



ELABORADO POR:  MSP. ROSA MIREYA HERNANDEZ RIVERA QBP. LUIS NOLBERTO GUILLEN CORTES — <i>JL SA</i> QUÍMICO ANALISTA	REVISADO POR:  QBP. GERARDO MARTÍNEZ GALEANA JEFE DE LABORATORIO	APROBADO POR:  QBP. JESÚS ANTONIO DÍAZ ORTIZ JEFE DE DEPARTAMENTO
CLAVE: AB-P-002	VERSIÓN: 07	SUSTITUYE A VERSIÓN: 06
EMISIÓN: 19-05-25	EXPIRACIÓN: 19-05-27	PÁGINA 1 DE 19

DOCUMENTO PROPRIEDAD  
DEL LABORATORIO ESTATAL  
DE SALUD PÚBLICA  
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN  
TOTAL O PARCIAL

## CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO.

IBQ. MIGUEL ANGEL CABRERA HERNÁNDEZ

DIRECTOR

ACAPULCO, GRO. MAYO DE 2025



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

**1.- OBJETIVO**

Aplicar los criterios de aceptación y rechazo a la muestra que ingrese al Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas para realizar el procedimiento microbiológico correspondiente.

**2.- ALCANCE**

Aplica a todas las muestras que se reciben en el Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas.

**3.- DEFINICIONES**

- 3.1 Alimentos preparados: los que se someten a un procedimiento mecánico, físico-químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo.
- 3.2 Envase: todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.
- 3.3 Envase primario: recipiente o envoltura que contiene y está en contacto directo con el producto, conservando su integridad física, química y sanitaria. El envase primario puede estar contenido en un envase secundario.
- 3.4 Lote: a la cantidad de producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificadas con un código específico.
- 3.5 Muestra: a la cantidad de material que posee todas las características físicas, fisicoquímicas y microbiológicas del producto a evaluar.
- 3.6 Muestra representativa: Es un número de unidades tomadas de un lote, que han sido seleccionadas en forma aleatoria y cuyas características son tan similares como sea posible a las del lote del que procede.
- 3.7 Producto a granel: producto que no se encuentra envasado al momento de su venta y que se pesa, mide o cuenta en presencia del consumidor.
- 3.8 SIGECOM: Sistema para la gestión y control de muestras del Laboratorio Estatal de Salud Pública Dr. Galo Soberón y Parra"

**4.- DOCUMENTOS APLICABLES**

- 4.1 Ley General de Salud. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984. Última reforma publicada DOF 14-10-2021
- 4.2 Norma Oficial Mexicana NOM-110-SSA1-1994, bienes y servicios. preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
- 4.3 Norma Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- 4.4 Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 4.5 NMX-EC-17025-IMNC-2018 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- 4.6 MNX-CC-9001-IMNC-2015 Sistemas de gestión de la calidad-Requisitos.
- 4.7 GRB-PRL-002 Lineamiento de Gestión de Riesgo Biológico.
- 4.8 GR-P-001 Recolección, manejo y almacenamiento temporal de los residuos peligrosos biológico infecciosos (R.P.B.I.)
- 4.9 AB-PRL-001 Lineamiento de Bioseguridad en el Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas.
- 4.9.1 RM-P-004 Procedimiento para la recepción de muestras y atención al público.
- 4.9.2 Instructivo para la entrega de Muestras y establecimiento del nivel de análisis. SSA. Dir. Gral. de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Laboratorio Nacional de Salud Pública. México, D.F. Julio 1998.



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

**CLAVE: AB-P-002**

**VERSIÓN: 07**

**EMISIÓN: 19-05-25**

- 4.9.3 Guía Para El Verificador de Bienes y Servicios. Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios. Secretaría de Salud. México, 1996.
- 4.9.4 Proyecto de Norma Oficial Mexicana. NOM-109-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Procedimientos para la Toma, Manejo y Transporte de Muestras de Alimentos para su análisis Microbiológico. Diario Oficial de la federación. Noviembre 1994.
- 4.9.5 Convenio Específico en Materia de Transferencia de Recursos (CEMTR) del ejercicio fiscal 2024,

## **5.-RESPONSABILIDADES**

### **5.1 AUXILIAR DE LABORATORIO**

- 5.1.1 Aplicar los criterios de aceptación y rechazo de la muestra.
- 5.1.2 Notificar al Analista y/o Jefe de Laboratorio si una muestra no cumple con los criterios de aceptación.
- 5.1.3 Preparar las muestras para el proceso de su análisis
- 5.1.4 Lavar y mantener el área de trabajo y los equipos
- 5.1.5 Conservar la muestra en refrigeración a temperatura de 4°C a 8 °C, hasta su proceso y liberación de resultados
- 5.1.6 Descartar muestras: Registrar en la bitácora AB-B-039 la clave AB de la muestra para su desecho, previa indicación del Analista o del Jefe de Laboratorio.
- 5.1.7 Descartar material
- 5.1.8 Tomar las temperaturas por la mañana y antes de salir en el formato AB-F-011
- 5.1.9 Mandar a esterilizar material.
- 5.1.10 Guardar y etiquetar los medios de cultivo que lleguen del área de medios de cultivo.
- 5.1.11 Organizar bioquímicas para los métodos
- 5.1.12 Realizar las indicaciones del Jefe de laboratorio, Jefe del departamento y/o Analistas.

### **5.2 ANALISTA (QUÍMICO, LABORATORISTA, TÉCNICO LABORATORISTA):**

- 5.2.1 Aplicar los criterios de aceptación o rechazo en la recepción.
- 5.2.2 Analizar y dar solución a las dudas que surjan en la revisión de las muestras.
- 5.2.3 Notificar al Jefe de Laboratorio si una muestra no cumple con los criterios de aceptación al momento de su revisión para aclaración, corrección o rechazo.
- 5.2.4 Si la muestra no cumple con los criterios de aceptación, generar el informe de rechazo IF-F-008 en el SIGECO
- 5.2.5 Realizar los métodos correspondientes de acuerdo al analito solicitado en el formato RM-F-020
- 5.2.6 Indicar al Auxiliar de laboratorio cuando deberá transferir la muestra a otro laboratorio o descartar la muestra.
- 5.2.7 Realizar las indicaciones del Jefe de laboratorio y/o Jefe del departamento.

### **5.3 JEFE DE LABORATORIO**

- 5.3.1 Supervisar el cumplimiento y la aplicación de éste procedimiento
- 5.3.2 Supervisar que se cumpla con el calendario de muestreo de vigilancia sanitaria.
- 5.3.3 Coordinar en caso de una contingencia, brotes e intoxicaciones alimentarias o queja sanitaria.
- 5.3.4 Resolver la aclaración de dudas al lado de los analistas y dar solución.
- 5.3.5 Supervisar los rechazos efectuados, en el momento de la recepción o inicio del análisis.
- 5.3.6 Firmar el IF-F-008 Rechazo de muestras cuando no se cumpla con un criterio de aceptación.
- 5.3.7 Supervisar la correcta disposición final de la muestra.
- 5.3.8 Realizar las indicaciones del Jefe del departamento.



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

**CLAVE: AB-P-002**

**VERSIÓN: 07**

**EMISIÓN: 19-05-25**

**5.4 JEFE DE DEPARTAMENTO**

- 5.4.1 Coordinar la recepción de la muestra de acuerdo al calendario de muestreo de vigilancia sanitaria, y contingencia, brotes e intoxicaciones alimentarias o queja sanitaria.
- 5.4.2 Autorizar las modificaciones en los informes de resultados en caso de corrección.
- 5.4.3 Liberar los informes de resultados y/o rechazo de la muestra del sistema SIGECOM a la página del laboratorio.
- 5.4.4 Ajustar las fechas y distribución del número de analitos de acuerdo a la capacidad analítica del laboratorio de microbiología alimentos y bebidas en base al calendario enviado por la COPRISEG.
- 5.4.5 Revisar y firmar los resultados impresos por parte del laboratorio de microbiología alimentos y bebidas.
- 5.4.6 Resolver las inconformidades relacionadas con los rechazos de muestras con los coordinadores de vigilancia sanitarias de las jurisdicciones del estado.
- 5.4.7 Notificar al laboratorio de microbiología de alimentos los cambios fechas y cancelaciones de los muestreos.
- 5.4.8 Notificar de inmediato al laboratorio de microbiología de alimentos los brotes e intoxicaciones causados por alimentos

**5.5 CAPTURISTA RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y ATENCIÓN AL PÚBLICO**

- 5.5.1 Ingresar los datos de la solicitud de análisis de la muestra (RM-F-020) al sistema de SIGECOM
- 5.5.2 Imprimir la etiqueta de la muestra con la clave AB para su identificación del SIGECOM
- 5.5.3 Corregir los errores de captura en el mismo sistema

**5.6 PERSONAL ÁREA TÉCNICA DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS.**

- 5.6.1 Aplicar los criterios de aceptación y rechazo de muestra de alimentos y bebidas para su análisis microbiológico (AB-P-002)
- 5.6.2 Revisar la integridad de la muestra al llegar al laboratorio, que no haya tenido daños o cambios durante el transporte, almacenamiento y/o método de conservación.
- 5.6.3 Aplicar el Procedimiento de Operación del área de Recepción de muestras y atención al público (RM-P-001).
- 5.6.4 Registrar peso y la temperatura de recepción de la muestra en la solicitud de análisis RM-F-020.
- 5.6.5 Revisar que coincida la información redactada por el verificador sanitario en la solicitud de análisis RM-F-020 con la etiqueta de la muestra (emitida por el sistema Federal Sanitario).
- 5.6.6 Conservar las muestras de alimentos en refrigeración a una temperatura de 4°C a 8°C hasta su entrega al Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas.
- 5.6.7 El capturista del área de recepción de muestras registra los datos de la solicitud de análisis (AB-F-020) en el sistema SIGECOM y genera una segunda etiqueta que contiene una clave interna AB y registro.
- 5.6.8 Generar el rechazo en sistema SIGECOM si la muestra incumple con los criterios de aceptación, en el formato informe de rechazo (RM-F-028), firmado por la coordinación de recepción de muestras.
- 5.6.9 Generar el formato de notificación de cancelación de registros (RM-F-014) por error de registro de la muestra en asignación de laboratorio.
- 5.6.10 Entregar la muestra al Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas que cumpla con los criterios de aceptación.(AB-P-002)

**5.7 COORDINADOR DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y ATENCIÓN AL PÚBLICO**

- 5.7.1 Supervisar el cumplimiento de éste procedimiento (AB-P-002).
- 5.7.2 Notificar al cliente si se presenta una aclaración o rechazo de muestra.
- 5.7.3 Firmar y revisar el informe de rechazo cuando la muestra no cumple con los criterios de aceptación.



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

**CLAVE: AB-P-002**

**VERSIÓN: 07**

**EMISIÓN: 19-05-25**

**6.- DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**

**6.1 GENERALIDADES**

- 6.1.1 La Coordinación de Recepción de Muestras y Atención al Público (CRM) recibe las muestras de Alimentos y Bebidas con la solicitud de análisis para muestra sanitarias (RM-F-020) y aplica el Procedimiento de Operación del Área de Recepción de Muestras y atención al público. (RM-P-001)
- 6.1.2 Realizar el análisis microbiológico de la muestra de alimentos y bebidas, en cumplimiento normativo para evaluar la inocuidad alimentaria, de brotes de enfermedad transmitida por alimentos (ETA), intoxicación y/o quejas sanitarias o de forma particular (revisar numeral 6.2.)
- 6.1.3 Horario de recepción de muestra en el Laboratorio de Microbiología de alimentos y bebidas es de 8:00 hr. a 15:00 hr., a excepción de las muestras de superficies vivas e inertes cuyo horario de recepción es de 8:00 hr. a 12:00 hr. y la entrega en el laboratorio debe realizarse a la brevedad posible para iniciar de manera inmediata el análisis el mismo día de la toma.
- 6.1.4 Recibir las muestras oficiales del Programa de Inocuidad alimentaria (COPRISEG) conforme el calendario.
- 6.1.5 Revisar que la clave del analito o examen solicitado escrita por el verificador sanitario en el formato ( RM-F-020) coincidan con el calendario enviado por la Comisión para la Protección Contra Riesgos Sanitarios del Estado de Guerrero ( COPRISEG )
- 6.1.6 Rechazar las muestras en caso de no cumplir con los criterios de aceptación y rechazo por la Coordinación de Recepción de Muestras, y enviar una copia del informe de rechazo al Laboratorio de Microbiología Alimentos y Bebidas el mismo día.
- 6.1.7 El proceso técnico y administrativo de las muestras de alimentos y bebidas en el laboratorio es de 8:00 hr. a 15:30 hr.
- 6.1.8 Al ingresar las muestras al laboratorio de alimentos y bebidas se procede a verificar la temperatura de las muestras. Con el termómetro infrarrojo (revisión de red fría para el análisis de muestras) la cual debe ser de 4 a 8°C
- 6.1.9 Verificar cumplimiento de los criterios de aceptación/rechazo al inicio del procesamiento de la muestra, durante el pesado de la muestra para continuar con el método de prueba
- 6.1.10 Las muestras que ingresen al laboratorio de microbiología de alimentos y bebidas por parte de la coordinación de recepción de muestras serán analizadas de acuerdo al orden de registro de las muestras en el sistema SIGECOM, en un horario de 8:00 a 13:30, es fundamental considerar que las muestras serán aceptadas cuando su tiempo de viabilidad restante este dentro de los rango del tiempo suficiente para su procesamiento administrativo y técnico , el cual inicia desde la toma de muestra por parte del verificador sanitario y considerando el traslado al LESP, revisión, registro y posteriormente su entrega por parte de la coordinación de recepción muestras al Laboratorio de Microbiología de Alimento y Bebidas para el inicio de análisis de la misma, (puntos 6.4.9, 6.4.10 y 6.4.11) se dará prioridad a las muestras de acuerdo al tiempo de ingreso al laboratorio con base a la capacidad analítica técnica y al calendario de la COPRISEG. (ver anexo, punto 9.3).



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

**CLAVE:** AB-P-002

**VERSIÓN:** 07

**EMISIÓN:** 19-05-25

Tabla 1: Ejemplo general de tiempo de entrega y proceso de las muestras de las jurisdicciones sanitarias. Los tiempos de traslado y preservación en red fría pueden variar dependiendo de la distancia de cada jurisdicción sanitaria para dar cumplimiento a los puntos 6.4.9 y 6.4.10

GRUPO O PRODUCTO	HORA DE TOMA	TIEMPO PARA EL TRASLADO EN RED FRÍA DESPUES DE LA COLECTA	RECEPCIÓN EN LA COORDINACIÓN DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS, REVISIÓN Y REGISTRO	ENTREGA AL LAB. DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	REVISIÓN DE MUESTRAS, PREPARACIÓN DE MATERIAL E INICIO DEL ANÁLISIS
PESCADO Y MARISCOS	10 AM	6 HR. (4 PM)	1 HORA ( 5 PM)	RESGUARDO EN RECEPCIÓN	INICIO DEL ANÁLISIS A LAS 8 AM
ALIMENTOS PREPARADOS	10 AM	24 HR. (10 AM)	1 HORA ( 11 AM)	RESGUARDO NO NECESARIO	INICIO DEL ANÁLISIS A LAS 12 PM

6.1.11 Las muestras que no sean analizadas en el día de su ingreso serán almacenadas y conservadas en condiciones adecuadas de refrigeración para su posterior análisis, considerando únicamente las muestras conforme a los puntos 6.4.9 Y 6.4.10 de este procedimiento.

6.1.12 Las muestras que ingresen al laboratorio de Microbiología de alimentos y bebidas, posterior a las 13:00 hr., el laboratorio dará el inicio del proceso únicamente a un máximo de 4 muestras, siempre y cuando sean las primeras en ingresar al laboratorio de alimentos conforme al calendario enviado por la COPRISEG, las restantes se almacenaran y conservaran en refrigeración y se procesaran al día siguiente durante el horario laboral (6.1.4) y que aún cumplan con los criterios de aceptación y rechazo.

## 6.2 CONTINGENCIA, INTOXICACIÓN O QUEJA SANITARIA.

6.2.1 La contingencia por intoxicación, brote o queja sanitaria, se debe anexar la solicitud una nota informativa y/o Oficio notificando la causa de muestreo y comunicar a las autoridades correspondientes del Laboratorio vía telefónica

6.2.2 Se recibirán en el turno matutino o jornada acumulada en sus respectivos horarios, con la nota informativa RM-F-020.

6.2.3 Solicitud de análisis correspondiente (ver puntos 5.6.6 y 5.6.7).

6.2.4 Las muestras que representen un posible riesgo o puedan provocar un daño a la salud que provienen de una denuncia sanitaria se reciben a través de la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios del Estado (COPRISEG), con el respectivo oficio y solicitud de análisis.

## 6.3 ACTIVIDADES

6.3.1 El personal de la Coordinación de Recepción de muestras y atención al público aplica los criterios de aceptación y/o rechazo, registra la temperatura, peso y clave de identificación de la muestra

6.3.2 Entrega la muestra con la solicitud de análisis (RM-F-020) al Laboratorio de Microbiología de alimentos y bebidas.

6.3.3 El Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas recibe las muestras y toma la temperatura (5.6.6)

6.3.4 Revisar la integridad de la muestra y aplicar los criterios de aceptación o rechazo en el Laboratorio de alimentos y bebidas; Cotejar las etiquetas de identificación de las muestras con la solicitud de análisis. AB-P-002.

6.3.5 Verificar la información descrita en la solicitud de análisis RM-F-020. Solicitud de análisis para muestras sanitarias

6.3.6 Aceptar las muestras que cumplen con los criterios de aceptación y registrar la fecha, hora, el nombre del personal que recibe en el espacio destinado para el laboratorio en la Solicitud de análisis (RM-F-020).



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

**CLAVE: AB-P-002**

**VERSIÓN: 07**

**EMISIÓN: 19-05-25**

- 6.3.7 Se devuelve a recepción de muestras cuando alguna muestra registrada este etiquetada erróneamente (no coincide la información en la solicitud de análisis con la etiqueta de código de barras (clave interna del laboratorio) elaborada por recepción de muestras con la muestra recibida físicamente).
- 6.3.8 Registrar en la bitácora (RM-B-003), la fecha, hora, el nombre del personal que recibe y el número de muestras recibidas, registrar alguna otra observación que se presente.
- 6.3.9 Devolver la muestra y la solicitud de análisis al personal de coordinación de recepción de muestras que hace entrega de las muestras al laboratorio de microbiología de alimentos y bebidas, cuando la etiqueta con código de barras con clave y registro interno no coincide con la descripción de la muestra y se registra la observación en la bitácora RM-B-003.
- 6.3.10 Entregar al Laboratorio el formato RM-F-012, si se cancela algún registro con clave AB, por parte de la Coordinación de Recepción de muestras y atención al público.
- 6.3.11 Notificar al Jefe de Laboratorio si una muestra no cumple con los criterios de aceptación y rechazo para aclaración con el cliente, corrección o genere informe de rechazo IF-F-008.
- 6.3.12 Transcribir los datos de identificación de la muestra RM-F-020 solicitud de análisis al formato AB-F-002 y asignar las pruebas en el SIGECOM módulo del analista.
- 6.3.13 Aplicar el instructivo AB-I-012 Recepción y procesamiento de las muestras en el Laboratorio de Microbiología de alimentos y Bebidas.
- 6.3.14 Una vez recibidas las muestras de alimentos se deben conservar a una temperatura de refrigeración 4°C a 8°C.
- 6.3.15 Si no se cumple con los criterios de aceptación, notificar al Jefe de Laboratorio y/o jefe de departamento, generar el formato IF-F-008 Informe de rechazo de muestras en el SIGECOM, anexar la evidencia fotográfica de la muestra y copia de la solicitud RM-F-020.
- 6.3.16 Imprimir en tres juegos el rechazo IF-F-008 y entregar al Jefe de Departamento para su visto bueno y hacer entrega de un juego.
- 6.3.17 Entregar a la Coordinación de Recepción de muestras y atención al público el informe de resultados o informe de rechazo IF-F-008 junto con la solicitud de análisis RM-F-020 para enviarlo al cliente.
- 6.3.18 Los informes de resultados emitidos por el Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas en el SIGECOM, que tengan errores de captura en los datos de la muestra, registrados por la Coordinación de Recepción de Muestras NO SERAN FIRMADOS por el Jefe del Laboratorio y/o jefe de departamento hasta su modificación por el área correspondiente.
- 6.3.19 Realizar el desecho de la muestra una vez que se ha comunicado al cliente el rechazo de la muestra de acuerdo al punto 6.5.3

**6.4 CRITERIOS DE ACEPTACIÓN**

- 6.4.1 La muestra de productos envasados se recibe en su envase primario original y es transportado en refrigeración a temperatura entre 4° a 8° C., con fecha de caducidad vigente al momento de solicitar su análisis.
- 6.4.2 La muestra sin envase original (a granel) debe ser enviada en recipiente estéril de vidrio con cerradura de rosca y boca ancha o frasco de polipropileno tipo nalgene, no tóxico impermeable al agua y a las grasas, con cerradura de rosca y boca ancha. Ver Numeral 9.2 (Fig.1).
- 6.4.3 La muestra también se puede recibir en bolsas de polipropileno nuevas que resistan la temperatura y peso de la misma, (Ver Numeral 9.2 ,Fig. 2)) adecuar de la siguiente manera: De dos a tres bolsas de plástico desechable, una bolsa interna que contenga ¾ partes de la muestra cerrada firmemente con un nudo especial de fácil apertura "nudo de rosa" en esta bolsa se adhiere por la parte externa la etiqueta que contenga los datos de la misma, esta misma bolsa se introduce en otra bolsa estéril la cual la va a proteger y será anudada mismo procedimiento. (Fig. 4)
- 6.4.4 En muestra líquida, el volumen no debe rebasar el 70 % del recipiente. Numeral 9.2 (Fig.3).
- 6.4.5 La muestra no debe presentar fugas o derrames.
- 6.4.6 La muestra debe estar identificada con una etiqueta impresa que deberá contener la identificación y descripción de la muestra (por ejemplo, número, lote cantidad, tipo de muestra) deben ser legibles, incluir fecha y hora de muestreo.



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

**CLAVE: AB-P-002**

**VERSIÓN: 07**

**EMISIÓN: 19-05-25**

- 6.4.7 Para el análisis de productos agrícolas crudos o mínimamente procesados (hortalizas y frutas) se deberá tomar una muestra por quintuplicado en cada visita y cada una realizarle los analitos de *Salmonella* y *E. coli* marcados en el formato de determinaciones RM-F-020, describiendo las 5 muestras de manera individual en el apartado de "Descripción "del recuadro "Información de la muestra", anotar los "Datos del muestreo" y asignar "Clave del analito o examen solicitado". En un solo formato pueden ser descritos las cinco muestras las cuales dentro de la coordinación de recepción de muestras se le asignara la clave y registro correspondiente a cada una, es decir que el verificador sanitario le corresponderá tomar 5 muestras del mismo producto y cada una deberá tener 250 gramos de peso como mínimo
- 6.4.8 Presentar la solicitud de la muestra (RM-F-020) con los datos correspondientes registrados y con letra legible.
- 6.4.9 Los datos de la solicitud y la etiqueta de la muestra deben coincidir.
- 6.4.10 El tiempo entre la toma y recepción de las muestra de cárnicos, huevos, lácteos, alimentos preparados y cocidos en Recepción de Muestras es de 0 a 36 hr.
- 6.4.11 Pescados y mariscos que lleven las determinaciones de *Vibrio cholerae* y *Vibrio parahaemolyticus* es de 0 a 20 hr. dentro del rango de las 8 hr. a 13 hr.
- 6.4.12 Propiedades sensoriales (color, olor, consistencia, aspecto, etc.) características de la muestra descritas en la (Tabla No.2.)

**6.5 CRITERIOS DE RECHAZO**

Rechazar las muestras que presenten al menos uno de los siguientes criterios:

**6.5.1 Administrativas**

- 6.5.1.1 Muestras con más de 36 hr. posteriores a su muestreo.
- 6.5.1.2 Muestras que rebasen las 20 hr. aplica para muestras de pescados y mariscos que soliciten las determinaciones de *Vibrio cholerae* y *Vibrio parahaemolyticus* y *E. coli*, que a partir de la toma de muestra realizada por el verificador, hasta la entrega por parte de la coordinación de recepción de muestras
- 6.5.1.3 Que no presente la solicitud de Análisis RM-F-020 vigente.
- 6.5.1.4 Que la solicitud de análisis para muestras sanitarias RM-F-020 no contenga nombre y firma del propietario o representante del establecimiento, nombre y firma de quien toma la muestra, nombre y firma del personal de Recepción de Muestras que valida y verifica los criterios de aceptación y rechazo de la muestra,
- 6.5.1.5 Que no cuente con el sello de recibido por parte de la Coordinación de recepción de muestras.
- 6.5.1.6 Es motivo de rechazo cuando el formato RM-F-020 presente tachaduras en la información o letras encimadas.
- 6.5.1.7 Que la solicitud de análisis para muestras sanitarias RM-F-020 no contengan los analitos ó análisis solicitados impresos en el formato correctamente conforme a la numeración correspondiente, los cuales están en la página 2 de 2 de dicho formato. (numeral 7.3.1 NMX-EC-17025-IMNC-2018).
- 6.5.1.8 Es motivo de rechazo Cuando el verificador sanitario presente un formato RM-F-020 versión no actualizada y no presente la numeración consecutiva del analito o examen solicitado (página 2 de 2)
- 6.5.1.9 Es motivo de rechazo cuando no este escrito correctamente por el verificador sanitario en el Formato RM-F-020 las claves del analito o examen solicitado, es decir estén asignados analitos diferentes (página de 1 de 2) así como también analitos que excedan en número a lo establecido por el calendario de la COPRISEG.
- 6.5.1.10 Es motivo de rechazo cuando no esté marcado el motivo del muestreo por parte del verificador sanitario, así como giro comercial/ lugar de muestreo, propietario/encargado, dirección, localidad, municipio, estado, numero de acta, factura u oficio, datos del cliente,
- 6.5.1.11 También es motivo de rechazo cuando el peso y volumen de muestra es incorrecto,
- 6.5.1.12 Es motivo de rechazo cuando no este anotado por el verificador sanitario los datos del muestreo en el formato RM-F-020 (fecha, hora, temperatura de toma).
- 6.5.1.13 Las muestras que no cumplan con los criterios de aceptación y rechazo se debe notificar mediante el formato Informe de rechazo (IF-F-008) al área de recepción de muestras y al jefe de departamento.



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

**CLAVE: AB-P-002**

**VERSIÓN: 07**

**EMISIÓN: 19-05-25**

- 6.5.1.14 Toda muestra que no cumpla con los criterios de aceptación descartar de acuerdo al punto 6.5.3  
6.5.1.15 Rechazar las muestras de superficies vivas e inertes fuera del horario establecido (08:00 am -12:00 pm) y descartar de acuerdo al punto 6.5.3.7

**6.5.2 Rechazo que corresponden a la Calidad de la muestra.**

- 6.5.2.1 Propiedades sensoriales (color, olor, consistencia, aspecto, etc.) no característica de la muestra. Detalladas en la (Tabla No. 2) Características para rechazo.  
6.5.2.2 Contaminadas con materia extraña: Palillos (completos en paletas). Cubiertos, platos, vasos u otro desechable.  
6.5.2.3 Servilletas. Papel aluminio, papel de estraza, papel encerado, papel film de cocina, unicel, etc.  
6.5.2.4 Insectos.  
6.5.2.5 Restos de otras muestras.  
6.5.2.6 Otros.  
6.5.2.7 Muestras mezcladas: Dos o más muestras diferentes en un mismo recipiente.  
6.5.2.8 Dos lotes diferentes incluidos en una misma muestra.  
6.5.2.9 Alimentos con envase primario abierto.  
6.5.2.10 Muestras adicionadas con cloro (se verifica el olor al momento del análisis).  
6.5.2.11 Colectadas en recipientes que no garanticen esterilidad.  
6.5.2.12 Contaminadas: Con agua de deshielo, cuando el agua de deshielo ha cubierto la muestra y ha penetrado hasta el envase primario.  
6.5.2.13 Derramadas: Muestras cuya parte líquida, sólida y semisólida haya salido del recipiente primario o alcanzado la etiqueta, (fugas o derrames).  
6.5.2.14 En recipientes no adecuados para el tipo de análisis solicitado.  
6.5.2.15 Transportadas a una temperatura superior a 8 °C y en productos congelados mayor a 0 °C.

**6.5.3 Disposición final de las muestras.**

- 6.5.3.1 Las muestras se descartan en un lapso de 3 días.  
6.5.3.2 En la bitácora de descarte de muestras (AB-B-039) registrar fecha y la clave de la muestra de alimento a descartar previa indicación del analista y/o jefe de laboratorio  
6.5.3.3 Las muestras a descartar que vengan en frascos de polipropileno vaciar su contenido a una bolsa transparente de polietileno y mandar el frasco a esterilizar.  
6.5.3.4 Las muestras a descartar que ya vengan en bolsas de polietileno transparentes desechar en su bolsa, ambas muestras se colocan en bolsas amarillas (patológicas de RPBI)  
6.5.3.5 Guardarlas en el refrigerador para su disposición final, conforme al procedimiento GR-P- 001 recolección y manejo de los residuos peligrosos biológicos infecciosos.  
6.5.3.6 El personal de R.P.B.I (En sus días establecidos) pasa y retira las bolsas que contienen las muestras de alimentos para el traslado a su almacén temporal (ubicado en el LESP) para su disposición final, de acuerdo al GR-P-001  
6.5.3.7 Las muestras de superficies vivas y/o inertes, se mandan al área de esterilización para su disposición final.

**6.6 Características para la aceptación o rechazo de muestras que ingresan al laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas.**



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

Tabla 2

Grupo	Productos de la pesca	
	Aceptación	Rechazo
Producto	Pescado fresco o refrigerado	
Criterio		
Olor	Agradable, con aroma marino	Amoniacal, fétido o en estado de descomposición, muestras adicionadas con cloro.
Textura	Carne firme y elástica al tacto, bien adherida al esqueleto.	Carne blanda y floja, se desprende de huesos y espinas con facilidad.
Apariencia	Pescado con superficie brillante, iridiscente, ojos claros, brillantes, convexos, pupila oscura; agallas rojo brillante, sin sustancias viscosas; escamas bien adheridas a la piel con escaso desprendimiento.	Pescado con ojos opacos, hundidos, pupila gris; agallas cafés parduzco; mucus amarillento y espeso, escamas opacas, pérdida de gran cantidad de escamas al tacto. Piel desgarrada, huesos o espinas separadas del tejido.
Cantidad para el análisis	Tomar piezas enteras preferentemente, sin ser descamados o eviscerados; en su defecto filetes con un peso de 250 g	Menor de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C Se sugiere transportar la muestra en frasco de boca ancha Nalgene para evitar que las espinas o aleta dorsal perforen la bolsa de plástico. No recibir con más de 22 hr. posteriores al muestreo para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i> y <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	

Tabla 3

Grupo	Productos de la pesca	
	Aceptación	Rechazo
Producto	Crustáceos (camarones, jaibas, langostinos) fresco o refrigerado	
Criterio		
Olor	Agradable, con aroma marino	Amoniacal, fétido o en estado de descomposición, muestras adicionadas con cloro
Textura	Marisco con carne siempre firme al tacto, carne lisa pero exterior áspero, debido a que tiene su esqueleto por fuera	Blanda con señal de falta de frescura, mucosidad pegajosa en la superficie
Apariencia	Animal marino o de río, invertebrado, provisto de esqueleto externo. Refrigerado, congelado o hervido.	Carne con rasgaduras, fibras rotas o cortes bruscos. Blanda o con señal de falta de frescura, con mucosidad pegajosa en el exterior. Articulaciones con pérdida de tensión, opacas y con manchas.
Cantidad para el análisis	Completar un peso mínimo de 250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C Se sugiere transportar la muestra en frasco de boca ancha Nalgene para evitar que las espinas perforen la bolsa de plástico. No recibir con más de 22 hr. posteriores al muestreo para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i> y <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	

Tabla 4

Grupo	Productos de la pesca
-------	-----------------------



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

Producto	Moluscos Cefalópodos (Pulpo, calamar) fresco o refrigerado	
Criterio	Aceptación	Rechazo
Olor	Agradable, con aroma marino	Amoniacal, fétido o putrefacto, muestras adicionadas con cloro
Textura	Firme, cuerpo terso, piel muy adherida a la carne, tentáculos con resistencia al desprendimiento.	Carne flácida y viscosa en la superficie, con rasgaduras.
Apariencia	Marisco con las patas en la cabeza, invertebrado, sin concha exterior (sino interior), tentáculos provistos de ventosas.	Carne o piel con cortes bruscos o rasgaduras, piel manchada, tentáculos menores a los naturales, concha interior brotada
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir con más de 22 hr. posteriores al muestreo para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i> y <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	

Tabla 5

Grupo	Productos de la pesca	
Producto	Moluscos bivalvos (ostiones, almejas y mejillones) fresco o refrigerado	
Criterio	Aceptación	Rechazo
Olor	Agradable, con aroma marino	Amoniacal, fétido o en estado de descomposición, muestras adicionadas con cloro
Textura	Firme	Viscosa
Apariencia	Marisco protegido por dos valvas, articuladas de un lado y abiertas por el otro. La concha debe estar en buen estado, teniendo suficiente cantidad de agua intervalvar, la cual será mayor cuanto mejores sean las condiciones de frescura.	Los moluscos bivalvos con las valvas abiertas 
Cantidad	Las piezas suficientes a fin de obtener una muestra representativa de 250 g de carne y líquido intervalvar. Se sugiere 12 piezas de especies grandes o 20 a 30 piezas especies pequeñas.	Menos de 12 piezas grandes ó menos de 20 piezas pequeñas menos de 250 g de carne y líquido intervalvar.
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C no exceder los 8° C Transportarlas en bolsas de plástico, dentro de un recipiente hermético con refrigerante, evitar el contacto directo del producto con el refrigerante. No recibir con más de 22 hr. posteriores al muestreo para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i> y <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	

Tabla 6

Grupo	Carne cruda



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

Producto	Carne fresca (res, cerdo)	
	Aceptación	Rechazo
Olor	Característico	Putrefacto, agrio
Color Carne de res Carne de cerdo	Rojo brillante Rosa pálido	Verdosa o café oscuro, descolorida en el tejido elástico
Textura	Firme y elástica	Viscosa, pegajosa
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C no exceder los 8° C No recibir con más de 36 hr. posteriores al muestreo.	

**Tabla 7**

Grupo	Carne cruda	
	Aceptación	Rechazo
Producto	<b>Pollo (ave)</b>	
Criterio	Aceptación	Rechazo
Olor	Característico	Putrefacto o rancio
Color	Característico	Verdosa amoratada o con diferentes coloraciones
Textura	Firme	Blanda y pegajosa bajo las alas o la piel
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir con más de 36 hr. posteriores al muestreo.	

**Tabla 8**

Grupo	Productos cárnicos crudos no listos para consumo humano	
	Aceptación	Rechazo
Producto	<b>Chorizo, longaniza</b>	
Criterio	Aceptación	Rechazo
Olor	Característico	Putrefacto
Color	Característico	Verdosa o café oscuro, descolorida en el tejido elástico
Textura	Firme	Viscosa, pegajosa
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir con más de 36 hr. posteriores al muestreo.	

**Tabla 9**

Grupo	Productos lácteos



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

Producto	Leche bronca	
Criterio	Aceptación	Rechazo
	No presentar materia extraña	Si presenta materia extraña
Cantidad	250 mL	Menos de 250 mL
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C Muestra con fuga o derrame. No recibir con más de 36 hr. posteriores al muestreo.	

Tabla 10

Grupo	Productos lácteos	
Producto	Quesos	
Criterio	Aceptación	Rechazo
Olor, color y textura	Característicos, bordes limpios y enteros	Con manchas no propias del queso o partículas extrañas, o contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados.
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir con más de 36 hr. posteriores al muestreo. En el caso de productos envasados no recibir envase abierto. No recibir la muestra con fugas o derrames.	

Tabla 11

Grupo	Alimentos preparados	
Producto	Alimentos cocidos, crudos, semicocidos y combinados	
Criterio	Aceptación	Rechazo
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	No se recibirán muestras con evidente estado de descomposición. Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir muestras con fugas o derrames. No recibir con más de 24 hr. posteriores al muestreo para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i>	

Tabla 12

Grupo	Alimentos



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

Producto	Bebidas no alcohólicas ( jugos o aguas frescas)	
Criterio	Aceptación	Rechazo
Cantidad	250 mL	Menos de 250 mL
Condiciones	No recibir muestras con fugas o derrames o envase original abierto. Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir con más de 24 hr. posteriores al muestreo para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i>	

Tabla 13

Grupo	Huevo fresco	
Producto	Huevo fresco	
Criterio	Aceptación	Rechazo
	Cascarón entero	Cascarón quebrado
Cantidad	18 a 30 piezas	Menor a 18 piezas
Condiciones	No recibir con más de 36 hr. posteriores al muestreo.	

Tabla 14

Grupo	Superficies	
Producto	Vivas e inertes	
Criterio	Aceptación	Rechazo
Condiciones	Transportar en hielera con refrigerantes, mantener la temperatura de refrigeración 4-8°C. El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder 5 hr. (Horario de 8:00 a 12:00 hr.)	No recibir muestras con fugas o derrames, con temperatura mayor a 8°C. No recibir las muestras fuera de horario o con más de 5 hr. posteriores a la hora de muestreo.

Tabla 15. Marco analítico y tiempos de respuesta



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

MATRIZ/TIPO DE MUESTRA	Determinación	Referencia	Tiempo de respuesta (días hábiles)	
Alimentos preparados	Salmonella Apéndice "A"	NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos	10 días hábiles	
Bebidas no alcohólicas				
Cárnicos				
Lácteos				
Huevo fresco				
Pescado y productos de la pesca	S. aureus Apéndice "B"		6 días hábiles	
Alimentos preparados				
Bebidas no alcohólicas				
Lácteos	Coliformes fecales Apéndice H	6 días hábiles	6 días hábiles	
Alimentos preparados *crudos o con alta cantidad de alimentos crudos				
Bebidas no alcohólicas				
Cárnicos	E. coli Apéndice H	6 días hábiles	6 días hábiles	
Lácteos				
Pescado y productos de la pesca	E. coli Apéndice I	8 días hábiles	5 días hábiles	
Cárnicos envasados	E. coli Apéndice "J"		5 días hábiles	
Alimentos preparados	Vibrio cholerae		10 días hábiles	
Bebidas no alcohólicas				
Pescado y productos de la pesca				
Pescado y productos de la pesca	Vibrio parahaemolyticus	BAM-2004 Cap. 9	10 días hábiles	
Superficies vivas ó inertes	Mesofílicos aerobios	NOM-092-SSA1-1994	4 días hábiles	
Superficies vivas o inertes	Coliformes totales	NOM-113-SSA1-1994	4 días hábiles	



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

## 7.- GESTIÓN DE RIESGO

### 7.1 Biológico

- 7.1.1 Para minimizar los riesgos de exposición a material biológico y contaminación ambiental el personal del laboratorio debe aplicar GRB-PRL-002 Lineamiento de Gestión de Riesgo Biológico y AB-PRL-001 Lineamiento de Bioseguridad en el Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas.
- 7.1.2 Disponer de las Hojas de Seguridad Biológica GRB-F-001 de los microorganismos con los que se trabaja en el laboratorio en un lugar accesible.
- 7.1.3 Utilizar equipo de protección personal (guantes, bata cerrada de manga larga, zapato cerrado con suela antideslizante, cubrebocas) en el laboratorio para la recepción de las muestras y el procesamiento de las muestras.
- 7.1.4 Luminar, desinfectar y descontaminar mobiliario mesas de trabajo, anaquel, equipo de laboratorio, paredes y cristales.
- 7.1.5 La recolección de RPBI y Residuos peligrosos sea conforme al calendario y la ruta establecida para esa actividad.
- 7.1.6 Dar seguimiento al GRB-I-009 Instructivo de seguimiento y atención de contingencias.

### 7.2 En proceso

- 7.2.1 Fallas en la instalación eléctrica que afectan el funcionamiento de equipos de laboratorio: refrigeradores, incubadoras y baños metabólicos.
- 7.2.2 Etiquetado incorrecto de las muestras.
- 7.2.3 Recepción de medios de cultivo no cumplan en tiempo y forma.
- 7.2.4 Autoclaves en mal funcionamiento (mantenimiento preventivo)
- 7.2.5 Transferencia de muestras.
- 7.2.6 Muestras no programadas de acuerdo en el calendario.
- 7.2.7 Afectación de las instalaciones por fenómenos meteorológicos.

DISTINTO PROPÓSITO  
DEL LABORATORIO ESTATAL  
DE SALUD PÚBLICA  
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN  
TOTAL O PARCIAL



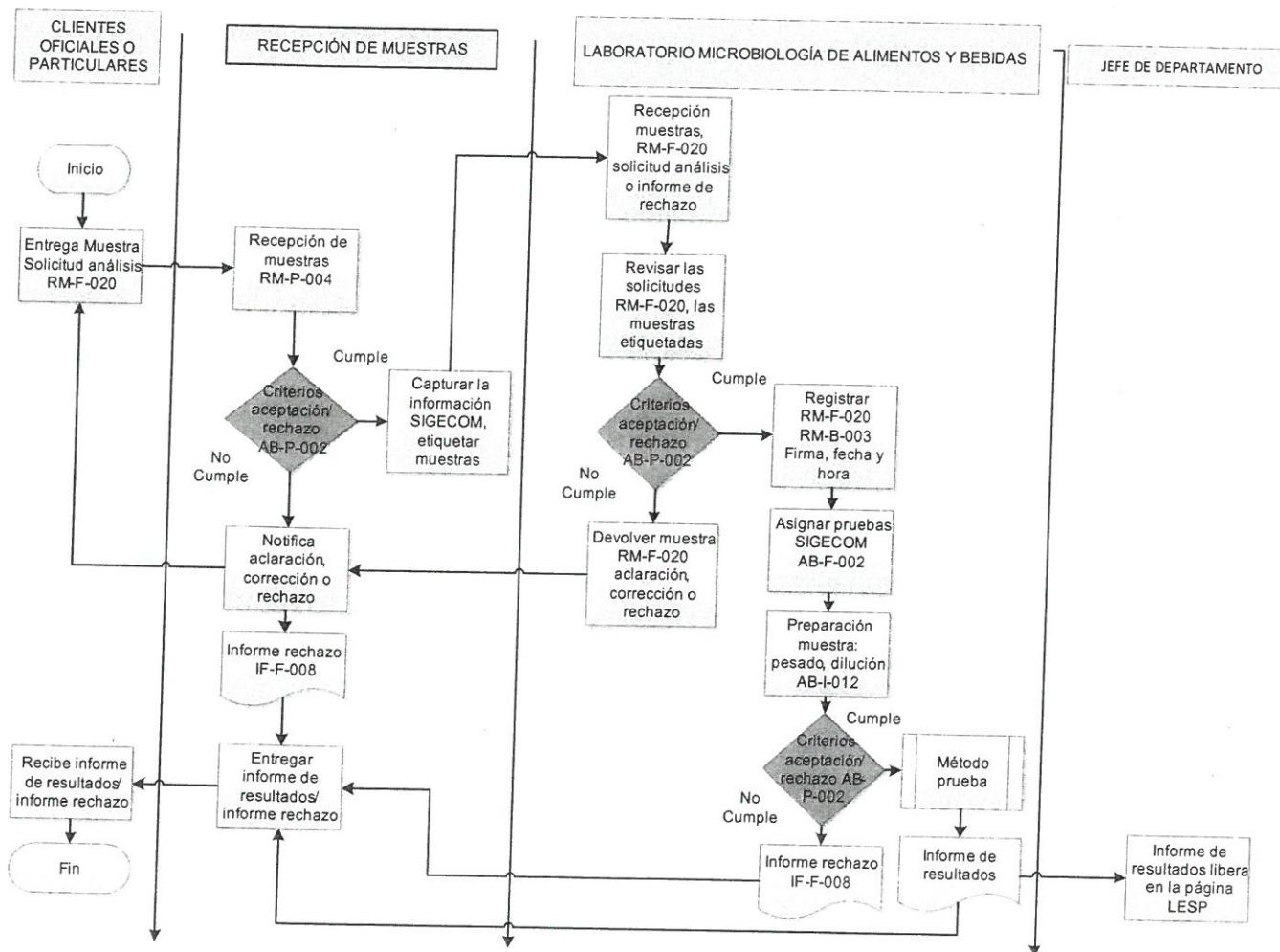
**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

**8.- DIAGRAMA DE FLUJO O ALGORITMO**





**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

**9.- ANEXOS**

- 9.1 GC-F-038 CONTROL DE CAMBIOS  
9.2 Imágenes recipientes para la toma de muestras de alimentos y bebidas.  
9.3 Tabla 16. Capacidad Analítica del Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas

Analito	Capacidad Analítica Semanal
Bacterias Aerobias en Placa	5 analitos
Coliformes totales (vaciado en placa)	5 analitos
<i>Salmonella spp.</i>	11 analitos
<i>Staphylococcus aureus</i>	8 analitos
Coliformes fecales	3 analitos
Coliformes Totales en Tubo	1 analitos
<i>Escherichia coli</i>	6 analitos
<i>Escherichia coli</i> (caldo MMGB)	2 analitos
<i>Escherichia coli</i> ( $\beta$ Glucuronidasa)	1 analitos
<i>Vibrio cholerae</i>	4 analitos
<i>Vibio parahaemolyticus</i> por NMP	4 analitos



**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS  
MICROBIOLÓGICO**

CLAVE: AB-P-002

VERSIÓN: 07

EMISIÓN: 19-05-25

**9.2 RECIPIENTES PARA LA TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Fig. 1

Frascos de boca ancha polipropileno estéril de 500 mL ó 1L



Bolsa de polietileno nueva, que resista la temperatura y peso de la muestras.

Fig. 2

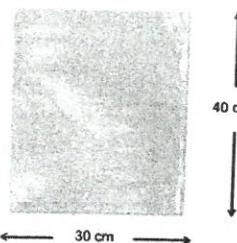


Fig. 3

El volumen de muestra en el frasco 75% ó ¾ partes muestra líquidas (bebidas no alcohólicas) y Semisólidas (salsas)



Fig. 4

Bolsa interna que contenga la muestra cerrada firmemente con un nudo especial de fácil apertura “nudo de rosa” y una bolsa externa anudada de la misma forma que la anterior.  
(2 a 3 bolsas)  
Debidamente etiquetada.



**COLABORADORES:**

QBP. Raziel Sanchez Ayala  
QBP: Jorge López Suazo

DOCUMENTO PROPRIETARIO  
DEL LABORATORIO ESTATAL  
DE SALUD PÚBLICA  
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN  
TOTAL O PARCIAL



REGISTRO DE CAMBIOS EN DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

CLAVE: GC-F-038

VERSIÓN: 05

EMISIÓN: 08-11-24

DOCUMENTO QUE SE INGRESA AL SISTEMA O VERSIÓN QUE EXPIRA:		AB-P-002 VER. 6 CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANALISIS MICROBIOLOGICO.	
VERSIÓN N° (VIGENTE)	FECHA DE INGRESO O ACTUALIZACIÓN	CAMBIOS RELEVANTES EN EL DOCUMENTO	ELABORA O ACTUALIZA (NOMBRE Y FIRMA)
7	19-05-25	<p>SE MODIFICAN LOS PUNTOS: SE ANEXARON PUNTOS Y SE MODIFICO REDACCION: 6.1.5, 6.1.9, 6.1.10, 6.1.11, 6.2.1, 6.2.2, 6.2.3, 6.2.4, 6.3.3, 6.3.7, 6.3.9, 6.4.9, 6.4.4, 6.4.10, 6.4.11, 6.5.7, 6.1.5.7, 6.1.8, 6.5.1.9, 6.5.1.10, 6.5.1.11, 6.5.1.12, 6.5.1.13, 6.5.2.1,</p> <p>SE ANEXA TABLA 1 EJEMPLO TIEMPO Y ENTREGA DE MUESTRAS.</p>	 MSP. ROSA MIREYA HERNANDEZ RIVERA   QBP. LUIS N. GUIILLEN CORTES  -11Ls 7
VERSIÓN N°	FECHA DE ALTA:	AUTOR	FINADO FIRMA
00	03-05-13	QBP. ANTONIO FRANCO ARGINIEGA	