

Laboratorio de Ensayo

N° LE-139



El Ente Costarricense de Acreditación, en virtud de la autoridad que le otorga la ley 8279, declara que

Chaso de Valle S.A. – Laboratorio de Ensayo Chaso del Valle

Ubicado en las instalaciones indicadas en el alcance de acreditación, ha cumplido con el procedimiento de evaluación y acreditación, además de los requisitos correspondientes.

Conforme con la Norma INTE-ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, tal como se indica en el Alcance de acreditación adjunto*

Accreditación inicial otorgada el 30 de octubre del 2018

Vigencia por tiempo indefinido y está sujeta a las evaluaciones de seguimiento y reevaluación establecidos de acuerdo a los procedimientos del ECA y su reglamento de estructura interna y funcionamiento.

Verificar los cambios sobre el alcance y la condición de acreditado en www.eca.or.cr

PhD. Fernando Vázquez Dovale
Gerente

El Ente Costarricense de Acreditación no se hace responsable de la validez de la firma digital estampada en el presente documento cuando conste en su versión impresa, al no poder validarse conforme lo estipulado en la Ley No.

8454: Ley de Certificados, Firmas Digitales y Documentos Electrónicos

*El presente certificado tiene validez con su correspondiente alcance de la acreditación



Alcance de acreditación del Laboratorio de Ensayo No. LE-139

Otorgado a:

Chaso del Valle S.A. – Laboratorio de Ensayo Chaso del Valle

Conforme a los criterios de la norma INTE-ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración, equivalente a la Norma ISO/IEC 17025:2017 y los documentos del ECA para el proceso de evaluación y acreditación.

Laboratorio Chaso del Valle, San José, Costa Rica, 100 m Oeste y 100 m Sur de la McDonald de Sabana Sur, sede fija.

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Muestras de alimentos (Carnes crudas, carnes procesadas térmicamente, derivados cárnicos, productos lácteos, frutas y vegetales, huevos, productos derivados de huevos, alimentos marinos, alimentos para mascotas (húmedas y secas), pollo crudo y especies. Enjuague de pollo. Muestras ambientales.	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <u>PTL01-I01</u> Biocontrol Assurance GDS <i>Salmonella</i> Tq	AOAC OMA 2009.03 NF Validation Certificate N° TRA 02/12-01/09 MICROVAL CERTIFICATE No. 2015LR50	Presencia / Ausencia en: 25 g 375 g 25 mL 100 cm ² 300 cm ² 900 cm ²

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Agua Potable	Recuento de <i>Escherichia coli</i> <u>PTL01-MT02</u> IDEXX Colilert-18 (Otorgamiento Inicial)	9223 Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater.	(1 a 2 419.6) MNP/100 mL
Cárnicos crudos: Carnes Rojas, Pollo, Pescado, Camarones. Huevos y Derivados: Huevos, huevos crudos congelados, derivados pasteurizados, derivados deshidratados. Frutas y Vegetales: Crudos, frescos, congelados, deshidratados, gomas botánicas. Lácteos: Crudos, pasteurizados, deshidratados, caseínas, quesos. Platillos listos para su consumo: con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico. Alimentos con bajo nivel de humedad: Especias, endulzantes, almidones, granos, cereales procesados, cereales sin proceso, confitería, nueces crudas, nueces procesadas, leguminosas, productos instantáneos deshidratados). Agua – Hielo: Agua embotellada, hielos comestibles, helados a base de agua. Muestras ambientales.	<u>PTL01-MT05</u> <i>Recuento Total Aerobio – APHA</i>	Microbiological Examination Methods of Food and Water CRC Press 2013	(10 a 250 000) UFC/g o mL
Alimentos	<i>Recuento Escherichia coli en todos los alimentos.</i> <u>PTL01-MT01</u> <i>Biocontrol ColiComplete</i>	AOAC OMA 992.30	(3.0 a 1 100) NMP/g
Carne de res, carne de res molida y cortes de carne de res, hojas de lechuga, jugo de naranja, jugo de manzana, agua de riego, productos lácteos y muestras ambientales	<i>Detección de E. coli O157:H7</i> <u>PTL01-I05</u> <i>Biocontrol Assurance GDS E. coli O157:H7 Tq.</i>	AOAC OMA 2005.04 <i>MicroVal Certificate No. 2015LR49</i>	<i>Presencia / Ausencia</i> <i>en:</i> 25 g 375 g 300 cm ²
Agua potable (A1)	Recuento de Coliformes totales – Coliformes fecales <u>PTL01-I04</u> IDEXX Colilert-18	PTL01-I04 SMEWW-APHA- AWWA-WEF 9223	Límite mínimo: 1 NMP/100 mL Límite máximo: > 2,419.6 NMP/100 mL

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Muestras de alimentos (Carnes crudas, carnes procesadas térmicamente, derivados cárnicos, productos lácteos, frutas y vegetales, huevos, productos derivados de huevos, alimentos marinos, alimentos para mascotas (húmedas y secas), pollo crudo y especias. Muestras ambientales. (A1)	PTL01-I10 Biocontrol assurance GDS Listeria monocytogenes Tq	PTL01-I10 AOAC PTM 070702	Presencia / Ausencia en: 25 g/mL Área muestreada en cm ²
Alimentos Muestras ambientales (A1)	PTL01-I11 Coliformes totales (Simplate) Escherichia coli (Simplate)	AOAC Official Method 2005.03	< 10 hasta 7380 UFC/g ó mL o por área muestreada cm ²

Laboratorio Chaso del Valle, ensayos o muestreos que se realizan en campo o instalaciones de cliente.

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
<i>Alimentos Agua potable Superficies en contacto y no contacto con producto Materias primas</i>	PTL03 Procedimiento de muestreo para agua potable, alimentos y superficies ambientales.	Microbiological Examination Methods of Food and Water CRC Press 2013	NA

Fecha	Modificación
2023-11-20	Se modifica el alcance de acreditación debido al otorgamiento de actividades de ampliación A1. Lo anterior según fue acordado en sesión de Comisión de Acreditación CA-033-2023, mediante acuerdo CA-033-2023-09, mismo que fue notificado al OEC el 21 de noviembre de 2023.
2023.09.22	Se modifica el alcance de acreditación para eliminar de la tercera columna los códigos de los procedimientos internos de las actividades ya que aparecían tanto en la

	segunda como en la tercera columna y se desea mantener únicamente en la segunda columna.
2022.11.07	Se modifica el alcance de acreditación debido a la actualización de los códigos internos para los ensayos de Detección de <i>E. coli</i> O157:H7 y Detección de <i>Salmonella</i> spp.
2022.05.11	Se modifica el alcance de acreditación debido a la reducción voluntaria del recuento de coliformes para el ensayo PTL01-I03
2022.02.04	Se actualiza el alcance de acreditación debido a la modificación de los códigos de los procedimientos internos del OEC para los ensayos de recuento total aerobio en alimentos, método APHA y de recuento de <i>E. coli</i> y coliformes totales por método Colicomplete.
2021.02.05	Se modifica el alcance de acreditación debido a lo siguiente: Actualización del formato del documento a la versión 07 Transición a la norma INTE/ISO/IEC 17025:2017 Actualizar la dirección de la sede fija del OEC.

Acreditado a partir del

30 de octubre del 2018

Vigencia por tiempo indefinido, y está sujeta a las evaluaciones de seguimiento y reevaluación establecidos de acuerdo a los procedimientos del ECA y su reglamento de estructura interna y funcionamiento.

Verificar los cambios sobre el alcance y la condición
de acreditado en www.eca.or.cr

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante el ECA, para este Organismo de Evaluación de la Conformidad, únicamente para los ítems aquí descritos.
Verificar los cambios sobre el alcance y la condición de acreditado en www.eca.or.cr

Ampliaciones:

No aplica

PhD. Fernando Vázquez Dovale
Gerente

El Ente Costarricense de Acreditación no se hace responsable de la validez de la firma digital estampada en el presente documento cuando conste en su versión impresa, al no poder validarse conforme lo estipulado en la Ley N.º 8454: Ley de Certificados, Firmas Digitales y Documentos Electrónicos.