

# República de Panamá

## Consejo Nacional de Acreditación

Otorga el presente

### CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN

a la empresa

**FOOD SAFETY, S.A.**

Como:

**Laboratorio de Ensayos**

Según criterios de la Norma:

**DGNTI-COPANIT ISO/IEC 17025:2017**

Los métodos de ensayos acreditados se detallan en el alcance de acreditación adjunto.

Código de acreditación: **LE-052**  
Acreditación inicial: **22-marzo-2017**  
Renovación (Reevaluación) N° 2 y Ampliación **27-mayo-2024**

Dado en la Ciudad de Panamá, a los veintisiete (27) días del mes de mayo de 2024.

Este documento no tiene validez sin el respectivo alcance de acreditación y el alcance de acreditación no es válido sin su certificado de acreditación. Las instalaciones cubiertas por el presente certificado y los alcances respectivos se encuentran detallados en el alcance de acreditación. El certificado de acreditación y su alcance de acreditación están sujetos a modificaciones, suspensiones temporales, o cancelación. El estado de vigencia de este certificado se puede validar a través de su anexo técnico (alcance de acreditación) en la página web del CNA ([www.cna.gob.pa](http://www.cna.gob.pa)), con un ciclo de acreditación de tres (3) años. Cualquier original de este documento es válido siempre que mantenga firma y sello oficial fresco del CNA.

## Alcance de Acreditación LE-052

### FOOD SAFETY, S.A.,

Dirección: Provincia de Panamá, Distrito de Panamá, Corregimiento de Parque Lefevre,  
Urbanización Residencial El Romeral, Calle Cádiz, Casa No. 650.

Teléfono: (+507) 392-6240 / 392-6258

Correo electrónico: [pjaar@foodsafetypanama.com](mailto:pjaar@foodsafetypanama.com)

El presente alcance de acreditación fue otorgado por el Consejo Nacional de Acreditación, conforme a los criterios recogidos en la Norma DGNTI-COPANIT ISO/IEC 17025:2017 como laboratorio de ensayo, mediante Resolución N°9 de 14 de mayo de 2024, y certificado de acreditación, con código de acreditación LE-052.

#### Métodos de ensayo acreditados

N.º	Producto	Ensayo	Método de Ensayo
1.	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos y Superficies.	Listeria monocytogenes	Método válido AOAC 080901 BAX®Sistema PCR/Assay para Listeria monocytogenes 24E.
2.	Alimentos crudos, Alimentos procesados Productos lácteos Superficies.	Listeria Genus	Método válido AOAC 050903 BAX®Sistema PCR/Assay Genus Listeria 24E.
3.	Alimentos crudos, Alimentos procesados Productos lácteos Superficies.	Salmonella spp	Método oficial AOAC OMA 2003.09 BAX®Sistema PCR/Assay para Salmonella spp.
4.	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	Heterótrofos	Métodos estándar para el examen de agua y aguas residuales, 22ª edición. 9215A/9215D (Filtración por membrana) Conteo de Heterótrofos en placa.
5.	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	Coliformes totales	Norma de Calidad de Agua. Recuento de Escherichia coli y Bacterias coliformes. Parte #1 Método de filtración por membrana para aguas (ISO 938-1:2014).
6.	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	Escherichia coli	Norma de Calidad de Agua. Recuento de Escherichia coli y Bacterias Coliformes. Parte #1 Método de filtración por membrana para aguas (ISO 938-1:2014).
7.	Agua Embotellada, Agua Potable, Agua No Potable.	Pseudomona aeruginosa	Norma de Calidad de Agua. Detección y recuento de Pseudomona aeruginosa. Método por filtración en membrana. (ISO 16266:2006).

8.	Productos crudos, Productos Procesados y Superficies.	<i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Y <i>Vibrio vulnificus</i>	Método Válido AOAC Método Oficial 050902 BAX® Sistema PCR/Assay para <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> y <i>Vibrio vulnificus</i> .
9.	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Superficies y Manipuladores	Recuento total de Aerobios Mesófilos	AOAC Método oficial 990.12 Recuento de Aerobios Mesófilos en placa Petrifilm.
10.	Leche y Productos Lácteos	Recuento total de Aerobios Mesófilos	AOAC Método oficial 986.33 Recuento de Aerobios Mesófilos en placa Petrifilm.
11.	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos, Superficies y manipuladores.	Coliformes Totales	AOAC Método oficial 991.14 Recuento de Coliformes Totales en placa Petrifilm.
12.	Carnes, Aves y Mariscos	Coliformes Totales	AOAC Método oficial 998.08 Recuento de Coliformes Totales en placa Petrifilm.
13.	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos, Superficies y manipuladores.	<i>Escherichia coli</i>	AOAC Método oficial 991.14 Recuento de <i>Escherichia coli</i> en placa Petrifilm.
14.	Carnes, Aves y Mariscos	<i>Escherichia coli</i>	AOAC Método oficial 998.08 Recuento de <i>Escherichia coli</i> en placa Petrifilm.
15.	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Productos lácteos, Superficies y manipuladores.	Enterobacterias	Compendium de métodos para la examinación microbiológica de los alimentos (Compendium of Methods for the Microbiological Examination for Foods) Capítulo 8. Recuento de Enterobacterias en placa Petrifilm.
16.	Alimentos crudos, Alimentos procesados. Superficies y manipuladores.	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC método oficial 2003-07. Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> en placa Petrifilm.
17.	Leche y Productos Lácteos	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC método oficial 2003-08. Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> en placa Petrifilm.
18.	Carnes, Aves y Mariscos	<i>Staphylococcus aureus</i>	Método válido AOAC método oficial 2003- 11. Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> en placa Petrifilm.
19.	Alimentos crudos, Alimentos procesados. Superficies	Coliformes Termotolerantes (Fecales)	AFNOR método validado 3M 01/2-09/89C Recuento de Coliformes Termotolerantes (Fecales).

### Método de ensayo ampliado

N.º	Producto	Ensayo	Método de Ensayo
1.	Alimentos crudos, Alimentos procesados, Vegetales, frutas, Verduras	<i>Escherichia coli</i> (O157:H7)	<i>Escherichia coli</i> (O157:H7) Real Time Método AOAC RI PTM 031002