Apéndice A. Método de referencia para el aislamiento de <i>Salmonella ssp.</i></p>	\$408

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
5	005111	Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	<p>Alimentos preparados: Mayonesas, salsas tipo mayonesa, aderezo, yogurt.</p> <p>Productos lácteos: Quesos frescos, madurados y quesos de suero, Quesos rocesados. Bases o mezclas para helados.</p>	<p>Cantidad: 250 g o mL. A granel, en pieza entera o en presentación comercial.</p> <p>Temperatura: Alimentos preparados (para consumo) y aguas preparadas: máximo 7°C sin estar congelado. Si el muestreo se realizó 2 horas antes del ingreso y se muestreó en caliente (alimentos cocidos recién preparados) ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente.</p> <p>Productos lácteos: 2°C a 7°C. Presentación comercial expandida a temperatura ambiente: máximo 30°C. Presentación comercial refrigerada: máximo 7°C sin estar congelada.</p> <p>Envase primario: DPCRS.-Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellado. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o thermo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p>	<p>Muestras a granel en trozo o pieza entera. Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo</p> <p>No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración, caducas, derramadas o con deshielo.</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p>	NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	\$229
6	5112	Determinación de Enterotoxina estafilocócica por el método de ELISA (Kit Ridascreen set total).	<p>Productos lácteos: Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado; deshidratados y la que se emplee como materia prima para elaboración de quesos. Quesos frescos, madurados y procesados. Helados, sorbetes y bases para helados</p>	<p>Cantidad: Queso: 250 g a granel. Leche: 250 mL a granel en envase estéril. Temperatura: de 2° C a 7° C. Muestras positivas a <i>Staphylococcus aureus</i> Queso: 50 g a granel. Leche: 50 mL a granel en tubo estéril. Temperatura: de 2° C a 7° C. Una vez recibida, la muestra debe conservarse en congelación cuando mucho por 10 días.</p>	<p>No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración. Si el alimento viene a granel se presenta en bolsa de polipapel, plástico estéril o envase original.</p> <p>No se reciben muestras derramadas, con fuga, con empaques o envases rasgados, rotos o con alteraciones.</p>	NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Apéndice Normativo B.15. Determinación de Enterotoxina Estafilocócica, por el método de Elisa.	\$2,977

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
7	5114	Determinación de <i>Escherichia coli</i> por el número más probable (NMP).	<p>Alimentos cocidos (guisados, tortas tacos, antojitos, preparados a base de carnes, pescados, mariscos, moluscos, queso, crema)</p> <p>Alimentos crudos y semicocidos (ensaladas, ceviches, cocteles, carne tártara)</p> <p>Salsas cocidas y crudas</p> <p>Bebidas no alcohólicas: Bebidas saborizadas no alcohólicas. (concentrados) incluidas las bebidas para deportistas. Bebidas saborizadas no alcohólicas adicionadas con cafeína. (concentrados) Incluidas las bebidas para deportistas. Congelados de bebidas saborizadas no alcohólicas a granel sin tratamiento térmico</p> <p>Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas con derivados de vegetales.</p> <p>Productos lácteos: Quesos frescos. Leche bronca (utilizada como materia prima para la elaboración de quesos) Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; deshidratados.</p>	<p>Cantidad mínima: 250 g o mL A granel, en pieza entera o en presentación comercial.</p> <p>Temperatura. Alimentos preparados (para consumo) y aguas preparadas: máximo 7°C sin estar congelado. Si el muestreo se realizó 2 horas antes del ingreso y se muestreó en caliente (alimentos cocidos recién preparados) ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente.</p> <p>Bebidas no alcohólicas: Presentación comercial expandida a temperatura ambiente: máximo 30°C. Congelados: Congelado sin presentar deshielo.</p> <p>Productos lácteos: Presentación comercial expandida a temperatura ambiente: máximo 30°C. Presentación comercial refrigerada: máximo 7°C sin estar congelada. Congelados: -18°C</p> <p>Productos de la pesca y cármicos: Fresco refrigerado y refrigerado: máximo 4°C sin estar congelado. Congelado: -18°C máximo.</p> <p>Productos Agrícolas: A temperatura ambiente a menos de 30°C.</p> <p>Envase primario: DPCR. -Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p>	<p>Muestras a granel en trozo o pieza entera. Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo</p> <p>No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración, caducas, derramadas o con deshielo.</p> <p>Las muestras de agua se reciben con 6 horas de haber sido muestreadas como máximo. No se reciben muestras con mas de 6 horas de haber sido muestreadas.</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p>	<p>NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H</p> <p>Apéndice H. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales y <i>E. coli</i> por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua</p>	\$253

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
7	5114	Determinación de <i>Escherichia coli</i> por el número más probable (NMP).	<p>Productos de la pesca: Frescos crudos: Pescado, crustáceos, moluscos frescos refrigerados, refrigerados, congelados. Procesados: Pasteurizados, ahumados.</p> <p>Frutas y vegetales listos para ser consumidos (ensalada de verduras y frutas)</p> <p>Cárnicos: Carne o vísceras de ave o mamífero (bovino, cerdo, otro), congelado, refrigerado, carne molida refrigerada, envasado al vacío o en atmósfera modificada. Cárnicos listos para consumo: jamón cocido, salchichas cocidas o en salmuera, mortadelas y patés. cárnicos curados y troceados curados: salami, jamón serrano, jamón tipo Westfalia, salchichón, lomo mbuchado, entre otros, chorizo, longaniza, queso de puerco, salami cocido, chistorra, entre otros.</p> <p>Agua de contacto: Agua de alberca, río, mar, laguna. Agua potable.</p> <p>Productos Agrícolas: Frutas, Verduras, hortalizas</p>	<p>Cantidad mínima: 250 g o mL. A granel, en pieza entera o en presentación comercial.</p> <p>Temperatura.</p> <p>Productos de la pesca y cárnicos: Fresco refrigerado y refrigerado: máximo 4°C sin estar congelado. Congelado: -18°C máximo.</p> <p>Productos Agrícolas: A temperatura ambiente máximo 30°C.</p> <p>Agua potable: 4-10° C. Agua de contacto: 4-8°C</p> <p>Envase primario: DPCRS.-Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o thermo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el contenedor primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p>	<p>Muestras a granel en trozo o pieza entera. Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración, caducas, derramadas o con deshielo.</p> <p>Las muestras de agua se reciben con 6 horas de haber sido muestreadas como máximo. No se reciben muestras con mas de 6 horas de haber sido muestreadas.</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p>	<p>NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H</p> <p>Apéndice H. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales y <i>E.coli</i> por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua</p>	\$253

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
7	5114	Determinación de <i>Escherichia coli</i> por el número más probable (NMP).	<p>Moluscos bivalvos (en concha o desconchados)</p> <p>Agua potable (de la red de distribución pública)</p> <p>Agua de fuente natural (rio, laguna, mar)</p> <p>Superficies vivas</p> <p>Superficies inertes</p>	<p>Cantidad: Moluscos bivalvos: 250 g de masa drenada 15 a 20 piezas grandes en concha 60 piezas pequeñas en concha. Agua potable y de fuente natural: Cantidad: 400 a 1000 mL. Superficies Vivas: 9 mL de diluyente Superficies inertes: 200 a 250 mL de diluyente.</p> <p>Temperatura: Moluscos bivalvos: Refrigerados: máximo 4°C sin estar congelado. Congelados: máximo -18°C Agua potable: 4-10°C Agua de fuente natural: 4-8°C Superficies vivas e inertes: 2-8°C Envase primario: DPCR. -Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, fecha de muestreo, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o thermo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p>	<p>Para producto fresco, no se reciben muestras que presenten valvas abiertas</p> <p>Para almeja chirla, blanca u ostiones en concha, se requiere 1 kg de muestra</p> <p>el tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 6h.</p> <p>No se reciben muestras derramadas</p> <p>Las muestras deben ser recolectadas en contenedores estériles con tiosulfato de sodio al 3% en su interior, la cantidad de tiosulfato depende del volumen del frasco</p> <p>No debe efectuarse toma de muestra en grifos que presenten fugas entre el tambor y el cuello, ya que el agua puede correr por la parte exterior del grifo y contaminar la muestra.</p> <p>El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 12h.</p> <p>No se reciben muestras derramadas</p> <p>El tiempo transcurrido entre la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe ser mayor de 6 horas. no se reciben muestras derramadas</p>	<p>NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H</p> <p>Apéndice H. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales y <i>E.coli</i> por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua</p>	\$253

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
8	5116	Investigación de <i>Vibrio cholerae</i> (aislamiento del microorganismo y detección de enterotoxinas)	Pescado o productos de la pesca frescos o congelados (excepto moluscos bivalvos), moluscos.	<p>Cantidad: Productos de la pesca: 250 g o mL A granel o la pieza entera. Agua potable: 3000 mL de agua de la fuente de abastecimiento o 3 frascos con 1000 mL cada uno Agua natural: Hisopo de spira en un frasco de polipropileno con un litro de agua de la fuente.</p> <p>Temperatura: Productos de la pesca: 4°C sin estar congelado. Congelados: máximo -18°C Agua potable: 4-10°C Agua de fuente natural: 4-8°C</p> <p>Envase primario: DPCRS.-Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, fecha de muestreo, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Empaque secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el contenedor primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p>	<p>Productos de la pesca: No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración</p> <p>Para almeja chirla, blanca u ostiones en concha, se requiere 1 kg de muestra</p>	<p>NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba</p> <p>Apéndice Normativo B.19. Técnica y procedimiento para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i></p>	\$633
			Agua potable (de la red de distribución pública)	<p>Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, fecha de muestreo, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Empaque secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el contenedor primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p>	<p>Muestras de agua potable: El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 6h.</p> <p>No se reciben muestras derramadas</p> <p>Las muestras deben ser recolectadas en contenedores estériles con tiosulfato de sodio al 3% en su interior, la cantidad de tiosulfato depende del volumen del frasco</p> <p>No debe efectuarse toma de muestra en grifos que presenten fugas entre el tambor y el cuello, ya que el agua puede correr por la parte exterior del grifo y contaminar la muestra.</p>	<p>Método de prueba para determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en agua. CCAYAC-M-370.</p>	
			Aguas naturales (rio, mar, laguna)	<p>Muestra de agua natural: La muestra se debe transportar en frasco de plástico estéril que contenga 100 mL de Agua Peptonada Alcalina (APA) aforado a 1 litro con agua de la fuente de abastecimiento no se reciben muestras con más de 6 horas de haber sido muestreadas.</p>			

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
9	005117	Efectividad de germicidas	Germicida en solución o en gel.	Cantidad: una o varias piezas por lote o el equivalente a 500 mL. Temperatura: temperatura ambiente 30°C máximo.	No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración. Se requiere el envío de las instrucciones de preparación del germicida.	NMX-BB-040-SCFI-1999. Métodos generales de análisis. Determinación de la actividad antimicrobiana en productos germicidas	\$659
10	005118	Métodos para la determinación de bacterias Coliformes totales en placa	<p>Alimentos cocidos (guisados, tortas tacos, antojitos, preparados a base de carnes, pescados, mariscos, moluscos, queso, crema, entre otros)</p> <p>Alimentos crudos y semicocidos (ensaladas, ceviches, cocteles, carne tártara)</p> <p>Salsas cocidas y crudas</p> <p>Jugos o aguas frescas</p> <p>Quesos y derivados lácteos</p> <p>Frutas y vegetales listos para ser consumidos (ensalada de verduras y frutas)</p> <p>Carne cruda, mamíferos y aves (fresca o congelada)</p> <p>Postres</p> <p>Productos embutidos cocidos (jamón, salchicha, mortadela y otros)</p> <p>Productos embutidos crudos (chorizo, longaniza y otros)</p> <p>Helados, paletas y saborines</p> <p>Pescado o productos de la pesca frescos o congelados (excepto moluscos bivalvos)</p> <p>Superficies vivas</p> <p>Superficies inertes</p>	<p>Cantidad: 250 g. A granel o la pieza entera</p> <p>Temperatura: Alimentos preparados (para consumo) y aguas preparadas: máximo 7°C sin estar congelado. Si el muestreo se realizó 2 horas antes del ingreso y se muestreó en caliente (alimentos cocidos recién preparados) ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente. Aguas preparadas congeladas (paletas base agua): congelados sin presentar deshielo.</p> <p>Lacteos, cárnicos, embutidos y productos de la pesca refrigerados; máximo 4°C sin estar congelados; congelados máximo -18°C.</p> <p>Envase primario: DPCRS.-Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, fecha de muestreo, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p> <p>Cantidad: 200 a 250 ml del diluyente Temperatura: de 2°C a 8°C.</p> <p>Cantidad: 9 ml del diluyente Temperatura: de 2°C a 8°C.</p>	<p>No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración. Las paletas deben ser del mismo sabor, no se reciben muestras derramadas, con deshielo o mezcla de sabores en la misma bolsa de muestreo.</p> <p>Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase integro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo.</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p>	NOM-113-SSA1-1994. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	\$241

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
11	005119	Método para la determinación de bacterias Coliformes fecales para la técnica del número más probable	<p>Alimentos cocidos (guisados, tortas tacos, antojitos, preparados a base de carnes, pescados, mariscos, moluscos, queso, crema)</p> <p>Alimentos crudos y semicocidos (ensaladas, ceviches, cocteles, carne tártara)</p> <p>Salsas cocidas y crudas</p> <p>Jugos o aguas frescas</p> <p>Quesos y derivados lácteos</p> <p>Pescado o productos de la pesca frescos o congelados (excepto moluscos bivalvos)</p> <p>Frutas y vegetales listos para ser consumidos (ensalada de verduras y frutas)</p> <p>Carne cruda, mamíferos y aves (fresca o congelada)</p> <p>Postres</p> <p>productos embutidos cocidos (jamón, salchicha, mortadela y otros)</p> <p>productos embutidos crudos (chorizo, longaniza y otros)</p> <p>Helados, paletas y saborines</p>	<p>Cantidad: 250 g o mL. A granel o la pieza entera.</p> <p>Temperatura: Productos de la pesca, carnicos, lácteos y embutidos: refrigerados máximo 4°C . Congelados: máximo -18°C. Alimentos preparados (para consumo) y aguas preparadas: máximo 7°C sin estar congelado. Si el muestreo se realizó 2 horas antes del ingreso y se muestreó en caliente (alimentos cocidos recién preparados) ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente. Aguad frescas congeladas (paletas y saborines base agua): congelado sin presentar deshielo.</p> <p>Vegetales y productos en presentacion comercial: temperatura ambiente máximo 30°C.</p> <p>Envase primario: DPCRS.-Muestra oficial, Muestra particular: Muestras a granel o pieza entera: Envase estéril de polipropileno, cerrado, sellada. Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Muestra testigo, Cliente Particular: Bolsa estéril, proporcionada por el LESP, cerrada, sellada. (esta muestra debe contener la información correspondiente a la muestra oficial y particular). Presentación comercial: envase original cerrado y sellado. Debe ser recibida acompañada de su acta de verificación. La Muestra debe estar etiquetada e identificada mínimo con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, fecha de muestreo, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o thermo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 horas.</p>	<p>No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración.</p> <p>Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p> <p>Las paletas deben ser del mismo sabor, no se reciben muestras derramadas, con deshielo o mezcla de sabores en la misma bolsa de muestreo</p>	<p>NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H</p> <p>Apéndice H. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales y <i>E.coli</i> por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua</p>	\$198

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
11	005119	Método para la determinación de bacterias Coliformes fecales para la técnica del número más probable	<p>Moluscos bivalvos (en concha o desconchados)</p> <p>Agua potable (de la red de distribución pública)</p> <p>Agua de alberca</p>	<p>Cantidad: Moluscos: 250 g de masa drenada, 15 a 20 piezas grandes en concha, 60 piezas pequeñas en concha Agua potable: 400-1000 mL Agua de alberca: 500 mL mínimo</p> <p>Temperatura: Moluscos refrigerados: máximo 4°C. Congelados: máximo -18°C Congelados: 0°C a -20°C Agua potable: 4-10°C Agua de alberca: 4-8°C Empaque primario DPCRS: Muestra 1 (verificador), Muestra 2 (particular): Muestra en Frasco de polipropileno. La muestra debe contener tiosulfato de sodio.</p> <p>Cliente Particular: Muestra testigo: Bolsa estéril La muestra de agua potable debe contener tiosulfato de sodio.</p> <p>La Muestra debe estar etiquetada e identificada con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, fecha de muestreo, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente.</p> <p>Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra</p> <p>Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 Horas</p>	<p>Para producto fresco, no se reciben muestras que presenten valvas abiertas</p> <p>Para almeja chirila, blanca u ostiones en concha, se requiere 1 kg de muestra</p> <p>Muestras de agua potable: el tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 6h.</p> <p>No se reciben muestras derramadas</p> <p>Las muestras deben ser recolectadas en contenedores estériles con tiosulfato de sodio al 3% en su interior, la cantidad de tiosulfato depende del volumen del frasco</p> <p>No debe efectuarse toma de muestra en grifos que presenten fugas entre el tambor y el cuello, ya que el agua puede correr por la parte exterior del grifo y contaminar la muestra.</p> <p>La muestra corresponde a agua de albercas que sean desinfectadas con bromo o compuestos de cloro, debe ser una muestra clara con nula o poca materia flotante, debe contener tiosulfato de sodio. Se debe colectar de 30 a 45 centímetros bajo la superficie del agua, donde la profundidad es de aproximadamente 1 m, cuando la alberca tenga una profundidad menor a 50 cm la muestra deberá tomarse a una profundidad media, posteriormente, adicionar Tiosulfato de sodio al 3% (la cantidad de tiosulfato depende del volumen del frasco).</p> <p>Debe cumplir con lo siguiente: Sin derrames, empaque primario íntegro, sin rasgaduras o enmendaduras, etiqueta íntegra, legible, cumplir con el volumen mínimo, cumplir con el tiempo de transporte entre la toma de la muestra y el ingreso al laboratorio, incumplimiento de la temperatura de ingreso al laboratorio, incumplimiento de las características de la muestra.</p> <p>Tiempo máximo de preservación entre la toma de la muestra y el análisis: 24 horas</p>	<p>NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H</p> <p>Apéndice H. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales y <i>E. coli</i> por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua</p>	\$198

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
11	005119	Método para la determinación de bacterias Coliformes fecales para la técnica del número más probable	Agua de fuente natural (rio, laguna, mar)	Cantidad: Agua de fuente natural: 400 a 800 mL, Hielo, 250 g (mínimo) Agua purificada: en presentación comercial de 400 mL mínimo. Temperatura: Agua purificada: de 4°C a 10°C, a temperatura ambiente máximo 30°C cuando ha sido tomada del dispensador máximo 2 horas antes de su ingreso al LESP. Hielo: Congelado sin presentar deshielo Agua natural: 4-8°C	El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 18h. No se reciben muestras derramadas	NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Apéndice H. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales y <i>E.coli</i> por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua	\$198
			Agua purificada	Empaque primario DPCRS: Muestra 1 (verificador), Muestra 2 (particular): Muestra en Frasco de polipropileno. La muestra debe contener tiosulfato de sodio. Cliente Particular: Muestra testigo: Bolsa estéril La muestra de agua potable debe contener tiosulfato de sodio. La Muestra debe estar etiquetada e identificada con los siguientes datos:	Para muestras de dispensador: El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 6h. No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración		
			Hielo (Cubitos, tubitos, marqueta)	Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 Horas	No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración.		

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
12	005120	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos cocidos (guisados, tortas tacos, antojitos, preparados a base de carnes, pescados, mariscos, moluscos, queso, crema, entre otros)	Cantidad: 250 g A granel o la pieza entera Temperatura: Alimentos preparados (para consumo) y aguas preparadas: máximo 7°C sin estar congelado. Si el muestreo se realizó 2 horas antes del ingreso y se muestreó en caliente (alimentos cocidos recién preparados) ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente. Productos de la pesca, carnicos, lácteos y embutidos: refrigerados máximo 4°C . Congelados: máximo -18°C.	No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración. Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase íntegro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.	NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice C. Método de referencia para el aislamiento de <i>L. monocytogenes</i>	\$633
			Alimentos crudos y semicocidos (ensaladas, ceviches, cocteles, carne tártara)	Empaque primario DPCRS:			
			Salsas cocidas y crudas	Muestra 1 (verificador), Muestra 2 (particular): Muestra en Frasco de polipropileno.			
			Jugos o aguas frescas	La muestra debe contener tiosulfato de sodio. Cliente Particular:			
			Quesos y derivados lácteos	Muestra testigo: Bolsa estéril			
			Frutas y vegetales listos para ser consumidos (ensalada de verduras y frutas)	La muestra de agua potable debe contener tiosulfato de sodio. La Muestra debe estar etiquetada e identificada con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario:			
			Carne cruda, mamíferos y aves (fresca o congelada)	Nevera o thermo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 Horas			
			Postres				
			Productos embutidos cocidos (jamón, salchicha, mortadela y otros)				
			Productos embutidos crudos (chorizo, longaniza y otros)				
Helados, paletas y saborines	Cantidad: 250 g o ml Temperatura: 0°C a -20°C.	Las paletas deben ser del mismo sabor, no se reciben muestras derramadas, con deshielo o mezcla de sabores en la misma bolsa de muestreo					
Pescado o productos de la pesca frescos o congelados (excepto moluscos bivalvos)	Cantidad: 200 g de carne o 500 g de pescado entero (a granel, empacado, filetes o piezas enteras) Temperatura: de 2°C a 8°C (para productos frescos) y de 0°C a -20°C (para productos congelados)	No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración					

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
13	-	Determinación de bacterias coliformes totales (Método de filtración por membrana).	Agua purificada	<p>Cantidad: Dispensador: 400 a 800 mL. Hielo: 250 g mínimo. Envasada: presentación comercial (garrafón 20 L, botellas de 1 L) Temperatura: de 4°C a 10°C. Presentación comercial a temperatura ambiente máximo 30°C. Hielo: congelado sin deshielo. Empaque primario DPCRS: Muestra 1 (verificador), Muestra 2 (particular): Muestra en Frasco de polipropileno. La muestra debe contener tiosulfato de sodio. Ciente Particular: Muestra testigo: Bolsa estéril La muestra de agua potable debe contener tiosulfato de sodio. La Muestra debe estar etiquetada e identificada con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra</p>	<p>Para muestras de dispensador: El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 6h.</p> <p>No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración</p>	<p>NOM-244-SSA1-2008. Equipos y sustancias germicidas para tratamiento doméstico de agua. Requisitos sanitarios.</p> <p>Apéndice Informativo B. Determinación de bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana.</p>	\$241
			Hielo (Cubitos, tubitos, marqueta)	<p>Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra</p>	<p>No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración.</p>		
14	-	Determinación de <i>Escherichia coli</i> por el número más probable NMP (incluye Coliformes fecales)	Alimentos cocidos (guisados, tortas tacos, antojitos, preparados a base de carnes, pescados, mariscos, moluscos, queso, crema)	<p>Cantidad: 250 g o mL A granel o la pieza entera.</p> <p>Temperatura: Alimentos preparados (para consumo) y aguas preparadas: máximo 7°C sin estar congelado. Si el muestreo se realizó 2 horas antes del ingreso y se muestreó en caliente (alimentos cocidos recién preparados) ingresar mínimo 10°C sobre la temperatura ambiente. Productos de la pesca, carnicos, lácteos y embutidos: refrigerados máximo 4°C . Congelados: máximo -18°C.</p>	<p>No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración.</p> <p>Muestras en presentación comercial del mismo lote (cuando sean mas de una pieza), etiqueta y caducidad legible, caducidad vigente, envase integro, sin rasgaduras, enmendaduras, libres de alteraciones. Sin derrames o deshielo</p> <p>Nota: cualquier matriz que se encuentre fuera de lo descrito, podrá ser analizada bajo la metodología en mención con la autorización firmada de la parte interesada.</p>	<p>NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H</p> <p>Apéndice H. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales y <i>E. coli</i> por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua</p>	\$303
			Alimentos crudos y semicocidos (ensaladas, ceviches, cocteles, carne tártara)				
			Salsas cocidas y crudas				
			Jugos o aguas frescas				
			Quesos y derivados lácteos				
			Pescado o productos de la pesca frescos o congelados (excepto moluscos bivalvos)				
			Frutas y vegetales listos para ser consumidos (ensalada de verduras y frutas)				
			Carne cruda, mamíferos y aves (fresca o congelada)				
			Postres				
			Productos embutidos cocidos (jamón, salchicha, mortadela y otros)				
			Productos embutidos crudos (chorizo, longaniza y otros)				
Helados, paletas y saborines	<p>Las paletas deben ser del mismo sabor, no se reciben muestras derramadas, con deshielo o mezcla de sabores en la misma bolsa de muestreo</p>						

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
14	-	Determinación de Escherichia coli por el número más probable NMP (incluye Coliformes fecales)	Agua de fuente natural (río, laguna, mar)	Cantidad: 400 a 1000 mL Temperatura: de 2°C a 8°C.	El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 18h. No se reciben muestras derramadas	NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Apéndice H. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales y E.coli por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua	\$303
			Agua purificada	Cantidad: Dispensador: 400 a 800 mL Envasada: presentación comercial (garrafón 20 L, botellas de 1 L) Temperatura: de 4°C a 10°C. Presentación comercial a temperatura ambiente	Para muestras de dispensador: El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 6h. No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración		
			Hielo (Cubitos, tubitos, marqueta)	Cantidad: 250 g Envasado o a granel Temperatura: de 0°C a -20°C.	No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración.		
15	-	<i>Legionella pneumophila</i> Método Microbiológico	Agua potable (de la red de distribución pública, torres de refrigeración, condensadores evaporativos, agua caliente sanitaria 40 a 60°C, agua de regaderas, lavabos y piscinas).	Cantidad: 1000 mL o 1 hisopo de dacrón sumergido en 15 a 20 mL de la fuente de abastecimiento. Temperatura: Ambiente dentro de las 12 horas de haberse realizado el muestreo hasta la entrega al laboratorio, o en red fría de 4°C a 8°C, si excede las 24 horas de tránsito y hasta 48 horas como máximo. En caso de muestras con tiosulfato de sodio entregarlas dentro de las 6 horas, procurar no sobrepasar las 12 horas.	Las muestras que contienen biocida oxidante deben recolectarse en contenedores con tiosulfato de sodio (1 mL de tiosulfato de sodio al 3% por contenedor de 1L) como inactivador. No se reciben muestras derramadas	CCAYAC-M-348 Aislamiento e identificación de Legionella pneumophila tipo 1.	\$2,188
		<i>Legionella pneumophila</i> por PCR Tiempo Real.		Cantidad: 1000 mL. Temperatura: Ambiente dentro de las 12 horas de haberse realizado el muestreo hasta la entrega al laboratorio. O en red fría de 4°C a 8°C, si excede las 24 horas de tránsito y hasta 48 horas como máximo. En caso de muestras con tiosulfato de sodio entregarlas dentro de las 6 horas, procurar no sobrepasar las 12 horas.		Modificación a la norma ISO/TS 12869:2012- Detección y cuantificación de Legionella spp. y/o Legionella pneumophila por concentración y amplificación génica por reacción en cadena de la polimerasa cuantitativa. BM-M-005. Método de prueba para la detección de Legionella pneumophila en agua por PCR tiempo real.	\$3,500

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
16	-	Ameba de vida libre	Agua de alberca	<p>Cantidad: mínimo 500 mL. Temperatura: ambiente (Máximo 30° C). Empaque primario DPCRS: Muestra 1 (verificador), Muestra 2 (particular): Muestra en Frasco de polipropileno estéril ámbar o protegida de la luz. La muestra debe contener tiosulfato de sodio. Ciente Particular: Muestra testigo: Bolsa estéril oscura o protegida de la luz. La muestra debe contener tiosulfato de sodio.</p> <p>La Muestra debe estar etiquetada e identificada con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, fecha de muestreo, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente.</p> <p>Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra</p> <p>Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 24 Horas</p>	<p>La muestra corresponde a agua de albercas que sean desinfectadas con bromo o compuestos de cloro, debe ser una muestra clara con nula o poca materia flotante, debe contener tiosulfato de sodio.</p> <p>La muestra debe ser colectada lo más alejado posible de la entrada o salida de agua, de 10 a 15 centímetros bajo la superficie del agua. Después de un raspado de las paredes de la alberca, teniendo cuidado de colectar el material que se pueda desprender</p> <p>Recolectar la muestra, posteriormente, adicionar Tiosulfato de sodio al 3% (la cantidad de tiosulfato depende del volumen del frasco) y transportar la muestra protegida de la luz al laboratorio.</p> <p>Debe cumplir con lo siguiente: Sin derrames, empaque primario íntegro, sin rasgadasuras o enmendaduras, etiqueta íntegra, legible, cumplir con el volumen mínimo, cumplir con el tiempo de transporte entre la toma de la muestra y el ingreso al laboratorio, incumplimiento de la temperatura de ingreso al laboratorio, incumplimiento de las características de la muestra.</p> <p>Tiempo máximo de preservación entre la toma de la muestra y el análisis: 48 horas</p>	<p>NOM-245-SSA1-2010. Requisitos sanitarios y calidad del agua que deben cumplir las albercas.</p> <p>Apéndice Normativo A. Aislamiento e identificación de Naegleria spp y Acanthamoeba spp.</p>	\$229

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
17	-	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Pescado o productos de la pesca frescos o congelados (excepto moluscos bivalvos)	Cantidad: 250 g. A granel o la pieza entera. Temperatura: máximo 4°C. Congelados: máximo -18°C.	No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración	Bacteriological Analytical Manual. Capítulo 9. <i>Vibrio</i> . Charles A. Kaysner and Angelo DePaola, Jr. Mayo 2004	\$575
			Moluscos bivalvos (en concha o desconchados)	Cantidad: 250 g de masa drenada, 15 a 20 piezas grandes en concha, 60 piezas pequeñas en concha. Temperatura: máximo 4°C. Congelados: máximo -18°C.	Para productos frescos, no se reciben muestras que presenten valvas abiertas Para almeja chirla, blanca u ostiones en concha, se requiere 1 kg de muestra		
18	-	Hepatitis A	Pescado o productos de la pesca frescos o congelados (excepto moluscos bivalvos)	Cantidad: 250 g o la pieza entera (que incluya la parte de órganos digestivos). Temperatura: de 4°C a 8°C. Congelados: No mayor a 0°C.	Externamente la muestra debe estar libre de espinas y escamas, Empacados en doble bolsa de plástico estéril o nueva, o también puede ser dentro de un contenedor rígido estéril, que no permita la fuga de muestras o sus líquidos. No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración	CCAYAC-M-346.- Método tamiz de RT-PCR para la detección del virus de Hepatitis A en muestras de alimentos. BM-M-004.- Método de prueba para la determinación del virus de Hepatitis A en alimentos por RT-PCR en tiempo real dúplex.	\$3,500
			Moluscos bivalvos (en concha o desconchados)	Cantidad: Con concha íntegros al menos 8 piezas o sin concha 250 g como mínimo, con o sin líquido intravalvar. Temperatura: de 4°C a 8°C. Congelados: No mayor a 0°C.			
			Jugos naturales, o aguas frescas (artesanales) y frutas.	Cantidad: 250 mL. o la pieza entera (botella). Temperatura: de 4°C a 8°C. Congelados: No mayor a 0°C.			
19	005124	<i>Enterococos</i>	Agua de mar	Cantidad: 400 a 800 mL. Temperatura: de 4°C a 8°C. Empaque primario DPCRS: Muestra 1 (verificador), Muestra en Frasco de polipropileno estéril. La Muestra debe estar etiquetada e identificada con los siguientes datos: Fecha de muestreo, número de acta, tipo de muestra, hora de muestreo como mínimo. No debe incluir los datos del establecimiento y nombre del cliente. Envase secundario: Nevera o termo con hielo purificado en bolsa. El hielo no debe estar en contacto directo con el envase primario que contiene la muestra Tiempo de transporte entre la toma de muestra y el ingreso al Laboratorio: 12 Horas.	Transportar en hielera. El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 12 h No se reciben muestras derramadas	NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios, Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice Normativo E. Método de referencia "Sustrato cromogénico definido y fluorogénico para determinar Enterococos en agua."	\$287

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
20	-	Fitoplancton	Agua de mar	Cantidad: 400 a 800 mL. Temperatura: ambiente o de 2°C a 8°C.	La muestra debe fijarse con lugol al momento de la toma y presentar al laboratorio en envase de color ámbar de preferencia o protegido de la luz	Lineamientos de trabajo para el muestreo de fitoplancton y detección de biotoxinas marinas.- COFEPRIS 2016	\$88
21	-	Investigación de Gnathostoma	Pescado de agua dulce	Cantidad: Pescado entero o 500 g mínimo. Temperatura: de 2°C a 8°C (para productos frescos) y de 0°C a -20°C (para productos congelados).	No se reciben muestras que presenten el empaque abierto, roto o con señales de alteración, así como no deben presentar deshielo o derrame, o en estado de descomposición.	Miyazaki, I. Progress in Medical Parasitology in Japan. Meguro. Parasitological Museum, Gnathostoma and gnathostomiasis in Japan. In. Morishita, K; Y. Komiya y H. Matsudayashi (Eds). Tokyo, Japan 1996. 529-586. Vol. 3	\$220
22	5122	Determinación pH	Agua potable (de la red de distribución pública)	Cantidad: 1000 mL. Temperatura: de 4°C a 10 °C.	La muestra se recolecta en un recipiente de muestreo y se lleva al laboratorio sin exceder las 4 h después de la toma de muestra, el recipiente tiene que estar bien lleno y sin burbuja de aire. Las muestras deben mantenerse en la obscuridad o protegido de la luz solar, durante su transporte y almacenamiento. No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración. Sin preservadores	NMX-AA-008-SCFI-2016. Análisis de agua. Medición del pH en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Método de prueba.	\$88.00
			Agua desionizada (LESP).				
23	5123	Cloro residual	Agua potable (de la red de distribución pública)	Cantidad: 1000 mL. Envase proporcionado por el LESP. Temperatura: de 4°C a 10 °C.	Envase ambar de 1000 mL. No se reciben muestras con más de 18hrs. de haber sido muestreados. No se reciben muestras si el envase no esta completamente lleno y sin burbuja de aire; con el envase roto, derramadas o con señales de alteración. Sin preservadores	APHA-AWWA-WEF 1998 Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. New York. 4500-Cl G. DPD Colorimetric Method, Pp (1104-1107)	\$114
			Agua purificada	Cantidad: Dispensador: 1000 mL. Envase proporcionado por el LESP. Envasada: presentación comercial (garrafón 20 L, botellas de 1 L). Temperatura: de 4°C a 10 °C. En envase comercial (garrafón 20 L) a temperatura ambiente.			
			Hielo	Cantidad: Presentación comercial en bolsa, a granel mínimo 2 Kg. Temperatura: de 0°C a -20°C.			

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
24	5126	Clenbuterol por Elisa	Hígado bovino crudo (tomar varias partes de la pieza)	Cantidad: -Para Hígado y Carne de bovino: 300 g mínimo, el tejido debe ser magro, sin tendones ni grasa. -Para Orina de bovino: 50 mL. -Para Suero de bovino: 3 mL. Temperatura: de 0 a 4°C máximo sin estar congeladas. Congelados a -18°C máximo.	Las muestras se deben entregar en un máximo de 24 hr a partir de la hora de muestreo. No se aceptan muestras en estado de descomposición, derramadas.	NOM-194.SSA1-2004. Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias del Producto.	\$1,413
			Carne bovino crudo (músculo)				
			Orina de bovino				
			Suero de bovino				
25	5131	Fluoruros como ión flúor	Agua potable (de la red de distribución pública)	Cantidad: 1000 mL Temperatura: de 4°C a 10 °C.	Las muestras se deben entregar en un máximo de 24 hr a partir de la hora de muestreo. No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración	NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.13. Método potenciométrico y espectrométrico para la determinación de Fluoruros.	\$893
			Agua purificada				
			Hielo				
26	5129	Conductividad	Agua desionizada Agua destilada	Cantidad: 1000 mL, en un recipiente color ámbar, completamente lleno y sellado. (Proporcionado por el LESP). Temperatura: 4-10° . Transporte: En nevara aislante y con geles refrigerantes.	Las muestras se reciben dentro de la primera hora posterior a su muestreo en frasco de polipropileno, totalmente lleno (sin dejar burbuja de aire) y cerrado. No recibir con más de 1h de haber sido muestreados. No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración. No se añade preservador. Registrar la temperatura de entrega. La medición de la conductividad en laboratorio, se debe realizar en un lapso no mayor de 24 h una vez entregada la muestra por recepción a partir de la toma de la muestra.	NMX-AA-093-SCFI-2018. Análisis de agua. Determinación de la conductividad electrolítica. Método de prueba.	\$110

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
27	5130	Dureza total CaCO ₃	Agua para uso y consumo humano (agua potable).	Cantidad: 1000 mL. Envase proporcionado por el LESP. Temperatura: de 4°C a 10 °C.	No recibir con más de 24 hrs. de haber sido muestreados. No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración. En caso de no analizarse en las 24 horas después de su toma, el laboratorio preserva la muestra con ácido nítrico o sulfúrico a un pH de 2. Después de este ajuste de pH, se puede analizar la muestra dentro de los 14 días posteriores al muestreo.	NMX-AA-072-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de dureza total en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Métodos de prueba.	\$110
			Agua Natural (Agua de pozo)				
28	-	Residuos de antibióticos	Leche fluida Pasteurizada, ultrapasteurizada o esterilizada.	Cantidad: 250 mL en su envase original. Temperatura: ambiente.	No se reciben muestras que presenten envase abierto, con fugas, derramadas o con señales de alteración No se reciben leches saborizadas, condensadas, de fórmula vegetal	NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Apéndice Normativo B.3.5. Inhibidores determinados por pruebas microbiológicas (residuos de antibióticos)	\$2,794
29	5133	Turbiedad	Agua potable (de la red de distribución pública)	Cantidad: 1000 mL. Envase proporcionado por el LESP. Temperatura: de 4°C a 10 °C.	No recibir con más de 24hrs. de haber sido muestreados. No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración. Las muestras deben estar protegidas de la luz. Sin preservador.	NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.2. Método para la determinación de turbiedad	\$208
			Agua purificada	Cantidad: Dispensador: 1000 mL Envase proporcionado por el LESP Envasada: presentación comercial (garrafón 20 L, botellas de 1 L) Temperatura: de 4°C a 10 °C. En envase comercial (garrafón 20 L) a temperatura ambiente.			
			Hielo	Cantidad: Presentación comercial en bolsa , a granel mínimo 2 Kg Temperatura: de 0°C a -20°C.			

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
30	5134	Determinación de fluoruros como ión flúor	Sal para consumo humano	Cantidad: 1000 g mínimo en su presentación comercial.	Las muestras deben enviarse en su envase original y protegidas de la luz durante su transporte al LESP. En caso de que la muestra se componga de varios envases verificar que todos pertenezcan al mismo lote. No se reciben muestras de lotes diferentes.	Modificación a la NOM- 040-SSA1-1993. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias Apéndice Normativo A. A.3. Determinación de ion flúor. Método de electrodo de ion selectivo A.6. Determinación de yodato de potasio	\$893
31	5135	Determinación de yodatos en sal como Yodo		Temperatura: ambiente			\$523
32	-	Color	Agua potable (de la red de distribución pública)	Cantidad: 1000 mL. Protegido de la luz(Frasco ámbar). El frasco que contiene la muestra debe estar lleno completo y sin burbuja de aire. Temperatura: de 4°C a 10 °C.	No recibir con más de 24hrs. de haber sido muestreados. No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración Sin preservadores o conservadores	NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano envasado y a granel. Especificaciones sanitarias. A.3.1. Método para la determinación de color por comparación visual	\$100
			Agua purificada	Cantidad: Dispensador: 1000 mL. Protegido de la luz(Frasco ámbar). El frasco que contiene la muestra debe estar lleno completo y sin burbuja de aire. Envasada: Presentación comercial (garrafón 20 L, botellas de 1 L). Temperatura: de 4°C a 10 °C.			
			Hielo	Cantidad: Presentación comercial en bolsa, a granel mínimo 2 Kg. Protegida de la luz (cubrir con bolsa negra). Temperatura: de 0°C a -20°C.			
33	5137	Determinación de alcohol (% de alcohol en Volumen a 20°C).	Bebida Alcohólica en Presentación comercial.	Cantidad: Presentación comercial con 750 mL mínimo. Temperatura: ambiente	No debe presentar alteraciones, ni estar abiertas, las etiquetas deben ser visibles.	NMX-V-013-NORMEX-2019. Bebidas alcohólicas - Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 20°C)(% alc. vol.) - métodos de ensayo (prueba).	\$473

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
34	5136	Investigación de Biotoxina Ciguata por bioensayo en ratón	Producto crudo	Las muestras deben corresponder a pescados en edad adulta que superen los 2kg en peso y se encuentren entre los consumidores secundarios y terciarios de su cadena trófica. Cantidad: Se requiere un mínimo de 250g de muestra, de preferencia incluir cabeza y vísceras Temperatura: Refrigerado a 4°C. sin estar congelado. Congelado a -18°C máximo	Los muestreos aleatorios en comercios, deben corresponder a organismos típicos relacionados a esta intoxicación, y se le debe dar prioridad a barracudas, medregal, mero, espada o marlin, dorado, cherna o depredadores con características similares. Utilizar doble embalaje de las muestras, utilizar refrigerantes congelados, el tiempo desde la toma de muestra a la llegada al laboratorio no debe exceder las 24h .	Gamboa P.M. and DL. Park. 1985. Extracción y purificación de cortes e intoxicaciones por ciguata.	\$2,310
			Producto cocinado	Cantidad: 250 g o la mayor cantidad de muestra que causó la intoxicación. Sin importar si son los restos del alimento. Temperatura: de -18 a 4°C.	Estas muestras deben ser tomadas desde el inicio de los síntomas y para las muestras de orina y vómito, deben presentarse con copia del resumen clínico del hospital. Utilizar doble embalaje de las muestras, utilizar refrigerantes congelados, el tiempo desde la toma de muestra a la llegada al laboratorio no debe exceder las 24h.		
			Vómito	Cantidad: 100 g mínimo. Temperatura: de 2°C a 8°C.			
			Orina	Cantidad: 100 mL mínimo. Temperatura: de 2°C a 8°C.			
35	-	Determinación de Histamina por cromatografía en capa fina	La parte comestible del pescado fresco, refrigerado, congelado o procesado (enlatado o en bolsa), de las familias Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae y Coryphaenidae. Tales como atún, bonito, macarela y sardinas.	Cantidad: 500 g de pescado de las partes comestibles. Temperatura: Refrigerados a menos de 4° C y no presentar agua de deshielo (usar refrigerantes en gel) a excepción del producto enlatado; este se presenta en ambiente seco y a temperatura ambiente. Congelados: -18°C. No deben presentar descongelación. Procesados: En lata o embolsados temperatura ambiente en presentación comercial.	Las muestras se reciben máximo 24 horas después de haber sido tomadas. Deben recibirse en envase íntegro, sellado, sin derrames, sin señales de alteración. Los enlatados o bolsas se reciben íntegros, sin señales de golpes, abolladuras o rasgaduras, etiquetas íntegras, legibles y en la caducidad vigente. No se reciben muestras que presenten deshielo, derrames, rasgaduras o alteraciones. En el caso de los enlatados o empaque tipo bolsa pouch, no se reciben con el envase roto o con señales de alteración, con alteraciones en etiquetas, caducos o con la caducidad ilegible. Una vez recibida, la muestra a granel se puede conservar en congelación hasta por 7 días previo a su análisis.	NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba Apéndice Normativo B.5. Determinación de histamina por cromatografía en capa fina (TLC)	\$3,031

No.	Código	Prueba	Tipo de muestra	Cantidad o volumen requerido, conservación	Indicaciones para el ingreso de muestras	Método de prueba	Costo
36	-	Nitritos	Agua potable (de la red de distribución pública)	Cantidad: 1000 mL. Envase proporcionado por el LESP. Temperatura: 4°C a 10 °C.	No recibir con más de 24hrs. de haber sido muestreados. Transportar las muestras en frasco ámbar o protegidas de la luz. Deben recibirse en envase íntegro, sellado, sin derrames, sin señales de alteración.	NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano envasado y a granel. Especificaciones sanitarias. A.3.6. Método espectrofotométrico ultravioleta para la determinación de nitrógeno de nitritos.	\$150
			Agua purificada	Cantidad: Dispensador: 1000 mL. Envasada: presentación comercial (garrafón 20 L, botellas de 1 L). Temperatura: 4°C a 10 °C.	No se reciben muestras derramadas, con el envase roto o con señales de alteración. Sin preservadores o conservadores No se reciben muestras con alto contenido de materia orgánica o con contaminación visible. No se reciben muestras con residuos de cloro o detergentes.		
			Hielo	Cantidad: Presentación comercial en bolsa, a granel mínimo 2 Kg Temperatura: de -15°C a -20°C. Congelado sin presentar descongelación.	En caso de no analizarse en las 24 horas posteriores a su toma, el laboratorio debe preservar la muestra en refrigeración de 2 a 6 °C hasta por 48 horas a partir de su muestreo.		
37	-	Sólidos disueltos totales	Agua potable (de la red de distribución pública)	Cantidad: 1000 mL. Envase proporcionado por el LESP. Temperatura: de 4 a 10°C.	El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder de 24h. No se reciben muestras derramadas.	NMX-AA-034-SCFI-2015. Análisis de agua. Determinación de sólidos y sales disueltas en aguas naturales, residuales y residuales tratadas.	\$150
			Agua de fuente natural (pozo)	Cantidad: 1000 mL. Envase proporcionado por el LESP. Temperatura: de 4 a 10°C.	No debe estar totalmente lleno el envase para permitir la homogeneización. Transportar las muestras en frasco ámbar o protegidas de la luz. No debe efectuarse toma de muestra en grifos que presenten fugas entre el tambor y el cuello, ya que el agua puede correr por la parte exterior del grifo y contaminar la muestra.		
38	-	Nitratos	Agua potable (de la red de distribución pública)	Cantidad: 1000 mL. Envase proporcionado por el LESP. Temperatura: 4°C a 10 °C.	Las muestras se reciben máximo 24 horas después de haber sido tomadas. El envase debe estar íntegro, sellado, sin derrames, sin señales de alteración.	NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano envasado y a granel. Especificaciones sanitarias. A.3.5. Método espectrofotométrico ultravioleta para la determinación de nitrógeno de nitratos.	\$150
			Agua purificada	Cantidad: Dispensador: 1000 mL. Envasada: presentación comercial (garrafón 20 L, botellas de 1 L). Temperatura: 4°C a 10 °C.	Se reciben en frasco ámbar o protegidas de la luz, con bajo contenido de materia orgánica. No debe estar totalmente lleno el envase para permitir la homogeneización. No se reciben muestras con residuos de cloro o detergentes.		
			Hielo	Cantidad: Presentación comercial en bolsa, a granel mínimo 2 Kg Temperatura: de -15°C a -20°C. Congelado sin presentar descongelación.	En caso de no analizarse en las 24 horas después de su toma, el laboratorio preserva la muestra en refrigeración de 4 a 10°C cuando mucho por 48 horas a partir de su muestreo.		

DDRS-CA-001-T-002 Versión: 0.

Nota: Los precios están sujetos a cambio sin previo aviso, favor de comunicarse al Laboratorio Estatal de Salud Pública de Quintana Roo para aclaraciones.

Para la visualización del marco analítico autorizado, consultar la página: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/919994/Laboratorios_de_Prueba_Terceros_Autorizados_2024-05-28.pdf

Autorización TA-41-21.

13 Quejas y sugerencias

Guía del tratamiento de quejas y sugerencias para el usuario.

“Su satisfacción es importante para nosotros, queremos mejorar nuestro servicio”

El Laboratorio Estatal de salud pública de Quintana Roo se compromete a:

- Tratar con imparcialidad cualquier seguimiento de queja.
- Proteger la identidad del reclamante, solicitar su autorización por escrito cuando se requiera.
- Informar al cliente el seguimiento y resolución del tratamiento de quejas.

13.1 Reporte de Quejas y/o sugerencias

El Laboratorio estatal de salud pública pone a su disposición los siguientes medios para reportar su queja. respecto al servicio en horario de 8:30 a 14:30 hrs:

- Un buzón a la entrada de las instalaciones del LESP, donde se encuentran los formatos para registro de quejas o sugerencias (DGC-P-002-F-002).
- Correo electrónico institucional: quejas.lesp@salud.qroo.gob.mx
- Por vía oficial a la dirección del Laboratorio Estatal de Salud Pública, ubicado en avenida Maxuxac s/n entre Miguel Alemán y prolongación 4 de marzo del fraccionamiento Residencial Chetumal.

Nota: Para el reporte de **quejas realizadas por correo electrónico**, o por **oficio** debe proporcionar la siguiente información para tratar adecuadamente la queja y generar el registro para seguimiento:

- Datos del reclamante: Nombre/organización, dirección, correo electrónico, Datos de la persona que actúa en representación del reclamante (si aplica), persona a contactar (si es diferente del reclamante).
- Descripción del servicio: Folio de identificación del informe de resultados (si lo conoce) o fecha de recepción de muestra en el LESP, servicio solicitado, tipo de muestra.
- Problema encontrado: Fecha de ocurrencia y descripción.
- Solicita una solución: Especificar si o no.
- Documentos que adjunta: En caso de que contar.

13.2 Proceso de tratamiento de queja

- a) Recepción de la queja en el LESP.
- b) El LESP realiza una evaluación inicial de la queja de acuerdo a su severidad, complejidad, impacto y la necesidad y posibilidad de una acción inmediata con las áreas pertinentes.

- c) Derivado de la evaluación inicial de la queja, el LESP, si se determina que la queja NO PROCEDE, se informa al reclamante y los motivos, si la queja PROCEDE el LESP implementará la investigación de la queja para establecer acciones para su atención.
- d) El reclamante es retroalimentado del seguimiento y se comunica la decisión o cualquier acción tomada por el LESP respecto a la queja en un plazo máximo de 10 días hábiles dependiendo de la magnitud de la misma.
- e) La queja se considera cerrada cuando:
 - No es posible la comunicación directa con el reclamante desde el acuse de recibo de queja en el LESP.
 - Se implementan las acciones para atención de queja y es verificada la eficacia de éstas.

14 Informe de resultados

- El tiempo de respuesta está determinado en días hábiles. Jornada laboral de lunes a viernes excluyendo los días festivos publicados en el Diario Oficial de la Federación.
- En caso de que se soliciten varios análisis para la misma muestra, el tiempo de respuesta corresponde al tiempo de análisis más largo, según lo establezca este documento.
- El tiempo de entrega de resultados cuenta a partir del siguiente día hábil del ingreso de la muestra al LESP.
- Si por alguna razón no es posible cumplir con el tiempo de entrega de resultados establecido, se notifica al cliente.

Tiempo estándar de respuesta de servicios analíticos	
Servicios	Tiempo estándar (Días hábiles)
Análisis microbiológico en alimentos	10
Análisis microbiológico en aguas	10
Análisis fisicoquímico de agua	10
Análisis fisicoquímico de alimentos	10
Análisis toxicológico	25
Análisis ambiental	15
Análisis parasitológico	15
Análisis por PCR	8

DDRS-P-002-T-001 Versión: 1.

- Los resultados para la DPCRS, Ensayos de aptitud y de otros LESP se envían de forma electrónica a las direcciones de correo oficiales de los responsables de los programas de vigilancia sanitaria.
- Los resultados para clientes particulares se envían por correo electrónico a la dirección que se indique en la solicitud de análisis o se entregan de forma presencial en el área de recepción de muestras en el mismo horario de recepción. Para la entrega se debe presentar una identificación oficial y firmar acuse de recibo.
- Por ningún motivo se emiten opiniones, interpretaciones o declaraciones de conformidad con la especificación, ya que no es atribución de este laboratorio emitir algún dictamen.
- El Laboratorio Estatal no proporciona a terceras personas ningún tipo de información relacionada a las muestras que ingresan para su análisis y de los resultados obtenidos.

15 Comunicación ante contingencias

En caso que las operaciones del Laboratorio Estatal de Salud Pública se vean afectadas por alguna contingencia, la continuidad del servicio y las vías de comunicación se realizarán de acuerdo a lo que establezcan los Servicios Estatales de Salud de Quintana Roo, el cliente será informado del plan de actuación.

16 Recomendaciones para la toma de muestra

No aplica

17 Anexos

No aplica

18 Documentos de Referencia

- NMX-EC-17025-IMNC-2018. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- NMX-CC-9001-IMNC-2015. Sistema de gestión de calidad. Requisitos.
- ISO 35001:2019. Gestión del riesgo biológico en laboratorios y otras organizaciones relacionadas.
- Artículo 401 - Bis de la Ley General de Salud.
- NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-194-SSA1-2004. Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.
- NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-230-SSA1-2002. Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano, requisitos sanitarios que se deben cumplir en los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo del agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo.
- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NMX-AA-072-SCFI-2001. Análisis de agua, Determinación de Dureza Total en agua potable, aguas naturales, residuales y residuales tratadas - Método de prueba.
- NMX-BB-040-SCFI-1999. Métodos generales de análisis. Determinación de la actividad antimicrobiana en productos germicidas.
- NMX-V-013-NORMEX-2019. Bebidas alcohólicas - Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 20°C) (% alc. vol.) - métodos de ensayo (prueba).
- NOM-159-SSA1-2016, Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.

- NOM-127-SSA1-2021, Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua.
- NOM-218-SSA1-2011, Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.
- NOM-145-SSA1-1995, Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-244-SSA1-2020, Para evaluar la eficiencia en reducción bacteriana en equipos y sustancias germicidas para tratamiento doméstico de agua. Requisitos sanitarios.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-AA-120-SCFI-2016 Que establece los requisitos y especificaciones de sustentabilidad de calidad de playas (Cancela a la NMX-AA-120-SCFI-2006)
- NOM-245-SSA1-2010, Requisitos sanitarios y calidad del agua que deben cumplir las albercas.
- MODIFICACIÓN a la Norma Oficial mexicana NOM-040-SSA1-1993. Productos y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias. APHA-AWWA-WEF 1998 Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. New York. 4500-CI G. DPD Colorimetric Method, Pp (1104-1107).
- Gamboa, P. M. and D. L Park, J. M. 1985. Extracción y purificación de cortes tóxicos de barracuda (*Sphyraena barracuda*), involucrados en envenenamiento por ciguata. Departamento de Química de la Universidad de esta ciudad Bolívar Venezuela.

19 Bibliografía

- DL-MA-001. Manual de Calidad.
- DGC-P-001. Control de documentos.
- DGC-P-002. Comunicación con el cliente.
- DGC-P-006. Control de registros.
- SRB-P-001. Control de acceso a las instalaciones.
- DDRS-P-002. Recepción, manipulación y disposición final de muestras para su análisis.