

¿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 MICROANALISIS 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:** mesofílicos, coliformes, mohos y levaduras.
- **Ánalisis 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

 (55) 57 68 77 44



LA MICROBIOLOGÍA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Garantizando la inocuidad
y calidad de tus alimentos



GRUPO MICROANALISIS

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.



¿Sabías que...?

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



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 ² de superficie
Superficies inertes	< 400 UFC/cm ² de superficie

¿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.

