

Control de Calidad Externo (Ensayo de Aptitud) para Detección de patógenos en alimentos listos para el consumo. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia interna:	LGC PT-MC-44
Número de mensurandos o pruebas evaluadas:	5
Eventos por año:	1
Meses de participación:	Mayo
Número de muestras por evento:	1
Informes Disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Mensurando. Reporte Interactivo.
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Detección de <i>Escherichia coli</i> O157 (cepa no toxigénica) Detección de especies de <i>Listeria</i> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> Identificación de especies de <i>Listeria</i> Detección de especies de <i>Salmonella</i>	
Características de la muestra:	Cantidad de muestra: Mínimo 100 g de alimento procesado seco y 1 vial de 10 ml. Requisitos de almacenamiento: 2 - 8°C
Reporte de resultados:	Internet - Portal LGC-AXIO.
Oportunidad del reporte:	Hasta 10 días a partir de la fecha límite para reportar.
Principales Indicadores Estadísticos/Analíticos de Evaluación:	Evaluación cuantitativa: Media - Rango - Z score - SDPA Interpretación de la evaluación cuantitativa: Satisfactorio - Cuestionable - Insatisfactorio Evaluación cualitativa: Por concordancia.
Respaldo regulatorio:	ISO/IEC 17043 - ISO/IEC 17025 - ISO 9001 UKAS
Capacitación y educación:	Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón.
Origen:	Reino Unido