

# ¿POR QUÉ HACER ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS?

- **Inocuidad:** Detectan patógenos antes de que lleguen al consumidor.
- **Calidad:** Aseguran que el producto cumple con estándares.
- **Legalidad:** Cumplimiento indispensable de Normas Oficiales.
- **Prevención:** Evalúan el entorno para evitar contaminación cruzada.



## GRUPO MICROANÁLISIS LABORATORIO ACREDITADO

Obtén certeza técnica de los contaminantes en tus alimentos y protege a tus consumidores.

- Detección de patógenos: **Coliformes fecales y E. Coli.**
- Indicadores de higiene: mesófilicos, coliformes, mohos y levaduras.
- Análisis para la implementación de Distintivo H.
- Agua: Cumplimiento de la **NOM-127-SSA1-2021.**

**ema**   
LABORATORIO DE ENSAYO  
ACREDITADO A-1551-142/22

OBTÉN MÁS CONSEJOS  
DE SALUD ALIMENTARIA



 [grupo-microanalisis.com](http://grupo-microanalisis.com)

 (55) 57 68 77 44



# LA MICROBIOLOGÍA EN LA **SEGURIDAD** **ALIMENTARIA**

Garantizando la inocuidad  
y calidad de tus alimentos



**GRUPO MICROANÁLISIS**

EXPERIENCIA Y CALIDAD CERTIFICADA

## MARCO NORMATIVO EN MÉXICO

Existen varias normas importantes de salud alimentaria, entre ellas:

### **NOM-251-SSA1-2009**

Prácticas de higiene obligatorias para el proceso de alimentos.

### **NOM-093-SSA1-1994**

Buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos en establecimientos fijos.

### **NOM-201-SSA1-2015**

Especificaciones sanitarias para el agua y hielo de consumo humano; envasados y a granel.

### **NOM-127-SSA1-2021**

Calidad del agua para uso y consumo humano.

### **NMX-F-605-NORMEX-2018 (Distintivo H)**

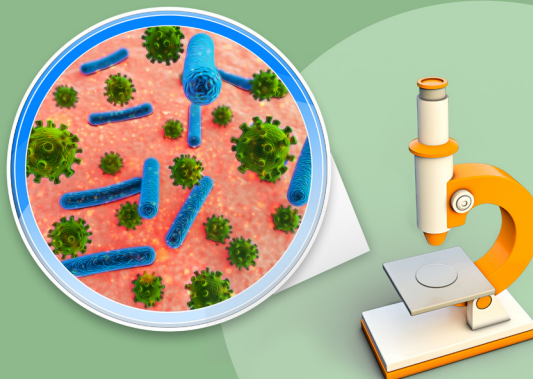
Reconocimiento de SECTUR y la Secretaría de Salud a establecimientos de alimentos y bebidas que cumplen con altos estándares de higiene.

## LÍMITES DECONTAMINANTES POR AGENTES MICROBIOLÓGICOS (EJEMPLOS)

Alimento o superficie	Límite
Mayonesas	3,000 UFC/g mesófilos
Alimentos cocidos (carnes)	150,000 UFC/g mesófilos
Ensaladas verdes crudas o de frutas	150,000 UFC/g mesófilos
Agua potable	100 UFC/ml mesófilos
Superficies vivas	< 3,000/cm <sup>2</sup> de superficie
Superficies inertes	< 400 UFC/cm <sup>2</sup> de superficie

### ¿Sabías que...?

Existen más de 200 enfermedades que se transmiten a través de la comida, desde diarreas comunes hasta infecciones graves y cáncer.



### ¿Sabías que...?

Un alimento contaminado puede oler, saber y verse perfectamente normal. La contaminación microbiológica es invisible a los sentidos; solo un análisis de laboratorio puede detectarla.

