



RESOLUCIÓN DE RENOVACIÓN DE AUTORIZACIÓN Y CAMBIO DE RESPONSABLE TÉCNICO EN EL REGISTRO DE LOS LABORATORIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID QUE REALIZAN CONTROLES ANALÍTICOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Expte.: Regislabo 7/19

VISTO el escrito formulado en fecha cuatro de abril de 2019 por D. Jacinto Parejo García con NIF 11797980S en nombre y representación de **SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.**, con N.I.F. Nº **B-82196874**, por el que solicita **CAMBIO DE RESPONSABLE TÉCNICO Y RENOVACIÓN DE AUTORIZACIÓN EN EL REGISTRO DE LABORATORIOS QUE REALIZAN CONTROLES ANALÍTICOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, del Laboratorio sito en **C/ Camino del Molino, 11 (nave 10)** del municipio de **Collado Villalba (Madrid)**, al amparo de lo dispuesto en el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los Laboratorios de la Comunidad de Madrid que realicen controles analíticos de productos alimenticios, y de acuerdo a los siguientes:

HECHOS

Primero.- El Laboratorio fue autorizado mediante Resolución de renovación de fecha 29 de mayo de 2017 con el nº **7AB/M** secciones **A y B** en los ensayos reflejados en el anexo de la citada autorización.

Segundo.- Con su escrito de solicitud de fecha cuatro de abril de 2019 y documentación complementaria de fecha 18 de mayo de 2019 la parte interesada acompaña los documentos requeridos en el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid que realicen controles analíticos de productos alimenticios y la Orden 484/ 2003, de 5 de junio, por la que se desarrolla el Decreto anteriormente mencionado.

Tercero.- En la documentación presentada el interesado manifiesta que se ha producido cambio de responsable técnico pero sin modificaciones sustanciales que afecten a las condiciones de la última autorización.

Cuarto. Por el Organismo competente de esta Dirección General, en base a la documentación presentada por el interesado y la auditoría documental técnica practicada al efecto, de acuerdo a los criterios establecidos en la Comisión de Evaluación del 28 de noviembre de 2017, se ha emitido el pertinente informe relativo a la citada solicitud de fecha 23 de mayo de 2019.

Quinto.- La Comisión de Evaluación celebrada el 28 de noviembre de 2017 acordó que aquellos laboratorios que soliciten renovación de autorización en el Registro de Laboratorios y aporten la documentación exigida en el Art. 12 del Decreto 150/2001, declarando que no se han producido modificaciones sustanciales desde la última autorización, se podrán tramitar directamente y emitir la Resolución de renovación.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cove mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202511262570065319894**



Comunidad
de Madrid

Sexto.- La Comisión de Evaluación celebrada el 28 de noviembre de 2017 acordó autorizar de oficio los trámites de renovación de autorización, sin necesidad de pasar previamente por la Comisión, siempre que no se hayan producido modificaciones sustanciales que afecten a las condiciones de la última autorización.

Séptimo.- Por la Técnico de Apoyo del Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública y la Subdirección General de Sanidad Ambiental se verifica y visa Resolución de la Dirección General de Salud Pública favorable al otorgamiento de **cambio de responsable técnico de D. ABEL PASCUA GARCÍA por D^a. MALGORZATA BEBENEK GIL y renovación de la autorización en el Registro del laboratorio SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.** con el N^o 7AB/M.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Primero.- Esta Dirección General es competente para otorgar la Renovación de Autorización e Inscripción en el Registro de los Laboratorios, de acuerdo al artículo 11 del Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid, en relación con el artículo 13 del Decreto 195/2015, de 4 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Segundo.- Ha quedado acreditado que la citada Empresa cumple en la actualidad con los requisitos del artículo 12.a) del Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los Laboratorios de la Comunidad de Madrid, así como con el artículo 6 y 8.b) de la Orden 484/ 2003, de 5 de junio, por la que se desarrolla el Decreto anteriormente mencionado.

Tercero.- En la tramitación de este expediente se han observado las disposiciones legalmente aplicables.

Por todo lo expuesto, y en virtud de la información obrante en el expediente y de los hechos y fundamentos de derecho relacionados,

RESUELVO

Primero.- CONCEDER CAMBIO DE RESPONSABLE TÉCNICO DE D. ABEL PASCUA GARCÍA por D^a. MALGORZATA BEBENEK GIL Y LA RENOVACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN EN EL REGISTRO DE LOS LABORATORIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID QUE REALIZAN CONTROLES ANALÍTICOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, A LA RAZÓN SOCIAL SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L., con N.I.F. N^o B82196874 con N^o 7 AB/M, en los ensayos reflejados en el Anexo I adjunto (páginas 3-9), para un plazo de 2 años a contar desde la fecha de la presente Resolución



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cove mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202511262570065319894**

Segundo.- Todo lo anterior se entiende sin perjuicio de las obligaciones que la normativa vigente impone al solicitante, y en particular de las siguientes:

- a) El someterse la empresa solicitante a la inspección y control de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid conforme a lo dispuesto en el artículo 140 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid y demás normativa concordante.
- b) A implantar y mantener actualizado el plan de control de calidad de los ensayos y estar disponible en todo momento la documentación y registros de la implantación del sistema de aseguramiento de la calidad, a efectos de realizar la evaluación y seguimiento de los laboratorios, conforme al artículo 12 del Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid.
- c) A cumplir con las obligaciones relativas a los laboratorios de la Comunidad de Madrid de acuerdo con el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid, así como con la Orden 484/ 2003, de 5 de junio, por la que se desarrolla el Decreto anteriormente mencionado

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa podrá interponerse recurso de alzada, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de notificación de esta Resolución, ante el mismo Órgano que la ha dictado, o bien, ante el competente para resolverlo, Consejería de Sanidad. Todo ello conforme a lo dispuesto en los artículos 112.1, 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (B.O.E. nº 236, de 2 de octubre de 2015), de acuerdo al Art. 44.2 d) de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid.

En Madrid a

EL DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA,

Juan Martínez Hernández.



ANEXO I- ENSAYOS REGISTRADOS

EXPEDIENTE: 7-1/19

REGISLABO Nº: 7AB/M

RAZÓN SOCIAL: SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.

SECCIÓN: A, B

| ID | MATRIZ | ENSAYO | RANGO |
|----|---|--|--|
| 1 | Comidas Preparadas | Determinación De Staphylococcus Aureus | 0-100 UFC/G |
| 2 | Comidas Preparadas | Determinación De Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-100.000 UFC/G (Consumo en caliente) |
| 3 | Comidas Preparadas | Determinación De Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-1.000.000 UFC/G (Consumo frío) |
| 4 | Comidas Preparadas | Determinación De Salmonella Sp,Inv | 0 UFC/25 G. |
| 5 | Comidas Preparadas | Determinación De Escherichia Coli,R | 0-100 UFC/G |
| 6 | Comidas Preparadas | Determinación Enterobacterias Lactosa | 100 UFC/G (Consumo en caliente) |
| 7 | Comidas Preparadas | Determinación Enterobacterias Lactosa | 0-10.000 UFC/G (Consumo frío) |
| 8 | Comidas Preparadas | Investigación De Listeria Monocytogenes | 0 UFC/25(Consumo en caliente) |
| 9 | Comidas Preparadas | Investigación De Listeria Monocytogenes | 0-100 UFC/25 G (Consumo frío) |
| 10 | Productos De Confitería, Pastelería, bollería Y Repostería | Mohos Y Levaduras (Solo En Alimentos A Base De Cereales) | 0-500 UFC/G |
| 11 | Productos De Confitería, Pastelería, bollería Y Repostería | Staphylococcus Aureus DNAsa + | 0 UFC/0,1G |
| 12 | Productos De Confitería, Pastelería, bollería Y Repostería | Clostridium Sulfitorreductores (Derivados Carnicos) | 0-1.000 UFC/G |
| 13 | Productos De Confitería, Pastelería, bollería Y Repostería | Salmonella Sp. | 0-UFC/30G |
| 14 | Productos De Confitería, Pastelería, bollería Y Repostería | Shigella | 0-UFC/30G |
| 15 | Productos De Confitería, Pastelería, bollería Y Repostería | Escherichia Coli | 0-UFC/G |
| 16 | Harinas Y Sémolas De Trigo Y Otros Productos De Su Molienda | Aerobios Mesófilos 30° C | 0-1.000.000 UFC /G |
| 17 | Harinas Y Sémolas De Trigo Y Otros Productos De Su Molienda | Escherichia Coli | 0-100 UCF/G |
| 18 | Harinas Y Sémolas De Trigo Y Otros Productos De Su Molienda | Salmonella Sp. | 0 UFC/25G |



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cove mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202511262570065319894**

| | | | |
|----|--|---|---------------------------------------|
| 19 | Pan Y Panes Especiales | Mohos | 0-10.000 UFC/G |
| 20 | Helados Y Mezclas Envasadas | Contenidos De Gérmenes A 30° C | 0-500.000 UFC /G |
| 21 | Helados Y Mezclas Envasadas | Staphylococcus Aureus | 0-100 UFC /G |
| 22 | Helados Y Mezclas Envasadas | Coliformes A 30° | 100 UFC/G, 200 UFC/G (Sin pasterizar) |
| 23 | Helados Y Mezclas Envasadas | Listeria Monocytogenes | 0 UFC/25G |
| 24 | Helados Y Mezclas Envasadas | Salmonella Sp. | 0 UFC/25G |
| 25 | Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Frescos , Salpresados, Refrigerados Y Congelados | Aerobios Mesófilos 30° C | 0-1.000.000 UFC /G |
| 26 | Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Frescos, Salpresados, Refrigerados Y Congelados | Salmonella | 0-UFC/25G |
| 27 | Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Frescos, Salpresados, Refrigerados Y Congelados | Shigella | 0-UFC/25G |
| 28 | Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Frescos, Salpresados, Refrigerados Y Congelados | Enterobacteriaceae Totales | 0-1.000 UCF/G |
| 29 | Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Secos-Salados, Salazones Y Desecados) | Determinación De Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-100.000 UFC /G |
| 30 | Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Secos-Salados, Salazones Y Desecados) | Salmonella | 0-UFC/25G |
| 31 | Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Secos-Salados, Salazones Y Desecados) | Shigella | 0-UFC/25G |
| 32 | Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Secos-Salados, Salazones Y Desecados) | Entereobacteriaceae Totales | 0-100 UFC/G |
| 33 | Productos Cocidos | Determinacion De Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-100.000 UFC/G |
| 34 | Productos Cocidos | Salmonella | 0- UFC/25G |
| 35 | Productos Cocidos | Shigella | 0- UFC/25G |
| 36 | Productos Cocidos | Entereobacteriaceae Totales | 0-1.000 UFC/G |
| 37 | Productos Cocidos | Staphylococcus Aureus, Enterotoxigenico | 0-100 UFC/G |
| 38 | Semiconservas En Vinagre | Determinacion De Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-1.000 UFC/G |
| 39 | Semiconservas En Vinagre | Salmonella | 0 UFC/25G |
| 40 | Semiconservas En Vinagre | Shigella | 0 UFC/25G |
| 41 | Semiconservas En Vinagre | Enterobacteriaceae Totales | 0-100 UFC/G |
| 42 | Anchoas En Aceite | Determinacion De Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-1.000 UFC/G |
| 43 | Anchoas En Aceite | Toxina De Clostridium Botulinum | Ausencia |
| 44 | Anchoas En Aceite | Salmonella | 0- UFC/25G |



| | | | |
|----|--|--|---|
| 45 | Anchoas En Aceite | Shigella | 0- UFC/25G |
| 46 | Anchoas En Aceite | Enterobacteriaceae Totales | 0-100 UFC/G |
| 47 | Anchoas En Aceite | Staphylococcus Aureus, Enterotoxigenico | 0-100 UFC/G |
| 48 | Productos Ahumados | Determinacion De Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-1.10° UFC/G |
| 49 | Productos Ahumados | Salmonella | 0- UFC/25G |
| 50 | Productos Ahumados | Shigella | 0- UFC/25G |
| 51 | Productos Ahumados | Enterobacteriaceae Totales | 0-1.000 UFC/G |
| 52 | Productos Ahumados | Staphylococcus Aureus, Enterotoxigenico | 0-20 UFC/G |
| 53 | Productos Ahumados | Toxina De Clostridium Botulinun | AUSENCIA |
| 54 | Leche Cruda De Vaca Destinada Al Consumo Directo | Determinacion De Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-50.000 UFC/ML |
| 55 | Leche Cruda De Vaca Destinada Al Consumo Directo | Salmonella | 0-UFC/25 ML |
| 56 | Leche Cruda De Vaca Destinada Al Consumo Directo | Staphylococcus Aureus | 0-500 UFC/1 ML |
| 57 | Leche Pasterizada | Aerobios Psicrotrofos (A 21° Tras Preincubar 5 Días A 6°C) | 0-500.000 UFC/ ML |
| 58 | Leche Pasterizada | Coliformes A 30° | 5 UFC/ML |
| 59 | Leche Pasterizada | Salmonella | 0-UFC/25 ML |
| 60 | Leche Pasterizada | Listeria Monocytogenes | 0 UFC/25 ML |
| 61 | Leche En Polvo | Coliformes A 30° | 10 UFC/ G |
| 62 | Leche En Polvo | Salmonella | 0- UFC/ 25 G |
| 63 | Leche En Polvo | Staphylococcus Aureus | 0-100 UFC/ 1 G |
| 64 | Leche En Polvo | Listeria Monocytogenes | 0 UFC/G |
| 65 | Queso A Base De Leche Cruda O Termizada | Escherichia Coli | 0-100.000 UFC/G |
| 66 | Queso A Base De Leche Cruda O Termizada | Salmonella | 0- UFC/ 25 G |
| 67 | Queso A Base De Leche Cruda O Termizada | Staphylococcus Aureus | 0-10-000 UFC/G |
| 68 | Queso A Base De Leche Cruda O Termizada | Listeria Monocytogenes | 0- UFC/G (Pasta dura), 0 UFC/25G (Pasta blanda) |
| 69 | Queso Freso | Salmonella | 0- UFC/ 25 G |
| 70 | Queso Freso | Staphylococcus Aureus | 0-100 UFC/ G |
| 71 | Queso Freso | Listeria Monocytogenes | 0- UFC/ 25 G |
| 72 | Queso Blanco Pasterizado | Enterobacteriaceae Totales | 0-10.000 UFC/G |
| 73 | Queso Blanco Pasterizado | Escherichia Coli | 0-1000 UFC/G |
| 74 | Queso Blanco Pasterizado | Salmonella | 0- UFC/ 25 G |
| 75 | Queso Blanco Pasterizado | Shigella | 0- UFC/ 25 G |
| 76 | Queso Blanco Pasterizado | Staphylococcus Aureus | 0-1000 UFC/G |
| 77 | Queso Blanco Pasterizado | Listeria Monocytogenes | 0- UFC/ 25 G |
| 78 | Yogurt Natural, Natural Azucarado, N. Edulcorado, N. Aromatizado | Coliformes | 0-100 UFC/G |
| 79 | Yogurt Natural, Natural Azucarado, N. Edulcorado, N. Aromatizado | Escherichia Coli | 0-10 UFC/G |
| 80 | Yogurt Natural, Natural Azucarado, N. Edulcorado, N. Aromatizado | Salmonella | 0- UFC/25G |



| | | | |
|-----|---|--|--|
| 81 | Yogurt Natural, Natural Azucarado, N. Edulcorado, N. Aromatizado | Shigella | 0-UFC/25G |
| 82 | Productos Dietéticos Grupo "A" | Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-50.000 UFC/G |
| 83 | Productos Dietéticos Grupo "A" | Staphylococcus Dnasa Positivos | 0- UFC/ 0.1G |
| 84 | Productos Dietéticos Grupo "A" | Enterobacterias Lactosa + | 0- UFC/0.01G |
| 85 | Productos Dietéticos Grupo "A" | Salmonella | 0 -UFC/30GR |
| 86 | Productos Dietéticos Grupo "A" | Escherichia Coli | 0-UFC/G |
| 87 | Productos Dietéticos Grupo "A" | Mohos Y Levaduras (Solo En Alimentos A Base De Cereales) | 0-300 UFC/G |
| 88 | Productos Dietéticos Grupo "D" | Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-10.000 UFC/G |
| 89 | Productos Dietéticos Grupo "D" | Staphylococcus Dnasa Positivos | 0-UFC/0.1G |
| 90 | Productos Dietéticos Grupo "D" | Enterobacterias Lactosa + | 0-UFC/0.1G |
| 91 | Productos Dietéticos Grupo "D" | Salmonella | 0-UFC/30G |
| 92 | Productos Dietéticos Grupo "D" | Escherichia Coli | 0 UFC/G |
| 93 | Productos Dietéticos Grupo "D" | Mohos Y Levaduras (Solo En Alimentos A Base De Cereales) | 0-300 UFC/G |
| 94 | Canales En Mataderos, Especie: Bovinos, Ovinos Caprinos Y Equinos | Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-100.000 UFC/CM ² |
| 95 | Canales En Mataderos, Especie: Bovinos, Ovinos Caprinos Y Equinos | Enterobacterias | 316 UFC/CM ² |
| 96 | Porcino | Aerobios Mesofilos A 30° C | 0-100.000 UFC/CM ² |
| 97 | Porcino | Enterobacterias | 0-1.000 UFC/CM ² |
| 98 | Carne Picada | Aerobios Mesofilos (En Industria) | 0-5.000.000 UFC/G |
| 99 | Carne Picada | Escherichia Coli (En Industria) | 0-500 UFC/G |
| 100 | Carne Picada | Salmonella (En Industria Y Carnicería) | 0 UFC/25G (En carnicería);0 UFC/10 En industria) |
| 101 | Carne Picada | Shigella (En Industria Y Carnicería) | 0- UFC/25G (En carnicería);0 UFC/10 En industria) |
| 102 | Carne Picada | Staphylococcus Aureus (En Industria Y Carnicería) | 0-100 UFC/G (En carnicería);0-1000 UFC/G En industria) |
| 103 | Carne Picada | Clostridium Perfringens (En Carnicería) | 0-100 UFC/G (En carnicería) |



| | | | |
|-----|---|--------------------------------|--------------|
| 104 | Preparados De Carne Elaborados Por Industrias | Escherichia Coli | 0-5000 UFC/G |
| 105 | Preparados De Carne Elaborados Por Industrias | Salmonella | 0 UFC /G |
| 106 | Preparados De Carne Elaborados Por Industrias | Staphylococcus Aureus | 0-5000 UFC/G |
| 107 | Productos Charcutería Crudos (Chorizo, Salpicón Y Lomo Embuchado) | Escherichia Coli | 0-100 UFC/G |
| 108 | Productos Charcutería Crudos (Chorizo, Salpicón Y Lomo Embuchado) | Salmonella | 0 UFC/25 G. |
| 109 | Productos Charcutería Crudos (Chorizo, Salpicón Y Lomo Embuchado) | Shigella | 0 UFC/25 G. |
| 110 | Productos Charcutería Crudos (Chorizo, Salpicón Y Lomo Embuchado) | Staphylococcus Aureus | 0-100 UFC/G |
| 111 | Productos Charcutería Crudos (Chorizo, Salpicón Y Lomo Embuchado) | Clostridium Sulfito Reductores | 0-100 UFC/G |
| 112 | Jamón Cocido Y Fiambre De Jamón, paleta Cocida Y F. De Paleta, Magro De Cerdo Cocido Y F. De Magro De Cerdo | Enterobacterias | 0-100 UFC/G |
| 113 | Jamón Cocido Y Fiambre De Jamón, paleta Cocida Y F. De Paleta, Magro De Cerdo Cocido Y F. De Magro De Cerdo | Salmonella | 0 UFC/25 G. |
| 114 | Jamón Cocido Y Fiambre De Jamón, paleta Cocida Y F. De Paleta, Magro De Cerdo Cocido Y F. De Magro De Cerdo | Shigella | 0 UFC/25 G. |
| 115 | Jamón Cocido Y Fiambre De Jamón, paleta Cocida Y F. De Paleta, Magro De Cerdo Cocido Y F. De Magro De Cerdo | Staphylococcus Aureus | 0-100 UFC/G |
| 116 | Jamón Cocido Y Fiambre De Jamón, paleta Cocida Y F. De Paleta, Magro De Cerdo Cocido Y F. De Magro De Cerdo | Clostridium Sulfito Reductores | 0-100 UFC/G |
| 117 | Conservas Vegetales (En Envase De Plástico) | Enterobacterias | 0 UFC/G |
| 118 | Conservas Vegetales (En Envase De Plástico) | Salmonella | 0 UFC/25 G. |
| 119 | Conservas Vegetales (En Envase De Plástico) | Shigella | 0 UFC/25 G. |
| 120 | Conservas Vegetales (En Envase De Plástico) | Staphylococcus Aureus | 0 UFC/G |
| 121 | Conservas Vegetales (En Envase De Plástico) | Streptococcus | 0-100 UFC/G |



| | | | |
|------|-------------------------|---|--|
| *122 | Aguas De Consumo Humano | Escherichia Coli | Ausencia/100ML |
| 123 | Aguas De Consumo Humano | Coliformes | Ausencia/100ML |
| 124 | Aguas De Consumo Humano | Recuento De Colonias A 22°C | Max.100 UFC/1ML |
| 125 | Aguas De Consumo Humano | Clostridium Perfringens (A Partir De Enero De 2004) | Ausencia/100ML |
| 126 | Aguas De Consumo Humano | Clostridium Sulfitorreductores (Hasta Enero De 2004) | Ausencia/100ML |
| 127 | Aguas De Consumo Humano | Olor | 3-25 °C Índice de dilución |
| 128 | Aguas De Consumo Humano | Sabor | 3-25 °C Índice de dilución |
| 129 | Aguas De Consumo Humano | Color | 15 MG/L Pt/Co |
| 130 | Aguas De Consumo Humano | Turbidez | 1 UNF (salida) |
| 131 | Aguas De Consumo Humano | Conductividad | 2500 US/CM ⁻¹ A 20°C |
| 132 | Aguas De Consumo Humano | pH | 6.5-9.5 Unidades de PH |
| 133 | Aguas De Consumo Humano | Amonio | 0.50 MG/L |
| 134 | Aguas De Consumo Humano | Hierro | 200 UG/L |
| 135 | Aguas De Consumo Humano | Aluminio | 200 UG/L |
| 136 | Aguas De Consumo Humano | Cloro Libre Residual | 1.0 MG/L |
| 137 | Aguas De Consumo Humano | Cloro Combinado Residual | 2.0 MG/L |
| 138 | Aguas De Consumo Humano | Nitrito | 0.1 MG/L (En la salida de la ETAP/deposito) 0.5 MG/L (Red distribución) |
| 139 | Aguas De Consumo Humano | Cadmio | 5 UG/L |
| 140 | Aguas De Consumo Humano | Cianuro | 50 UG/L |
| 141 | Aguas De Consumo Humano | Cobre | 2 MG/L |
| 142 | Aguas De Consumo Humano | Cromo | 50 UG/L |
| 143 | Aguas De Consumo Humano | Fluoruro | 1.5 MG/L |
| 144 | Aguas De Consumo Humano | Níquel | 20 UG/L |
| 145 | Aguas De Consumo Humano | Nitrato | 50 MG/L |
| 146 | Aguas De Consumo Humano | Plomo | 25 UG/L |
| 147 | Aguas De Consumo Humano | Carbono Orgánico Total | Sin cambios anómalos |



| | | | |
|-----|---|---|--------------------------------|
| 148 | Aguas De Consumo Humano | Cloruro | 250 MG/L |
| 149 | Aguas De Consumo Humano | Manganeso | 50 UG/L |
| 150 | Aguas De Consumo Humano | Oxidabilidad | 5.0 MGO ₂ /L |
| 151 | Aguas De Consumo Humano | Sulfato | 250 MG/L |
| 152 | Productos alimentarios destinados al consumo humano | Preparacion de Muestras de Alimentos | |
| 153 | Productos alimentarios destinados al consumo humano | Determinación de compuestos polares en aceite | < 25%, ≥25% |
| 154 | Productos alimentarios destinados al consumo humano | Inmunocromatografía para la detección semicuantitativa de gluten en alimentos | <3 ppm, >100 ppm |
| 155 | Aguas destinadas al consumo humano | Recuento de Enterococos Fecales en aguas por filtración en membrana | 0-150 ufc/100 ml |
| 156 | Aguas destinadas al consumo humano | Recuento en placa de Legionella en agua | 0-100.000 ufc/1 L |
| 157 | Aguas destinadas al consumo humano | Determinación de Arsénico en Agua por colorimetría | 0-0.5 mg/L As ³⁺ 5+ |
| 158 | Aguas destinadas al consumo humano | DETERMINACION DE PH POR POTENCIOMETRÍA | 0-14 unidades de pH |
| 159 | | PREPARACION DE MUESTRAS DE AGUAS | |

