

C/ Los Emigrantes nº 20

28043 – Madrid

Teléfonos: 91.588.70.01 – 91.588.70.84

Fax: 91.588.70.71

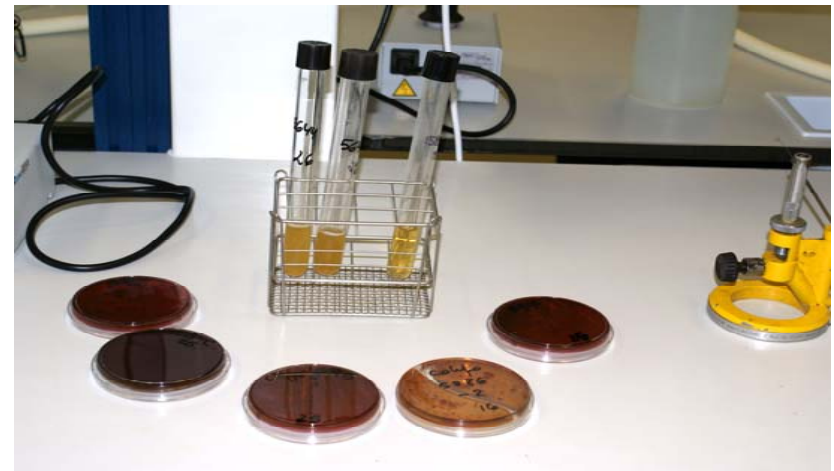
Web: <http://www.madridsalud.es>

Correo electrónico: lsplaboratorio@munimadrid.es

 **madridEsalud**
Laboratorio de Salud Pública

CONTROL SANITARIO Y COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS. LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA. BASES LEGALES

- R.D.1945/83: El control de P. Alimenticios se realizará en Laboratorios Oficiales o acreditados.(Art. 16).
- R.D.1397/95: El control oficial se realizará en laboratorios que cumplan EN 45.001.
- Ley 11/98: Las entidades locales velarán por la protección de consumidores.
- Ley 50/97:Art. 241- Autorización de Laboratorios por la CAM.



LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA. ALCANCE DE ACREDITACIÓN,

- 1.- LABORATORIO ACREDITADO POR ENAC
nº 215/LE 406.
- 2.- Autorización por la CAM nº 13 ABCD/M.
- 3.- Número total de procedimientos de ensayo
acreditados: >200.
- 4.- Parámetros:
 - Métodos para la determinación de aditivos.
 - Determinación de componentes de alimentos y aguas.
 - Análisis de contaminantes y residuos.
 - Análisis nutricional.
 - Métodos microbiológicos en alimentos, bebidas y aguas.
 - Análisis parasitológico y toxinas paralizantes.
 - Organismos genéticamente modificados (OGM's).
 - Métodos de screening.
 - Identificación de especie por electroforesis.
 - Determinación de antibióticos y alérgenos.



Otorga la presente
ACREDITACION
a la entidad técnica

AYUNTAMIENTO DE MADRID
Laboratorio Municipal de Higiene

Según criterios recogidos en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

para la realización de ENSAYOS de:

Productos alimenticios y aguas

Definidos en el Anexo Técnico adjunto.

Acreditación nº: 215/LE406
Fecha de entrada en vigor: 02/06/00

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra.

En Madrid, a 23 de noviembre de 2001

El Presidente

D. Antonio Muñoz Muñoz

Este documento no tiene validez sin su anexo técnico correspondiente, cuyo número coincide con el de la acreditación.
La presente acreditación y su anexo técnico están sujetos a modificaciones, suspensiones temporales y retirada. El estado de vigencia de la misma puede confirmarse en el catálogo de ENAC (<http://www.enac.es>)

Ref.: CLE/1275 (el presente documento anula y sustituye al documento de ref.: CLE/876)

CRITERIOS GENERALES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS LABORATORIOS DE ENSAYO

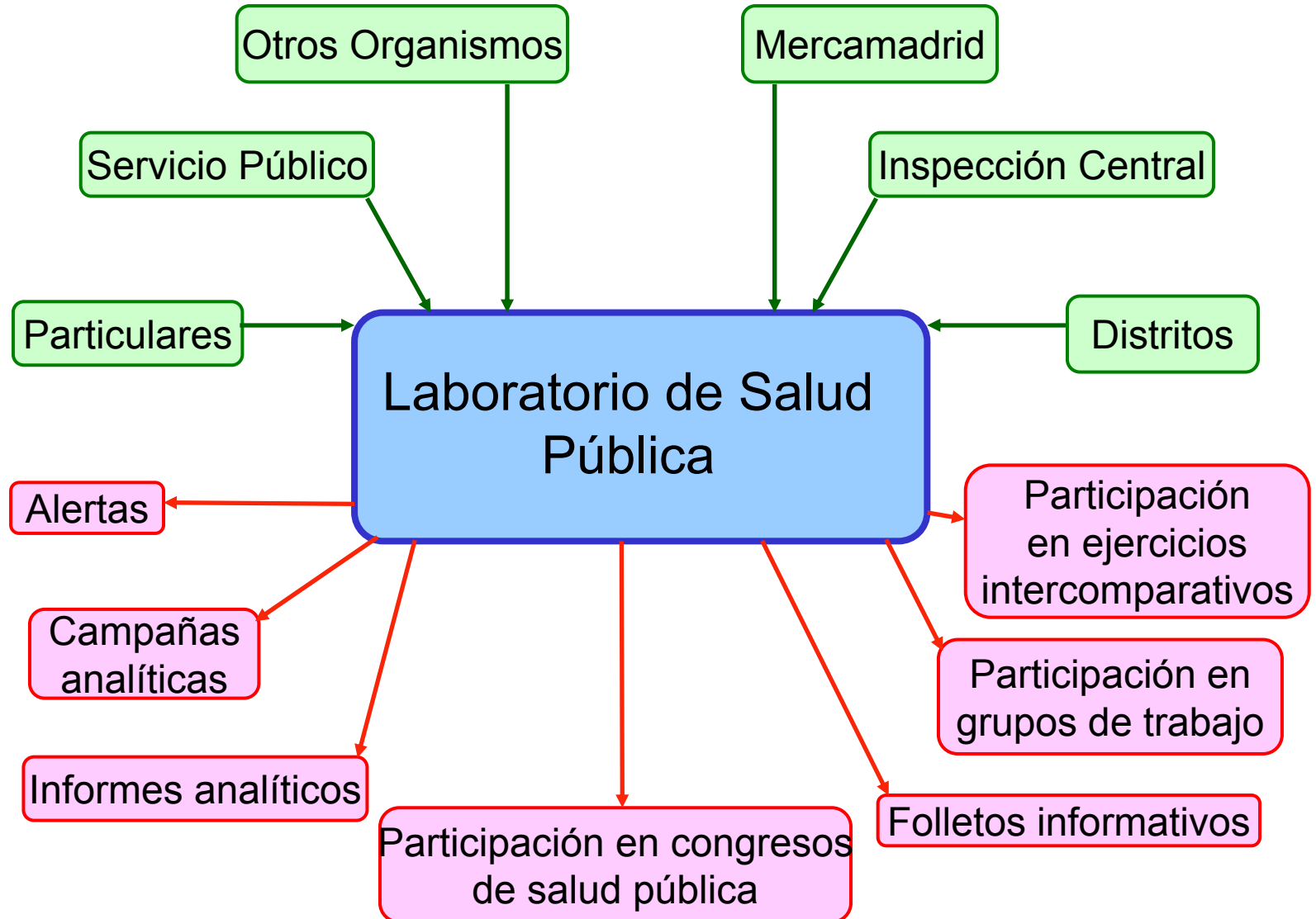
- Sistema de calidad según EN 45001/ISO 17025.
- Métodos validados para cada analito y matriz.
- Disponibilidad de equipos calibrados y/o verificados.
- Personal con titulación, formación y experiencia.
- Informes de ensayo con resultado de incertidumbre.
- Evaluación de la calidad de los ensayos.



SISTEMA DE CALIDAD. LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

- Procedimientos: - Operativos de calidad (POC).
 - » - De ensayo (PE).
 - » - De calibración, validación, mantenimiento equipos, patrones y cepas microbiológicas , manipulación y almacenamiento de muestras.
- Evaluación de la calidad de los ensayos:
 - » Materiales de referencia certificados.
 - » -Intercolaborativos.
 - » -Recuperaciones y adiciones.

ACTUACIÓN DEL LABORATORIO



UNIDAD DE ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Sección de Análisis y Control de Aguas



Aguas de Consumo (R.D. 140/2003): fuentes, grifo del consumidor, pozos, etc.

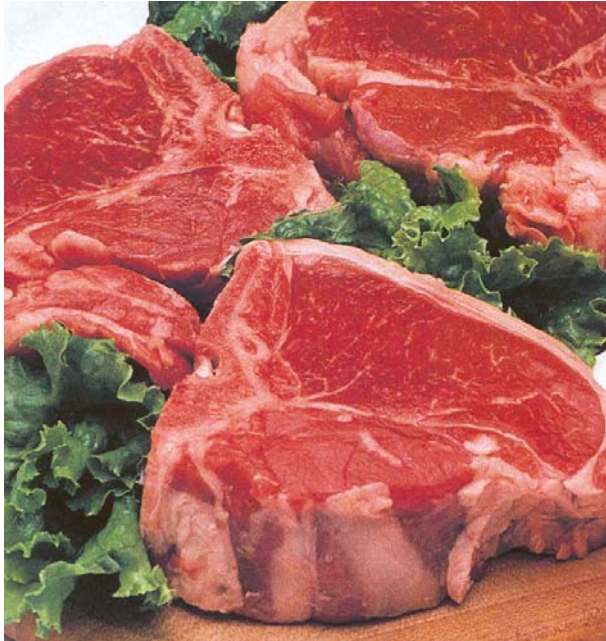
- Análisis de Control.
- Análisis Completo.

Aguas de recreo (Ordenanza Municipal 28.01.99): piscinas municipales y de comunidades.

- Análisis físico – químico y microbiológico.

UNIDAD DE ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Sección de Análisis Composicional



Carnes y pescados. Control de calidad y controles sanitarios: Aditivos permitidos y prohibidos, proteínas, glaseado, etc.

Leches y derivados lácteos: Análisis físico – químico.

Cereales y derivados: Análisis físico – químico.

Ovoproductos y productos de pastelería: Análisis físico – químico.

Horchatas, granizados y derivados: pH, grasa y colorantes.

Alimentos: Etiquetado Nutricional

UNIDAD DE ANÁLISIS FÍSICO – QUÍMICO

Sección de Análisis por Enzimunoensayo y Electroforesis



Carnes y pescados, Leches y derivados lácteos, alimentos en general: Control analítico de investigación de especie.

Frutos secos: Aflatoxinas.

Bebidas refrescantes y productos de pastelería: Colorantes artificiales ácidos.

Alimentos: *Alergenos*



UNIDAD DE TÉCNICAS INSTRUMENTALES Y CONTAMINANTES

Sección de Técnicas Cromatográficas



Aceites y grasas: Adulteraciones, controles de calidad, aceites calentados.

Bebidas alcohólicas: Control de genuinidad, control sanitario y de calidad.

Frutas y verduras (0'01 a 5 mg/kg): Plaguicidas organoclorados, organofosforados.

Derivados de Hidrato de carbono: Acrilamida

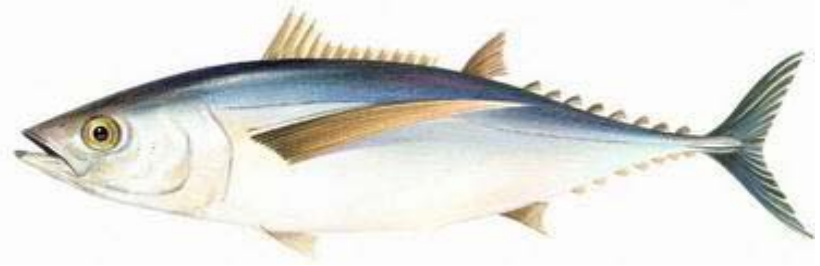
Alimentos: Sulfamidas, Cloranfenicol

UNIDAD DE TÉCNICAS INSTRUMENTALES Y CONTAMINANTES

Sección de Técnicas Instrumentales

Alimentos: Histamina, nitritos y nitratos, colorantes prohibidos, azúcares, alimentos dietéticos. Aflatoxinas

Alimentos y aguas: Determinación de residuos metálicos (Plomo, Cadmio, Mercurio, Arsénico, etc.)



UNIDAD DE MICROBIOLOGÍA



Alimentos y bebidas: Identificación y determinación de microorganismos patógenos

(*Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, etc.)

Organismos genéticamente modificados: Técnica de PCR (Secuencias de ADN).

Moluscos: Toxinas paralizantes.

Zoonosis: Botulismo, anisakis, triquina, etc.

Pescados: Toxinas DSP, PSP, etc.

EQUIPOS ESPECIALES DE IDENTIFICACIÓN ANALÍTICA

- CROMATÓGRAFOS DE GASES: Detectores: FID. ECD, MS-MS
- CROMATÓGRAFOS DE LÍQUIDOS: Detectores: Fluorescencia, I.R., UV-Vis. Conductividad
- ESPECTROFOTÓMETROS DE A.A.: Llama, Zeeman, Generador de hidruros
- SISTEMA DE PCR a tiempo real.
- SISTEMA DE DETECTOR MICROBIOLÓGICO VIDAS
- ELECTROFORESIS
- ESPECTROFOTÓMETROS DE U.V. –Vis.
- KJELDAHL AUTOMÁTICO
- SOXTEC
- DENSITOMETRÍA
- TRIQUINOSCOPIO

