
	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22 
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 1 de 11

1. OBJETIVO

Definir los criterios de aceptación de los diferentes tipos de muestras que ingresan para su proceso analítico.

2. ALCANCE

Este documento aplica a las muestras que el personal de recepción de muestras ingresa a las áreas analíticas del Departamento de Análisis Sanitarios para su proceso analítico.

3. DESARROLLO

3.1 La recepción en ventanilla se realizará de lunes a viernes en horario 8:00 a 15:00 horas para clientes particulares y oficiales, excepto cuando se autorice fecha extraordinaria previamente solicitada (por contingencia, programa operativo, reprogramación, brote, etc.).

3.1.1 Si se requiere que la muestra que ingrese se procese el día de su entrega, deberá entregarse de lunes a jueves antes de las 14:00 horas y el viernes antes de las 11:00 horas, toda muestra que ingrese después de la hora establecida entrará a proceso analítico al siguiente día y si la muestra excedió el tiempo de recolección será rechazada.

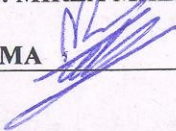


3.1.2 En caso de que la llegada del Cliente oficial sea después de las 15:00 horas, las muestras deberán entregarlas en la entrada principal con personal de vigilancia, quienes las colocarán en el cuarto frío del LESP, excepto los hisopos de Spira para Vibrio cholerae ya que su conservación es a temperatura ambiente, al día siguiente le será notificado al personal de Recepción de Muestras para que sean recepcionadas.



3.1.3 Los clientes oficiales deberán entregar sus muestras en la fecha establecida en el Calendario o programa de muestras oficiales proporcionado de forma mensual.

3.2 Para el caso de clientes oficiales las muestras deberán ser entregadas con oficio.

3.3 Los clientes oficiales y particulares deberán entregar la solicitud de análisis SRM-F-001 vigente, debidamente requisitada. En caso de ser llenada a mano utilizar únicamente bolígrafo (preferentemente tinta azul), letra legible, no utilizar corrector y no hacer rayones.

3.4 Para la recepción de muestras se deben aplicar los criterios que se describen a continuación para las diferentes determinaciones del área de análisis microbiológicos y fisicoquímicos.

REALIZADO POR: QC. MIRZA MALINALIN DOMÍNGUEZ GARCÍA FIRMA  FECHA 30/NOV/20	REVISADO POR: IQ. PERLA YURIDIA CÁRCAMO GARCÍA FIRMA  FECHA 01/DIC/20	APROBADOR POR: IQ. PERLA YURIDIA CÁRCAMO GARCÍA FIRMA  FECHA 01/DIC/20
--	--	--

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22	
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 2 de 11	

3.4.1 Determinaciones Microbiológicas.

3.4.1.1 Las cantidades descritas son específicas para cada determinación, si se desea realizar más de una determinación se deberá considerar la suma de las cantidades requeridas para cada una de ellas.

3.4.1.2 Para el caso de las muestras de ostión las cantidades señaladas son en pulpa, se deberá entregar un mínimo de 100 piezas en concha para un total de 4 determinaciones.

3.4.1.3 Transportar las muestras al laboratorio en refrigeración (en una nevera con hielo, para el caso de muestras de agua evitar que se congele la muestra).

3.4.1.4 Considerar el tiempo desde que se recolecta la muestra hasta su entrega para el análisis.

3.4.1.5 En caso de no cumplir con alguno de los criterios aquí establecidos la muestra será rechazada.

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MÍNIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO						
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. 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.	Determinación de Coliformes Totales por Número Más Probable	Agua purificada*	Frascos de vidrio con tapón esmerilado, frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL.	200 mL o presentación comercial	≤ a 6 °C a granel Temperatura ambiente en presentación comercial	24 horas a granel No aplica tiempo en presentación comercial	6 días hábiles
		Agua de red		200 mL	≤ a 6 °C	24 horas	6 días hábiles
		Agua de fuente natural		200 mL	≤ a 6 °C	24 horas	6 días hábiles
		Hielo purificado	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL.	1 Kg o presentación comercial	Congelada	24 horas a granel No aplica tiempo en presentación comercial	6 días hábiles
		Alimentos diversos		50 g/mL	4 a 8 °C	48 horas	6 días hábiles
NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	Cuenta de Mesófilos Aerobios en placa	Agua purificada*	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL.	50 mL o presentación comercial	≤ a 6 °C a granel Temperatura ambiente en presentación comercial	24 horas a granel No aplica tiempo en presentación comercial	6 días hábiles
		Alimento cocido		50 g	4 a 8 °C	48 horas	6 días hábiles
		Alimento crudo		50 g	4 a 8 °C	48 horas	6 días hábiles
		Alimento combinado		50 g	4 a 8 °C	48 horas	6 días hábiles
		Alimento procesado (enlatado, envasado)	Presentación comercial	50 g	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	6 días hábiles
		Otros (aislado de proteína, Caseína)	Bolsa plástica estéril	50 g	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	6 días hábiles
		Producto lácteo	Frascos estériles desechables, bolsas o presentación comercial	50 mL	≤ a 6 °C a granel Temperatura ambiente en presentación comercial	24 horas a granel Antes de la fecha de caducidad en presentación comercial	6 días hábiles
NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	Cuenta de Mesófilos Aerobios en placa	Superficies vivas	Frasco de vidrio con 50 mL de disolución reguladora de fosfatos	50 mL	4 a 8 °C	24 horas	6 días hábiles
		Superficies inertes					

REALIZADO POR:

QC.MIRZA MALINALIN DOMÍNGUEZ GARCÍA

30/NOV/20

FIRMA

FECHA

REVISADO POR:

IQ. PERLA YURIDIA CÁRCAMO GARCÍA

01/DIC/20

FIRMA

FECHA



APROBADOR POR:

IQ. PERLA YURIDIA CÁRCAMO GARCÍA



01/DIC/20

FIRMA



FECHA

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22	
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 3 de 11	



MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO						
NOM-113-SSA1-1994. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	Cuenta de Coliformes Totales en placa	Alimento cocido	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	50 g	4 a 8 °C	48 horas	6 días hábiles
		Alimento crudo		50 g	4 a 8 °C	48 horas	6 días hábiles
		Alimento combinado		50 g	4 a 8 °C	48 horas	6 días hábiles
		Leche	Frascos estériles desechables, bolsas o presentación comercial	50 mL	≤ a 6 °C a granel Temperatura ambiente en presentación comercial	24 horas a granel Antes de la fecha de caducidad en presentación comercial	6 días hábiles
		Alimento procesado (enlatado, envasado)	Presentación comercial	50 g	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	6 días hábiles
		Otros (aislado de proteína, Caseína)	Bolsa plástica estéril	50 g	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	6 días hábiles
		Superficies vivas	Frasco de vidrio con 50 mL de disolución reguladora de fosfatos	50 mL	4 a 8 °C	24 horas	6 días hábiles
		Superficies inertes	Frasco de vidrio con 50 mL de disolución reguladora de fosfatos	50 mL	4 a 8 °C	24 horas	6 días hábiles
Manual de técnicas y procedimientos para la detección de Vibrio cholerae en aguas y alimentos. CCAYAC Ver.02.	Detección de Vibrio Cholerae en agua	Queso y crema	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	50 g	4 a 8 °C	24 horas	6 días hábiles
		Agua y hielo Purificados	Frascos estériles desechables, bolsas o presentación comercial	3 L	≤ a 6 °C a granel Temperatura ambiente en presentación comercial	12 horas	8 días hábiles
		Agua de red	Frasco de plástico cap.1 L con 100 mL de APA 10x	1 L	Ambiente	24 horas	8 días hábiles
		Agua de fuente natural (Rio, laguna, etc.)	Frasco de plástico cap.1 L con 100 mL de APA 10x	1 L	Ambiente	24 horas	8 días hábiles

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22	
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 4 de 11	



MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO						
Norma oficial Mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos Apéndice A Normativo.	Determinación de Salmonella spp en alimentos diversos	Alimento cocido	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	50 g	4 a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Alimento crudo					
		Alimento combinado					
		Chocolate					
		Queso					
		Carne de ave					
		Carne de bovino					
		Carne de cerdo					
		Cárnicos procesados					
		Embutidos					
		Chorizo					
		Longaniza					
		Salchicha					
		Pescado					
		Crustáceos					
Norma oficial Mexicana NOM-242-SSA 2009, Productos y Servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Apéndice Normativo B	Detección de <i>Vibrio cholerae</i> en alimentos	Moluscos		400 g en pulpa	4 a 8 °C a granel Ambiente Presentación comercial	48 horas a granel	Antes de la fecha de caducidad en presentación comercial
		Leche o caseína		100 mL o g			
		Huevo		2 pza.		48 horas	
		Alimento cocido	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	100 g	4 a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Alimento crudo					
		Alimento combinado					
		Carne de ave					
		Carne de bovino					
		Carne de cerdo					
		Chorizo					
		Longaniza					
		Salchicha					
		Pescado					

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22	
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 5 de 11	

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO	
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO							
Norma oficial Mexicana NOM-242-SSA 2009, Productos y Servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Apéndice Normativo B	Detección de Vibrio cholerae en alimentos	Crustáceos	Fracos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	100 g	4 a 8 °C	48 horas	8 días hábiles	
		Moluscos						
Norma oficial Mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos Apéndice B Normativo. Método de referencia para la estimación de la cuenta de S. aureus.	Estimación de la cuenta de Staphylococcus aureus	Leche	Fracos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	50 mL	4 a 8 °C	48 horas	8 días hábiles	
		Crema						
		Queso						
		Moluscos						
		Pescados y Crustáceos						
		Pasteles						
		Alimento cocido						
		Alimento crudo						
		Alimento combinado						
NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	Cuenta de Mohos y Levaduras en alimentos	Alimento cocido	Fracos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	50 g	4 a 8 °C	48 horas	8 días hábiles	
		Alimento crudo						
		Alimento combinado						
		Otros						
Norma oficial Mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos Apéndice H Normativo	Determinación de coliformes fecales y E. coli por número más probable	Agua de red	Fracos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	200 mL	≤ a 6 °C	24 horas	6 días hábiles	
		Agua fuente natural						
		Agua de contacto (Alberca)						
		Alimentos diversos						
		Pescado		50 g	4 a 8 °C	48 horas		
		Crustáceos						
		Moluscos		400 g en pulpa				
Norma oficial Mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos Apéndice H Normativo	Determinación de coliformes fecales y E. coli por número más probable	Agua de red	Fracos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 mL	≤ a 6 °C	24 horas	8 días hábiles	
		Agua de fuente natural						
		Agua de contacto (Alberca)						
		Alimentos diversos						
		Pescado		50 g	4 a 8 °C	48 horas		
		Crustáceos						
		Moluscos		400 g en pulpa				

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22	
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 6 de 11	

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO						
Norma oficial Mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice E Normativo.	Determinación de Enterococos, Método del sustrato cromogénico definido y fluorogénico	Agua de mar	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	200 mL	≤ a 5 °C	24 horas	3 días hábiles
Norma oficial mexicana 244-SSA1-2008, Equipos y sustancias germicidas para tratamiento doméstico de agua. Requisitos sanitarios. Apéndice Informativo A	Determinación de Coliformes Totales y E. coli por sustrato cromogénico (Presencia/Ausencia)	Agua de Red	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	200 mL	≤ a 6 °C	24 horas	3 días hábiles
		Agua de Fuente Natural					
Bacteriological Analytical Manual. Chapter 9.May 2004	Investigación de V. parahaemolyticus en alimentos	Pescado	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	100 g	4 a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Crustáceos		200 g en pulpa			
		Moluscos					
		Alimentos diversos					
Norma oficial Mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos Apéndice I Normativo.	Estimación de la densidad de E. Coli por la técnica del NMP, Para Productos De La Pesca	Pescado	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	100 g	4 a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Crustáceos		400 g en pulpa			
		Moluscos					
Norma oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos Apéndice J Normativo.	Enumeración de Escherichia coli B- glucuronidasa a 44% utilizando 5-bromo-4-cloro-3-indol-B-d-glucuronido.	Carne de ave	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	50 g	4 a 8° C	48 horas	6 días hábiles
		Carne de bovino					
		Carne de cerdo					
		Queso					
NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. APENDICE NORMATIVO B. Apartado B. 3.5	Determinación de Inhibidores(residuos de antibióticos) por Pruebas Microbiológicas	Leche	Presentación comercial	1 L	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	8 días hábiles

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22	
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 7 de 11	

3.4.2 Determinaciones Físicoquímicas.

3.4.2.1 Las cantidades descritas son específicas para cada determinación, si se desea realizar más de una determinación se deberá considerar la suma de las cantidades requeridas para cada una de las determinaciones.



3.4.2.2 Si desea realizar un análisis físicoquímico en una muestra de agua, para 10 o más determinaciones deberá entregar una cantidad de mínimo 3 L

3.4.2.3 Transportar las muestras al laboratorio en refrigeración (en una nevera con hielo, evitar que se congele la muestra).



3.4.2.4 Considerar el tiempo desde que se recolecta la muestra hasta su entrega para el análisis, si la muestra requiere más de una determinación, considerar el tiempo más crítico.

3.4.2.5 En caso de no cumplir con alguno de los criterios aquí establecidos la muestra será rechazada.



MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MÍNIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO						
Norma oficial Mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.5	Determinación de nitrógeno de nitratos en agua (Método espectrofotométrico ultravioleta)	Agua de red	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	48 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada *					
		Agua de fuente natural					
Norma oficial Mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.6	Determinación de nitrógeno de nitritos en agua (Método colorimétrico)	Agua de red	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	48 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada *					
		Agua de fuente natural					
Norma oficial Mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.2	Determinación de Turbiedad en agua	Agua de red	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	24 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada *					
		Agua de fuente natural					
Norma oficial Mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.1	Determinación de color en agua	Agua de red	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	48 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada *					
		Agua de fuente natural					
Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-040-SSA1-1993, Productos y Servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada	Determinación de Yodo total en Sal	Sal	Presentación comercial	1 Kg o presentación comercial	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	8 días hábiles
Norma Mexicana NMX-AA-074-2014 Análisis de agua Determinación del ion sulfato	Determinación de Sulfatos en agua	Agua de red	Garrafa de plástico	400 mL	≤ a 6 °C	28 días	5 días hábiles
		Agua Purificada *					
		Agua de fuente natural					
NMX-AA-063-SCFI-2001. Análisis de agua- Determinación de Boro en aguas naturales, residuales y residuales tratadas - Métodos de Prueba	Determinación de Boro en agua	Agua Purificada *	Garrafa de plástico	10 mL	≤ a 6 °C	24 horas	5 días hábiles
		Agua de red					
		Agua de fuente natural			Acidificada pH<2 ambiente	28 días	

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22	
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 8 de 11	



MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO						
NMX-AA-008-SCFI-2016. Análisis de agua. Medición del pH en agua naturales , residuales y residuales tratadas- Método de prueba	Determinación de pH en agua	Agua de red	Garrafa de plástico	300 mL	≤ a 6 °C	6 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada *					
		Agua de fuente natural					
Norma oficial Mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.13	Determinación de Fluor en agua y sal (método del electrodo de Ion Selectivo)	Agua de red	Garrafa de plástico	50 mL	Ambiente	24 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada *					
		Agua de fuente natural					
Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM- 040-SSA1-1993, Productos y Servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada	Determinación de Fluor en agua y sal (Método del electrodo de Ion Selectivo)	Sal	Presentación comercial	1 Kg o presentación comercial	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	8 días hábiles
NMX-AA-072-SCFI-2001. Análisis de agua. Dureza total en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Método de prueba.	Determinación de Dureza total en agua	Agua Purificada *	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	24 horas	5 días hábiles
		Agua de red			Acidificada pH<2 ambiente	28 días	
		Agua de fuente natural					
MX-AA-073-SCFI-2001. Análisis – cloruros totales en aguas naturales, residuales y residuales tratadas - Métodos de Prueba	Determinación de Cloruros en agua (Método argentométrico)	Agua de red	Garrafa de plástico	400 mL	Ambiente	7 días	5 días hábiles
		Agua Purificada *					
		Agua de fuente natural					
NOM-194-SSA1-2004, Productos y Servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faneado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio.	Determinación de Clenbuterol (Método por ensayo Inmunoenzimático)	Hígado	Bolsa plástica limpia	250 g	2-8 °C	24 horas	10 días hábiles
		Carne o Musculo	Bolsa plástica limpia	250 g	Congelación	3 meses	
		Orina o suero	Frascos estériles desechables	5 mL			
Norma oficial Mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.3	Determinación de Metales por Espectrofotometría de Absorción atómica en agua. (Al, As, Ba, Cd, Cr, Cu, Fe, Hg, Mn, Pb, Zn)	Agua Purificada*	Garrafa de plástico	2 Litros	≤ a 6 °C	24 horas	10 días hábiles
Norma oficial Mexicana NOM-117-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobalto, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrofotometría de absorción atómica.		Agua de red			Ambiente (Acidificada)	28 días	
Norma Mexicana NMX-AA-051-SCFI-2016. Analisis de agua Determinación de metales por absorción atómica en aguas naturales, potables, residuales y residuales tratadas. Método de prueba.		Agua de Fuente natural					

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22 
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 9 de 11

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALITICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO						
Determinación de hidrocarburos totales en agua. Environmetal Protection Agency (EPA), Revision B, February 2010. Method 1664.; n Hexane Extractable material (HEM: Oil and Grease) and Silica Gel Treated n-Hexane Extractable Material (SGT-HEM; Non-polar Material) by Extraction and Gravimetry	Determinación de Grasas y Aceites e Hidrocarburos totales en agua. (Método gravimétrico)	Agua de red	Frasco de vidrio con tapa de rosca recubierta de teflón	4 Litros	0 a 4 °C	24 horas	8 días hábiles
		Agua de Fuente natural			Ambiente (Acidificada)	28 días	
Determinación de hidrocarburos totales en agua. Environmetal Protection Agency (EPA), Revision B, February 2010. Method 1664.; n Hexane Extractable material (HEM: Oil and Grease) and SilicaGel Treated n-Hexane Extractable Material (SGT-HEM; Non-polar Material) by Extraction and Gravimetry	Determinación de Grasas y Aceites e Hidrocarburos totales en agua. (Método gravimétrico)	Agua de red	Frasco de vidrio con tapa de rosca recubierta de teflón	4 Litros	0 a 4 °C	24 horas	8 días hábiles
		Agua de Fuente natural			Ambiente (Acidificada)	28 días	
NOM-247-SSA1-2008 Bienes 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 nutricionales. Métodos de prueba.	Determinación de Aflatoxinas totales	Harina	Bolsa plástica limpia o presentación comercial	1 Kg	Ambiente	48 horas a granel Antes de la caducidad en presentación comercial	8 días hábiles
NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.		Masa y tortilla	Bolsa plástica limpia	1 Kg	Ambiente	48 horas	
NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Inserto del kit TRANSIA PLATE Staphylococcal Enterotoxins, BIOCONTROL	Determinación de Enterotoxina Estafilococcica en alimentos por ELISA (Ensayo inmunoenzimático)	Queso	Bolsa plástica limpia o presentación comercial	100 g	2 - 8 °C a granel	48 horas a granel	8 días hábiles
		Crema			Temperatura ambiente en presentación comercial	Antes de la caducidad en presentación comercial	
		Leche					

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22	
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 10 de 11	

MARCO ANALÍTICO NO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO NO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO NO AUTORIZADO						
Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 20nd edition 1998 4500-cl G. DPD Colorimetric Method.	Determinación de Cloro residual libre (Método colorimétrico con DFD)	Agua de red Agua Purificada* Agua de fuente natural	Garrafa de plástico	50 mL	≤ a 6 °C	24 horas	5 días hábiles
NOM-117-SSA1-1994.	Determinación de metales por absorción atómica en alimentos	Alimentos diversos	Presentación comercial o bolsa plástica limpia	1 Kg	2-8 °C o congelación según la presentación	48 horas o antes de la fecha de caducidad	12 días hábiles
NOM-247-SSA1-2008	Determinación de minerales (Fe y Zn) por Absorción Atómica en harinas	Harinas	Presentación comercial	1 Kg	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	12 días hábiles
Método 2510A. Standard methods for the examination of water and wastewater. 23rd edition, 2017	Determinación de sólidos totales disueltos	Agua de red Agua Purificada* Agua de fuente natural	Garrafa de plástico	500 mL	≤ a 6 °C	7 días	5 días hábiles
Método 2320. Standard methods for the examination of water and wastewater. 23rd edition, 2017	Determinación de alcalinidad	Agua de red Agua Purificada* Agua de fuente natural	Garrafa de plástico	300 mL	≤ a 6 °C	24 horas	8 días hábiles
Método 2510 C. Standard methods for the examination of water and wastewater. 23rd edition, 2017	Determinación de conductividad	Agua de red Agua Purificada* Agua de fuente natural	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	28 días	5 días hábiles
4500-SiO2 C. Standard methods for the examination of water and wastewater. 23rd edition, 2017	Determinación de sílice	Agua de red Agua Purificada* Agua de fuente natural	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	28 días	5 días hábiles
NOM-231-SSA1-2016	Determinación de metales Plomo y Cadmio en loza vidriada	Loza vidriada	No aplica	6 pza. del mismo tamaño, forma, color y decorado	Ambiente	No aplica	12 días hábiles
NOM-252-SSA1-2011	Determinación de plomo en juguetes	Juguetes diversos	No aplica	El numero piezas según la cantidad de colores presentes en el juguete	Ambiente	No aplica	12 días hábiles
Método Tamiz para la Determinación de Ácido Domoico en Moluscos Bivalvos Kit Scotia Rapid Test-ASP CCAYAC -M-324/1 **	Método tamiz para la determinación de ácido domoico en moluscos bivalvos	Moluscos Bivalvos	Bolsa plástica limpia o frasco herméticamente cerrado	En pulpa: 250g Fresco: 30 pza. de 12 cm aprox.	4-8 °C	48 horas	5 días hábiles
Método Tamiz para la Determinación de Saxitoxina en Moluscos Bivalvos Kit Scotia Rapid Test PSP CCAYAC -M-322/1 **	Método tamiz para la determinación de Saxitoxina en moluscos bivalvos	Moluscos Bivalvos	Bolsa plástica limpia o frasco herméticamente cerrado	En pulpa: 250g Fresco: 30 pza. de 12 cm aprox.	4-8 °C	48 horas	5 días hábiles
Método de prueba para detección del grupo de toxinas de ácido Okadaico (OA, DTX1, DTX2, DTX3) por medio de placa de microtitulación (PP2A) CCAYAC-M-323/1 **	Método de prueba para detección del grupo de toxinas de ácido Okadaico (OA, DTX1, DTX2, DTX3)	Moluscos Bivalvos	Bolsa plástica limpia o frasco herméticamente cerrado	En pulpa: 250g Fresco: 30 pza. de 12 cm aprox.	4-8 °C	48 horas	5 días hábiles

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN 11/DIC/22 
REVISIÓN 22 CLAVE: SRM-C-001	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	FECHA DE EMISIÓN 11/DIC/20 PÁGINA 11 de 11

*NOTA: Para el caso de muestras de agua purificada que requieran más de 1 determinación, ya sea para análisis microbiológico y/o análisis fisicoquímico, pueden entregar la presentación comercial de su producto (garrafón de 19 o 20 L, botella en sus diferentes presentaciones, etc.) en buenas condiciones, con sello de producto terminado, por lo que no aplica el criterio de tiempo y temperatura para este tipo de muestra.

** NOTA: Esta determinación está autorizada por el Órgano rector para ser realizada en este laboratorio.

8. CONTROL DE CAMBIOS

Nº. Rev.	Resumen del cambio
20	<p>Punto 4.2 se agrega <u>pre</u> a la palabra envasada.</p> <p>Se agrega el punto 4.13 <u>Muestra rechazada: Muestra que es entregada para su análisis microbiológico y/o fisicoquímico y no cumple con los criterios de aceptación (temperatura, tiempo). Por lo cual no se realiza su proceso analítico.</u></p> <p>En el punto 6.1.1 se agrega: <u>deben presentar, de solicitud de análisis, estampar, (donde ## corresponde al número de revisión que el cliente esté empleando), previamente, o programa, respaldarse con la exhibida, el contenedor, en función de la y se modifica la redacción en general para mayor entendimiento..</u></p> <p>En el punto 6.1.2 se agrega : <u>Los, deben presentar, SRM-F-001 debidamente, NOTA:</u></p> <p>En el punto 6.2 se modifica la redacción para mayor entendimiento agregando: <u>para información más específica, Nota: **Para el caso de agua purificada y quedando asentado en dicho informe.</u></p> <p>Se Modifican la tabla 1 y 2. Cambios en las temperatura de preservación de algunos de los productos, para alinearlos a las temperaturas descritas en la última revisión del Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater.</p> <p>Se Actualizo bibliografía: CR-E-029 Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF. 23RD Ed. 2017.</p>
21	Se realiza una restructuración y rediseño del documento cambiando parte del contenido y toda la numeración.
22	<p>En la tabla del punto 3.4.1.5 en la determinación de coliformes totales se agregó la fila de alimentos diversos.</p> <p>En la determinación de <i>Vibrio Cholerae</i> se modificó la revisión de la referencia bibliográfica la 1 por la 2.</p> <p>En la determinación de salmonella en la matriz de huevo se cambió 5 piezas por 2 piezas y se agregó 48 horas.</p> <p>En la determinación de Coliformes fecales y <i>E.coli</i> se cambió 250 g por 50 g</p> <p>En la tabla del punto 3.4.2.5 en la determinación de yodo total se cambió 10 días por 8 días.</p> <p>En la determinación de flúor en sal se cambió 10 días por 8 días.</p> <p>En la determinación de aflatoxinas se cambió 5 días por 8 días.</p> <p>Se modificaron las referencias bibliográficas y el estándar de servicio a las determinaciones de Ácido Domoico, Saxitoxina y Okadaico.</p>