



ORD.Nº : DN - 02143/2022

ANT. : NO HAY

MAT. : ANULA Y REEMPLAZA ORD. Nº DN-02091/2022 DEL 04.05.2022

VALPARAÍSO, 05/05/2022

DE: SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

A : GLADYS VARELA
JEFA DE CALIDAD
LABORATORIO QUALIFIED SPA, SEDE CONCEPCIÓN

Por medio del presente, comunico a Ud., que de acuerdo a los antecedentes presentados y al estado de acreditación, este Servicio ha resuelto autorizar las siguientes metodologías:

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Determinación de Histamina	MQC-004: Determinación de Aminas Biogénicas NCh2637:2001 Determinación de histamina y otras aminas biógenas - Método HPLC con detector UV	Productos hidrobiológicos (incluye harina de pescado, no incluye aceite de pescado)
Detección Listeria monocytogenes	MQM-003: Detección Listeria monocytógenes NCh 2657 Microbiología de los alimentos de consumo humano y animal - Método horizontal para la detección y enumeración de Listeria monocytogenes	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección Listeria monocytogenes	MQM-004: Detección Listeria monocytogenes Método VIDAS Material BioMérieux. Protocolo validado por AFNOR nº BIO-12-11-03/04 REF 30704	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección Listeria monocytogenes	MQM-049: Detección Listeria Monocytogenes Método vida Express Validación AFNOR NºBIO-12/27-02/10	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección de aerobios y anaerobios mesófilos y termófilos	MQM-005: Detección de mesófilos y termófilos aerobios y anaerobios. NCh 2731 Productos hidrobiológicos - Conservas - Determinación de mesófilos y termófilos aerobios y anaerobios	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Detección de Salmonella spp	MQM-007: Detección Salmonella - Presencia/ Ausencia ISO 6579 Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección, enumeración y serotipificación de Salmonella. Parte 1: Detección de Salmonella spp.	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección de Salmonella spp	MQM-008: Detección Salmonella Método VIDAS - Presencia/ Ausencia Protocolo BioMérieux REF 30702 VIDAS, VALIDADO ISO 16140 por AFNOR, N°BIO 12/16-09/05	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación Bacillus cereus	MQM-010: Determinación Bacillus cereus – UFC Bacteriological Analytical Manual online (BAM), Cap.14	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación de Clostridium perfringens	MQM-011: Determinación Clostridium Perfringens – UFC Bacteriological Analytical Manual online (BAM). Cap.16	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación Coliformes totales	MQM-012: Determinación Coliformes totales UFC en alimentos NCh 2635/2 Productos hidrobiológicos - Determinación de coliformes - Parte 2: Técnica de recuento en placa	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado, no incluye moluscos bivalvos vivos)
Determinación Coliformes totales	MQM-013: Determinación Coliformes totales NMP en alimentos NCh 2635/1 Productos hidrobiológicos - Determinación de coliformes - Parte 1: Determinación de coliformes y coliformes fecales - Técnica del número más probable (NMP)	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación Enterobacteriaceae	MQM-016: Determinación Enterobacterias – UFC NCh 2676 Productos hidrobiológicos - Determinación de Enterobacteriaceae sin resuscitación - Técnica NMP y técnica de recuento en placa	Harina de Pescado y aceite de pescado
Determinación de hongos y levaduras	MQM-018: Determinación de Hongos y levaduras UFC NCh 2734 Productos hidrobiológicos - Determinación de hongos y levaduras - Técnica de recuento en placa	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación de Listeria monocytogenes	MQM-019: Determinación de Listeria monocytogenes UFC en Agar Cromogénico NCh2657/2 ISO 11290-2	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación de Aerobios mesófilos	MQM-021: Determinación Aerobios mesofilos ufc NCh 2659 Productos hidrobiológicos - Determinación de microorganismos aerobios mesófilos - Técnica de recuento en placa a 35°C	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación Staphylococcus aureus	MQM-023: Determinación de Staphylococcus aureus coagulasa positiva- Recuento en placa UFC NCh 2671 Productos hidrobiológicos - Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva - Técnica de recuento en placa en agar Baird-Parker	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación Vibrio parahaemolyticus	MQM-055: Determinación de Vibrio parahaemolyticus FDA - Bacteriological Analytical Manual on line, Enero 2001, capítulo 9., desde punto D.2 hasta E. (D.3.c hasta TSI.).	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección de Coliformes UEE	MQM-060: Determinación Coliformes UEE P/A GOST R 52816-2007.	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección S. Aureus UEE	MQM-062 Detección de Staphylococcus aureus UEE ISO 6888 3:2003 GOST 31746-2012	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)

Análisis	Método/Norma	Producto al que aplica
Determinación de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos. (Recuento total UEE)	MQM-063 Determinación de aerobios mesófilos y anaerobios facultativos UEE – UFC. GOST 10444.15-94	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Detección V. parahaemolyticus	MQM-067 Detección de Vibrio parahaemolyticus ISO 21872-1:2017	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)
Determinación de Escherichia coli, β-glucuronidasa positiva	MQM-078 Determinación E. coli - Alimento, manipuladores y superficies ISO 16649/3 Microbiología de los alimentos de consumo humano y animal - Método horizontal para la enumeración de Escherichia coli B-glucuronidasa positiva - Técnica del número más probable utilizando 5-bromo-4-cloro-3-indolil-B-D-glucuronido	Productos hidrobiológicos (incluye harina y aceite de pescado)

Sin otro particular, saluda atentamente a Ud.,



HÉCTOR ESCOBAR CANDIA
SUBDIRECTOR DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN
SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA

c.c.: DE LA FUENTE STEVENS CONSTANZA ANGÉLICA (Secretaria Subdirección de Inocuidad y Certificación)



Código: 1651782891728 validar en <https://www3.esigner.cl:8543/EsignerValidar/verificar.jsp>