

CATÁLOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS

LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

07/03/2024 - Rev. 34

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE AGUAS

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/G.Aguas/01	Determinación de pH en aguas destinadas al consumo humano	Aguas de consumo. Aguas envasadas	3 – 10 uds. de pH	Si	pH (técnicas electroanalíticas)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/02	Determinación de conductividad en aguas destinadas al consumo humano		100 – 2700 $\mu\text{S} / \text{cm}$	Si	Conductividad a 20 °C (técnicas electroanalíticas)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/03	Determinación de turbidez en aguas destinadas al consumo humano		1-200 NTU	Si	Turbidez (nefelometría)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/14	Determinación de amonio en aguas destinadas al consumo humano		< 0,15 mg NH_4^+ / l	Si	Amonio mediante colorimetría (método de cribado)	-
			0,15-1 mg NH_4^+ / l	Si	Amonio por potenciometría (electrodo de ión selectivo)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/04 *	Determinación de oxidabilidad en aguas	Aguas de consumo Aguas envasadas	0,7 – 16 mg O_2 / l	No	Oxidabilidad	-
PNT: B/Met/G.Aguas/07 *	Determinación de alcalinidad en aguas	Aguas de consumo Aguas envasadas	25 – 300 mg bicarbonatos / l	No	Alcalinidad	-
PNT: B/Met/G.Aguas/13 *	Determinación de residuo seco en aguas	Aguas de consumo Aguas envasadas	> 100 mg / l	No	Residuo seco	-
PNT: B/Met/G.Aguas/20	Determinación de aniones en aguas destinadas a consumo humano	Aguas de consumo Aguas envasadas	4,0-200 mg / l	Si	Nitratos (cromatografía iónica)	-

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE AGUAS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias	
PNT: B/Met/G.Aguas/20	Determinación de aniones en aguas destinadas a consumo humano	Aguas de consumo Aguas envasadas	0,03-1.5 NO ₂ mg / l	Si	Nitritos (cromatografía iónica)	-	
			7,0-1200 SO ₄ ²⁻ mg / l	Si	Sulfatos (cromatografía iónica)	-	
			7,0-1000 Cl ⁻ mg / l	Si	Cloruros (cromatografía iónica)	-	
			0,10-2.25 F ⁻ mg / l	Si	Fluoruros (cromatografía iónica)	-	
			10,0-100 PO ₄ ³⁻ mg / l	Si	Fosfatos (cromatografía iónica)	-	
Protocolo interno *	Determinación de sodio y potasio en aguas	Aguas de consumo Aguas envasadas	≥ 0,25 Na mg / l	No	Sodio (ICP-MS)	-	
			≥ 0,25 K mg / l	No	Potasio (ICP-MS)	-	
Protocolo interno *	Determinación de calcio y magnesio en aguas		≥ 0,25 Ca mg / l	No	Calcio (ICP-MS)	-	
			≥ 0,10 Mg mg / l	No	Magnesio (ICP-MS)	-	
Protocolo interno *	Determinación de cobre y cinc en aguas		≥ 0,25 Cu mg / l	No	Cobre (ICP-MS)	-	
			≥ 0,05 Zn mg / l	No	Cinc (ICP-MS)	-	
Protocolo interno *	Determinación de cadmio y plomo en aguas		Aguas de consumo Aguas envasadas	≥ 0,5 Cd µg / l	No	Cadmio (ICP-MS)	-

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE AGUAS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
Protocolo interno *	Determinación de cadmio y plomo en aguas	Aguas de consumo Aguas emvasadas	$\geq 1 \text{ Pb } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Plomo (ICP-MS)	-
Protocolo interno *	Determinación de mercurio en aguas	Aguas de consumo Aguas emvasadas	$0,5 - 5 \text{ Hg } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Mercurio (ICP-MS)	-
Protocolo interno *	Determinación de hierro en aguas		$\geq 20 \text{ Fe } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Hierro (ICP-MS)	-
Protocolo interno **	Determinación de aluminio, cromo, manganeso, y níquel en aguas		$\geq 5 \text{ Al } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Aluminio (ICP-MS)	-
Protocolo interno *	Determinación de aluminio, cromo, manganeso, y níquel en aguas	Aguas de consumo Aguas emvasadas	$\geq 2 \text{ Cr } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Cromo (ICP-MS)	-
			$\geq 5 \text{ Mn } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Manganeso (ICP-MS)	-
			$\geq \text{Ni } 2 \mu\text{g} / \text{l}$	No	Níquel (ICP-MS)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/09 *	Determinación de dureza en aguas		$10 - 500 \text{ mg CO}_3\text{Ca} / \text{l}$	No	Dureza	-
Protocolo interno *	Determinación de pH en aguas	Aguas continentales (Piscinas)	$3 - 9 \text{ und. de pH}$	No	pH (técnicas electroanalíticas)	-
Protocolo interno *	Determinación de turbidez en aguas		$1 - 200 \text{ NTU}$	No	Turbidez (nefelometría)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/04 *	Determinación de cadmio y plomo en aguas	Aguas de consumo	$\geq 0,5 \text{ Cd } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Cadmio (espectrometría atómica)	-

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE AGUAS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/A.A.Aguas/04 *	Determinación de cadmio y plomo en aguas	Aguas de consumo	$\geq 1 \text{ Pb } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Plomo (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/05 *	Determinación de mercurio en aguas	Aguas de consumo	$0,5 - 5 \text{ Hg } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Mercurio (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/06 *	Determinación de hierro en aguas		$\geq 20 \text{ Fe } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Hierro (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/07 *	Determinación de aluminio, cromo, manganeso, y níquel en aguas		$\geq 5 \text{ Al } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Aluminio (espectrometría atómica)	-

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE ALIMENTOS

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
Protocolo interno *	Determinación de pH en alimentos	Alimentos en general	3 – 8 und. de pH	No	pH (técnicas electroanalíticas)	-
Protocolo interno *	Determinación de acidez en leche	Leche	≥ 0,1% Ac. láctico	No	Acidez	-
PNT: B/Met/Gen/04 *	Determinación de nitratos y nitritos en productos cárnicos	Productos cárnicos	≥ 40 mg NO ₃ / kg	No	Nitratos	-
			≥ 25 mg NO ₂ / kg	No	Nitritos	-
PNT: B/Met/Gen/05	Determinación de SO ₂ y sulfitos en productos de pesca y productos cárnicos por cromatografía iónica	Carne y productos cárnicos	10-600 mg SO ₂ / kg	Si	Sulfitos (cromatografía iónica)	-
PNT: B/Met/G.P. Pesca/02 *	Determinación de pH en productos de pesca	Productos pesqueros y derivados	3 – 8 und. de pH	No	pH (técnicas electroanalíticas)	-
PNT: B/Met/G.P. Pesca/01 *	Determinación de Humedad en productos de la pesca	Productos pesqueros y derivados	≥ 1 %	No	Humedad	-
PNT: B/Met/G.P. Pesca/03 *	Determinación de Cloruros en productos de la pesca		2 – 19 %	No	Cloruros	-
PNT: B/Met/Gen/06 *	Determinación de Nitrógeno Básico Volátil en productos cárnicos y productos de pesca	Productos pesqueros y derivados	15 – 170 mg NH ₃ / 100g	No	NBVT	-
PNT: B/Met/G.P. Pesca/05	Determinación de histamina en productos pesqueros y derivados	Productos pesqueros y derivados.	≥ 10 mg / kg	Si	Histamina ¹ (técnicas cromatográficas)	-

¹ Por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD).

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE ALIMENTOS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/Gen/05 Rev9	Determinación de SO ₂ y sulfitos en productos de pesca y productos cárnicos por cromatografía iónica	Productos pesqueros y derivados. Productos cárnicos y derivados.	10-600 mg SO ₂ / kg	Si	Sulfitos (cromatografía iónica)	-
PNT: B/Met/ICP-MS/01*	Determinación de Estaño en bebidas y alimentos enlatados, excepto productos deshidratados y en polvo	Bebidas y alimentos enlatados	> 2,5 mg/kg	No	Estaño (ICP-MS)	-
PNT: B/Met/Gen/07	Determinación de gluten en alimentos crudos y procesados (excepto alimentos hidrolizados, cervezas, siropes y/o almidones)	Alimentos para celíacos	10 y 180 mg gluten/kg	Si	Gluten	-
PNT: B/Met/Gen/01 ² (Conforme con la Decisión 2002/657/CE)	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS	Glándula tiroides (excepto aves y conejos)	CCα = 10 µg /kg	Si	Feniltiouracilo	-
	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS		CCα = 10 µg /kg	Si	Metiltiouracilo	-
	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS		CCα = 10 µg /kg	Si	Propiltiouracilo	-
	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS		CCα = 10 µg /kg	Si	Tapazol	-
	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS		CCα = 10 µg /kg	Si	Tiouracilo	-
	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS	Músculo (excepto peces)	CCα = 10 µg /kg	Si	Feniltiouracilo	-

² CCα: Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 221 de 17 /08/2002).

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE ALIMENTOS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/Gen/01 ³ (Conforme con la Decisión 2002/657/CE)	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC	Músculo (excepto peces)	CCα = 10 µg /kg	Si	Metiltiouracilo	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Propiltiouracilo	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Tapazol	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Tiouracilo	
PNT: B/Met/Gen/03 ⁴ (Conforme con la Decisión 2002/657/CE)	Determinación de tireostáticos en orina por LC	Orina	CCα = 10 µg /kg	Si	Feniltiouracilo	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Metiltiouracilo	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Propiltiouracilo	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Tapazol	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Tiouracilo	

³ CCα: Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 221 de 17 /08/2002).

⁴ CCα: Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 221 de 17 /08/2002).

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE ALIMENTOS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/ICP-MS/01	Determinación de Cd y Pb y Hg en Alimentos	Pescado	$\geq 0,015$ mg / kg	Si	Cadmio	-
		Leche, zumos de frutas	$\geq 0,015$ mg / kg	Si		-
		Preparados para lactantes y de continuación líquidos	$\geq 0,002$ mg / kg	Si		-
		Preparados para lactantes y de continuación en polvo	$\geq 0,004$ mg / kg	Si		-
		Resto de alimentos	$\geq 0,015$ mg / kg	Si		-
		Pescado	$\geq 0,050$ mg / kg	Si	Plomo	-
		Leche, zumos de frutas	$\geq 0,010$ mg / kg	Si		-
		Preparados para lactantes y de continuación líquidos	$\geq 0,010$ mg / kg	Si		
		Preparados para lactantes y de continuación en polvo	$\geq 0,020$ mg / kg	Si		
		Resto de alimentos	$\geq 0,020$ mg / kg	Si		
		Pescado	$\geq 0,050$ mg / kg	Si	Mercurio	
		Leche, zumos de frutas	$\geq 0,010$ mg / kg	Si		
		Preparados para lactantes y de continuación líquidos	$\geq 0,010$ mg / kg	Si		
		Preparados para lactantes y de continuación en polvo	$\geq 0,010$ mg / kg	Si		
		Resto de alimentos	$\geq 0,010$ mg / kg	Si		

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE ALIMENTOS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/Gen/02 (Conforme con la Decisión 2002/657/CE)	Determinación de residuos de cloranfenicol y florfenicol (excepto metabolitos medidos en florfenicolamina) en músculo por LC-MS-MS	Músculo (excepto pescado)	CCα = 0,10 µg /kg	Si	Cloranfenicol	-
			70-400 µg /kg	Si	Florfenicol	-
PNT: B/Met/A.A./02*	Determinación de Cadmio y Plomo en productos cárnicos, productos pesqueros y derivados	Carne	≥ 0,015 mg / kg	Si	Cadmio (espectrometría atómica)	-
		Productos cárnicos	≥ 0,050 mg / kg	Si		-
		Carne	≥ 0,020 mg / kg	Si	Plomo (espectrometría atómica)	-
		Productos cárnicos	≥ 0,050 mg / kg	Si		-

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: M/Met/Ag/01 UNE EN ISO 6222:1999	Aguas. Recuento en placa de microorganismos aerobios a 22 °C y 36 °C	Aguas de consumo	1 - 3 x 10 ² ufc / ml	Si	Aerobios a 36°C (recuento)	48 h
			1 - 3 x 10 ² ufc / ml	Si	Aerobios a 22°C (recuento)	72 h
PNT: M/Met/Ag/14 UNE EN ISO 9308-2:2014	Aguas. Recuento de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positivo y bacterias coliformes (NMP)	Aguas envasadas	1-200 NMP/100ml	Si	Bacterias coliformes (recuento)	48 h
			1-200 NMP/100ml	Si	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa (+) (recuento)	48 h
Protocolo interno *	Aguas destinadas al consumo humano. Recuento en placa de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (NMP)	Aguas de consumo Aguas envasadas	1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (recuento)	48 h
Protocolo interno *	Aguas destinadas al consumo humano. Recuento de anaerobios sulfito-reductores esporulados (filtración)		1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	Anaerobios sulfito-reductores esporulados (recuento)	48 h
Protocolo interno *	Aguas destinadas al consumo humano. Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> (filtración)		1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	<i>Clostridium perfringens</i> (recuento)	48 h

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: M/Met/Ag/03 UNE EN ISO 7899-2:2001	Aguas. Recuento de enterococos intestinales (filtración)	Aguas de consumo Aguas envasadas	1 - 80 ufc / volumen filtrado	Si	Enterococos intestinales (recuento)	48 h
PNT: M/Met/Ag/14 *	Aguas. Recuento de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positivo y bacterias coliformes (NMP)	Aguas continentales (Piscinas)	1-200 NMP/100 ml	No	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa (+) (recuento)	24 h
Protocolo interno *	Aguas continentales: piscinas. Recuento en placa de <i>Staphylococcus aureus</i> (filtración)	Aguas continentales (Piscinas)	1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	<i>Staphylococcus aureus</i> (recuento)	48 h
Protocolo interno *	Aguas continentales: piscinas. Recuento en placa de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (NMP)		1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (recuento)	48 h
PNT: M/Met/Ag/14 ISO 9308-2:2014	Aguas. Recuento de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positivo (NMP)	Aguas marinas	10 – 2000 NMP/100 ml	Si	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa (+) (recuento)	24 h
PNT: M/Met/Ag/09 *	Aguas marinas. Recuento de enterococos intestinales (filtración)	Aguas marinas	1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	Enterococos intestinales (recuento)	48 h

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: M/Met/Ag/16	Aguas marinas. Recuento de enterococos intestinales (NMP)	Aguas marinas	10 - 2000 NMP / 100 ml	Si	Enterococos intestinales (recuento)	24 h
PNT: M/Met/Ag/17 UNE-EN ISO 11731:2017	Aguas. Recuento de <i>Legionella</i> spp	Aguas de consumo Aguas continentales tratadas Aguas continentales no tratadas Hisopos	20 – 3x10 ⁴ ufc/L	Si	<i>Legionella</i> spp (recuento en placa)	7 días
PNT: M/Met/Ag/17	Aguas .Identificación de <i>Legionella pneumophila</i>	Aguas de consumo Aguas continentales tratadas Aguas continentales no tratadas Hisopos	Identificado	Si	<i>Legionella pneumophila</i> (identificación)	1 día
PNT: M/Met/Ag/18*	Aguas. Detección de <i>Legionella</i> por PCR	Aguas de consumo Aguas continentales tratadas Aguas continentales no tratadas Hisopos	Detectado en 1 L	No	<i>Legionella</i> spp y <i>Legionella pneumophila</i> (Detección)	24-48 h

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: M/Met/AI/05 UNE-EN ISO 4833-1:2014 UNE-EN ISO 4833-2:2014	Alimentos. Recuento de microorganismos. Recuento de colonias a 30°C	Alimentos	1 - 10 ⁷ ufc / g ó ml	Si	Microorganismos a 30 °C (recuento en placa)	72 h
PNT: M/Met/AI/06 UNE-EN ISO 6579-1:2017	Alimentos. Detección de <i>Salmonella</i> spp		Detectado/No detectado en 25-30 g ó ml	Si	<i>Salmonella</i> spp (Detección)	96 h
PNT: M/Met/AI/20	Alimentos. Detección de <i>Salmonella</i> spp. Método VIDAS	Alimentos	Detectado/No detectado en / 25 g ó ml	Si	<i>Salmonella</i> spp (Detección)	48 h – 96 h
PNT: M/Met/AI/27*	Alimentos. Detección de alérgenos por PCR	Alimentos	Detectado/No detectado	No	Leche, huevo, soja Frutos de cáscara, piñones, cacahuete Peces, crustáceos, moluscos (Detección)	48 h
PNT: M/Met/AI/07 UNE-EN ISO 6888-1:2022	Alimentos. Método para recuento de estafilococos coagulasa positivos (recuento en placa)	Alimentos	10 – 10 ⁵ ufc / g ó ml	Sí	Recuento en placa de estafilococos coagulasa (+)	48 h
PNT: M/Met/AI/11 *	Alimentos. Método para detección de estafilococos coagulasa positivos	Alimentos	Ausencia / presencia / g ó ml	No	Estafilococos coagulasa (+) (Detección)	72 h
PNT: M/Met/AI/08 ISO 21528-2:2017	Alimentos. Recuento de enterobacterias	Alimentos	10 – 10 ³ ufc / g ó ml	Si	Recuento en placa de enterobacteriáceas	24-72 h

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
Protocolo interno *	Alimentos. Método para detección de enterobacteriáceas	Alimentos	Ausencia / presencia / g ó ml	No	Enterobacteriáceas (Detección)	48 h
PNT: M/Met/AI/09 *	Alimentos. Método para detección de coliformes totales	Alimentos	Ausencia / Presencia / g ó ml	No	Coliformes totales (Detección)	48 h
			Ausencia / presencia / g ó ml	No	<i>Escherichia coli</i> (Detección)	72 h
PNT: M/Met/AI/12 ISO 16649-2:2001	Alimentos. Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positiva	Alimentos	10-1500 Ufc / g ó ml	Si	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i>	24 h.
PNT: M/Met/AI/24 ISO 16649-3:2015	Moluscos bivalvos vivos. Recuento de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positiva (técnica del número más probable).		18 – 16.000 NMP / 100g	Si	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (NMP)	96 h
PNT: M/Met/AI/10 ISO 4832:2006	Alimentos. Coliformes. Método por recuento de colonias a 37 °C		10 - 10 ⁴ ufc / g ó ml	Si	Recuento en placa de coliformes a 37°C	24 h
PNT: M/Met/AI/14 UNE-EN ISO 11290-1:2018	Alimentos. Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>		Detectado/No detectado en/ 25 g ó ml	Si	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	72 h
PNT: M/Met/AI/21	Alimentos. Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> . Método VIDAS		Detectado/No detectado en 25 g ó ml	Si	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	48 h – 96 h
PNT: M/Met/AI/18 UNE-EN ISO 11290-2:2018	Alimentos. Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>		10 – 1.5x10 ⁴ ufc / g ó ml	Si	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	96 h

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
Protocolo interno *	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras	Alimentos	10 - 10 ⁴ ufc / g ó ml	No	Recuento en placa de mohos y levaduras	168 h
PNT: M/Met/AI/15 *	Alimentos. Método para recuento de microorganismos anaerobios		10 - 10 ³ ufc / g ó ml	No	Recuento en placa de anaerobios	72 h
PNT: M/Met/AI/13 *	Alimentos. Método para recuento de <i>Clostridium</i> sulfito-reductores		10 - 10 ⁵ ufc/g ó ml	No	Recuento en placa de <i>Clostridium</i> sulfito-reductores	48 h
PNT: M/Met/AI/13 *	Alimentos. Método para recuento de <i>Clostridium perfringens</i>		10 - 10 ⁵ ufc / g ó ml	No	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>	48 h
PNT: M/Met/AI/26 *	Alimentos. Método para recuento de <i>Bacillus cereus</i>		10 - 10 ⁵ ufc / g ó ml	No	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i>	48 h
PNT: M/Met/AI/22 *	Carne y productos cárnicos. Método para detección de <i>Campylobacter</i> spp. Método VIDAS	Carne y productos cárnicos	Detectado/No detectado / 25 g ó ml	No	Detección de <i>Campylobacter</i> spp	48 h – 120 h
PNT: M/Met/AI/29 *	Detección de Norovirus por PCR	Moluscos bivalvos	Detectado/No detectado	No	Detección de Norovirus i/II	24 h
PNT: M/Met/AI/30 *	Canales de bovinos, equinos y porcinos. Recuento de microorganismos a 30°C	Carne	10-10 ⁷ ufc/cm ²	No	Microorganismos a 30°C (recuento en placa)	72 h
PNT: M/Met/AI/31 *	Canales de bovinos, equinos y porcinos. Recuento de enterobacterias	Carne	10-10 ³ ufc/cm ²	No	Recuento en placa de enterobacterias	24-72 h
PNT: M/Met/AI/32 *	Canales de bovinos, equinos y porcinos. Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Espanja	Detectado/No detectado en la superficie investigada	No	Salmonella spp (detección)	48-96h

ANÁLISIS MEDIANTE MÉTODOS BASADOS EN TÉCNICAS DE PARASITOLOGÍA

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: M/Met/AI/19 UNE-EN ISO 18743:2016	Carne. Detección de larvas de triquina (<i>Trichinella</i> spp) por digestión y microscopía	Carne de cerdo doméstico, solípedos, jabalíes u otras especies animales de cría o silvestres sensibles a la infestación por cualquier nematodo del género <i>Trichinella</i>	Ausencia /presencia / peso ensayado	Si	Larvas de triquina (<i>Trichinella</i> spp)	4 h
PNT: M/Met/AI/26*	Peces y cefalópodos. Detección de Anisakis (nematodos de la familia Anisakaridae) por digestión péptica y microscopía	Peces y moluscos cefalópodos	Ausencia /presencia / peso ensayado	No	Anisakis (nematodos familia Anisakariadae)	2 h

Fdo.: Mercedes Gómez García

07/03/2024

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES VINCULADA AL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

Responsable del tratamiento	Dirección General de Salud Pública Servicio de Laboratorio
Finalidad	Las cesiones de datos sólo están previstas a otros organismos públicos y unidades con competencia en la materia y sólo por interés de la Salud Pública.
Legitimación	Apartado e) del artículo 6.1 del Reglamento General de Protección de Datos
Destinatarios	El propio Servicio de Laboratorio. Las cesiones de datos sólo están previstas a otros organismos públicos y unidades con competencia en la materia y por interés de la Salud Pública.
Derechos	El interesado tiene derecho de acceso, rectificación, supresión y resto de derechos que se explican en la información adicional.
Información adicional	<p>Puede consultar la información adicional y detallada sobre protección de datos en la siguiente página web: www.saludcantabria.es/protección-datos-personales.</p> <p>En la gestión de toda la información obtenida o creada durante la realización de las actividades del Laboratorio se actuará conforme a criterios de confidencialidad e imparcialidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Estableciendo controles adecuados para el archivo o almacenamiento seguro de la información aportada por el cliente. · Acordando compromisos individuales de confidencialidad con el personal del laboratorio y con personal u organización que suministre productos o servicios externamente. · Llevando a cabo todas las actividades del laboratorio de manera imparcial y no permitiendo ninguna presión que comprometa dicha imparcialidad. · No revelando o divulgando a terceras personas información del cliente o derivada del mismo, salvo lo dispuesto por la ley. Solamente habrá cesión de datos a otros organismos públicos y unidades con competencias en la materia, en interés de la Salud Pública.