

Centro Nacional de Referencia Inocuidad Microbiológica de Alimentos

CENTRO NACIONAL DE REFERENCIA: INOCUIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	Detección utilizando reacción en cadena de la polimerasa (PCR) tiempo real. Método BAX System Q7 (AFNOR)	7 días	N/A	Alimentos frescos, productos cárnicos crudos (carne molida y picada y tortas para hamburguesas), carnes congeladas, otros alimentos y bebidas.	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril o en su empaque original para evitar su contaminación.	100 g o 100 ml	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Aquellos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma.	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr
	Aislamiento convencional	15 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo	Temperatura ambiente o refrigeración.	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri cerrada	Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr
	Caracterización molecular de cepas utilizando reacción en cadena de la polimerasa (PCR) - punto final (rfbO157, stx1, stx2, eae, h7, hlyA, aggR).	7 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri cerrada	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr
	Caracterización de cepas (asociadas a brotes o eventos de importancia en salud pública) utilizando secuenciación de siguiente generación por metodología de PulseNet internacional	30 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri cerrada	Estela Cordero Laurent ecordero@inciensa.sa.cr

	Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras Inciensa-R40							
	Versión 1				Consecutivo: 2025-001			

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
Listeria monocytogenes	Detección utilizando reacción en cadena de la polimerasa (PCR) punto final - "melting curve" Método BAX System Q7 (AOAC)	10 días	N/A	Alimentos frescos, procesados y congelados	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril o en su empaque original para evitar su contaminación.	100 g o 100 ml	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Aquellos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr Guillermo Barquero Ureña gbarquero@inciensa.sa.cr
	Aislamiento convencional utilizando métodos oficiales (ISO y FDA)	15 días	N/A							
	Detección utilizando un ensayo fluorescente ligado a enzima (ELFA), VIDAS BioMérieux	10 días	N/A							
	CNRIMA-PE24: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> AFNOR - Validation N° BIO 12/27 - 02/10 / VIDAS LMX (*)	10 días	N/A	Productos cárnicos, cocidos, curados y ahumados						
	Caracterización de cepas (asociadas a brotes o eventos de importancia en salud pública) utilizando secuenciación de siguiente generación por metodología de PulseNet internacional	30 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri cerrada	

* Ensayos acreditados ante el ECA ver alcance <https://eca.or.cr/>

	Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras Inciensa-R40							
	Versión 1				Consecutivo: 2025-001			

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto	
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase		
Salmonella spp.	Detección utilizando reacción en cadena de la polimerasa (PCR) punto final - "melting curve" Método BAX System Q7 (AFNOR)	7 días	N/A	Alimentos frescos, alimentos procesados y congelados	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril o en su empaque original para evitar su contaminación.	100 g o 100 ml o un envase cerrado	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Aquellos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr Guillermo Barquero Ureña gbarquero@inciensa.sa.cr	
	Aislamiento convencional utilizando método oficial ISO	10 días	N/A								
	Detección utilizando un ensayo fluorescente ligado a enzima (ELFA), VIDAS BioMérieux	10 días	N/A	Carnes crudas y aves de corral (no sazonadas)	Productos cárnicos, cocidos, curados y ahumados	Un subcultivo en medio no selectivo	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri cerrada		
	CNRIMA-PE022: Determinación de Salmonella AFNOR- Validation N° QUA 18/03 – 11/02 PCR BAX Q7 System (*)	10 días	N/A								
	Caracterización de cepas (asociadas a brotes o eventos de importancia en salud pública) utilizando secuenciación de siguiente generación por metodología de PulseNet internacional	30 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri cerrada	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Estela Cordero Laurent ecordero@inciensa.sa.cr	

(*) Ensayos acreditados ante el ECA ver alcance: <https://eca.or.cr/>

	Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras Inciensa-R40							
	Versión 1				Consecutivo: 2025-001			

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
Vibrio cholerae y sus serogrupos	Detección utilizando reacción en cadena de la polimerasa (PCR) Tiempo Real Método BAX System Q7 (AOAC)	7 días	N/A	Alimentos frescos, alimentos procesados y congelado. Se incluye pescado, derivados y productos marinos frescos y congelados.	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril o en su empaque original para evitar su contaminación.	100 g o 100 mL o un envase cerrado	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Aquellos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr
	Aislamiento convencional utilizando método oficial FDA-BAM o ISO	10 días	N/A							Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr
	Caracterización molecular de cepas utilizando reacción en cadena de la polimerasa (PCR) de punto final. Identificación de especie, de serogrupo, biotipo El Tor (<i>tcpA</i>) y determinación de factores de virulencia: gen de la subunidad A de la toxina colérica (<i>ctxA</i>).	7 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h).	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo o en Medio de transporte	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr
Documento propiedad del INCIENSA, cualquier impresión se considera una Copia No Controlada, verificar en el SFD la vigencia antes de hacer uso de esta versión										

	Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras Inciensa-R40							
	Versión 1				Consecutivo: 2025-001			

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
<i>Vibrio cholerae</i>	Caracterización de cepas (asociadas a brotes o eventos de importancia en salud pública) utilizando secuenciación de siguiente generación por metodología de PulseNet internacional	30 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo o en medio de transporte	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri cerrada	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Estela Cordero Laurent ecordero@inciensa.sa.cr

**Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras
Inciensa-R40**

Versión 1

Consecutivo: 2025-001

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Detección por reacción en cadena de la polimerasa (PCR) Tiempo Real Método BAX System Q7 (AOAC)	5 días	N/A	Alimentos frescos, alimentos procesados y congelado. Se incluye pescado, derivados y productos marinos frescos y congelados.	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril para evitar su contaminación. Se deben mantener las condiciones de temperatura durante el transporte al laboratorio.	100 g o 100 mL o un envase cerrado	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Aquellos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma.	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr
	Recuento y aislamiento convencional utilizando métodos oficiales FDA-BAM o ISO	10 días	N/A							
	Aislamiento convencional utilizando método oficial FDA-BAM	10 días	N/A							

	Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras Inciensa-R40							
	Versión 1				Consecutivo: 2025-001			

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
<i>Cronobacter spp.</i>	Detección utilizando Reacción en cadena de la polimerasa (PCR) punto final - "melting curve" Método BAX Q7 System	5 días	N/A	Productos lácteos y otros alimentos.	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril para evitar su contaminación. Se deben mantener las condiciones de temperatura durante el transporte al laboratorio.	100 g o 100 mL o un envase cerrado	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Aquellos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma.	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr
	Aislamiento convencional utilizando método oficial FDA-BAM	10 días	N/A							
	Caracterización de cepas (asociadas a brotes o eventos de importancia en salud pública) utilizando secuenciación de siguiente generación por metodología de PulseNet internacional	30 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo o en medio de transporte	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri cerrada	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Estela Cordero Laurent ecordero@inciensa.sa.cr

"Documento propiedad del INCIENSA, cualquier impresión se considera una Copia No Controlada, verificar en el SFD la vigencia antes de hacer uso de esta versión"

**Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras
Inciensa-R40**

Versión 1

Consecutivo: 2025-001

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
Recuento de <i>Escherichia coli</i>	Recuento utilizando métodos oficiales: Petrifilm (AOAC); NMP (FDA-BAM, capítulo 4) o TEMPO® (AFNOR/ISO 16140 BIO 12/13 – 02/05 AOAC Official Method N°2009.02; AOAC RI Performance Tested Method Certificate N°080603)	8 días	N/A	Alimentos frescos, procesados y congelados.	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril para evitar su contaminación. Se deben mantener las condiciones de temperatura durante el transporte al laboratorio.	100 g o 100 mL o un envase cerrado	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Agua un máximo de 24 h. Aquellos alimentos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fdurante@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr Guillermo Barquero Ureña gbarquero@inciensa.sa.cr
	Recuento con IDEXX Colilert. 9223B Standard Methods of Water and Wastewater. Método oficial: ISO 9308-2:2012. Validation NF IDX33/01-11/09.			Agua	La muestra se debe recolectar y transportar en envase estéril para evitar su contaminación.	Al menos 100 mL o un envase cerrado	Transporte en refrigeración	Agua un máximo de 24 h.	Envases cerrados o en su empaque original	

	Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras Inciensa-R40							
	Versión 1				Consecutivo: 2025-001			

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>	Recuento utilizando métodos oficiales: Petrifilm (AOAC); Recuento en placa o NMP (FDA-BAM, capítulo 12)	8 días	N/A	Alimentos frescos, procesados y congelados.	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril para evitar su contaminación. Se deben mantener las condiciones de temperatura durante el transporte al laboratorio.	100 g o 100 ml o un envase cerrado	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Aquellos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr Guillermo Barquero Ureña gbarquero@inciensa.sa.cr
	TEMPO® (AFNOR/ISO 16140 BIO 12/28-04/10; AOAC RI Performance Tested Method certificate N° 120901)									
	Detección de Enterotoxinas de <i>S. aureus</i> (SET) utilizando un ensayo fluorescente ligado a enzima (ELFA), VIDAS BioMérieux	10 días	N/A							
	Detección de genes de enterotoxinas de <i>S. aureus</i> utilizando reacción en cadena de la polimerasa (PCR) de punto final	5 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo o en Medio de Transporte	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr Guillermo Barquero Ureña gbarquero@inciensa.sa.cr

"Documento propiedad del INCIENSA, cualquier impresión se considera una Copia No Controlada, verificar en el SFD la vigencia antes de hacer uso de esta versión"

**Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras
Inciensa-R40**

Versión 1

Consecutivo: 2025-001

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
Recuento de <i>Clostridium perfringens</i>	Recuento convencional utilizando método oficial FDA-BAM (capítulo 16)	10 días	N/A	Alimentos frescos, procesados y congelados	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril para evitar su contaminación. Se deben mantener las condiciones de temperatura durante el transporte al laboratorio.	100 g o 100 mL o un envase cerrado	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Aquellos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr Guillermo Barquero Ureña gbarquero@inciensa.sa.cr
	Detección de enterotoxinas de <i>C. perfringens</i> utilizando reacción en cadena de la polimerasa (PCR) de punto final	5 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo o en Medio de Transporte	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr Guillermo Barquero Ureña gbarquero@inciensa.sa.cr
Bacterias anaerobias	Detección de bacterias anaerobias termófilas y mesófilas	30 días	N/A	Alimentos enlatados o empacados en frascos de vidrio u otros recipientes.	La muestra se debe recolectar y transportar en el empaque original. Se deben mantener las condiciones de temperatura durante el transporte al laboratorio.	Una lata o recipiente cerrado con al menos 100 g	Temperatura ambiente	N/A	N/A	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr

"Documento propiedad del INCIENSA, cualquier impresión se considera una Copia No Controlada, verificar en el SFD la vigencia antes de hacer uso de esta versión"

	Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras Inciensa-R40								
	Versión 1					Consecutivo: 2025-001			

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Condiciones de envío				Contacto
						Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
<i>Shigella</i> spp.	Caracterización de cepas (asociadas brotes o eventos de importancia en salud pública utilizando secuenciación de siguiente generación por metodología de PulseNet internacional	30 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo o en medio de transporte	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri cerrada	Francisco Duarte Martínez fdurante@inciensa.sa.cr Estela Cordero Laurent ecordero@inciensa.sa.cr
Bacterias de transmisión alimentaria o bacterias de importancia en salud pública	Caracterización de cepas (asociadas a brotes o eventos de importancia en salud pública) utilizando secuenciación de siguiente generación por metodología de PulseNet internacional.	30 días	N/A	Cultivo bacteriano puro y fresco (18 h a 24 h)	La muestra debe ser transportada en embalaje triple	Un subcultivo en medio no selectivo o en Medio de Transporte	Temperatura ambiente o refrigeración	N/A	Tubo cerrado con tapa de rosca o placa de petri	Francisco Duarte Martínez fdurante@inciensa.sa.cr Estela Cordero Laurent ecordero@inciensa.sa.cr
Agentes virales: p. ej. SARS-CoV-2, Influenza A y B, VRS, dengue, hMPX, norovirus.	Tipificación de virus de importancia en salud pública por secuenciación de siguiente generación	30 días	N/A	Extracto de ácido nucléico (ADN o ARN dependiendo del patógeno)	La muestra debe ser transportada en un embalaje triple	50 ul de extracto	Congelación	N/A		Francisco Duarte Martínez fdurante@inciensa.sa.cr Estela Cordero Laurent ecordero@inciensa.sa.cr

"Documento propiedad del INCIENSA, cualquier impresión se considera una Copia No Controlada, verificar en el SFD la vigencia antes de hacer uso de esta versión"

	Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras Inciensa-R40							
	Versión 1				Consecutivo: 2025-001			

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
Recuento de <i>Enterobacterias</i>	Recuento utilizando método oficial: TEMPO® (AFNOR/ISO 16140 BIO 12/21 – 12/06 AOAC Official Method N°2009.02; AOAC RI Performance Tested Method Certificate N°050801)	8 días	N/A	Alimentos frescos, procesados y congelados.	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril para evitar su contaminación. Se deben mantener las condiciones de temperatura durante el transporte al laboratorio.	100 g o 100 mL o un envase cerrado	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Aquellos alimentos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr Guillermo Barquero Ureña gbarquero@inciensa.sa.cr

	Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras Inciensa-R40							
	Versión 1				Consecutivo: 2025-001			

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en alimentos	Recuento utilizando TEMPO®. Basado en método oficial ISO 7932:2004	8 días	N/A	Alimentos frescos, procesados y congelados.	La muestra se debe recolectar y transportar en doble bolsa estéril para evitar su contaminación. Se deben mantener las condiciones de temperatura durante el transporte al laboratorio.	100 g o 100 mL o un envase cerrado	Depende de la naturaleza de la muestra. Durante el transporte al laboratorio se deben mantener las condiciones de temperatura en las cuales se almacenaba el alimento en el lugar de muestreo (temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación).	Depende de la naturaleza del alimento. Aquellos alimentos perecederos deben enviarse lo antes posible y no deben superar las 12 h posterior a su muestreo. Si el alimento posee fecha de caducidad debe ser enviado cinco días antes que se llegue a la misma	Paquetes o envases cerrados estériles o el alimento en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr Guillermo Barquero Ureña gbarquero@inciensa.sa.cr
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Recuento con IDEXX Pseudoalert. 9213G Standard Methods of Water and Wastewater. Método oficial: ISO 16266:2018	8 días	N/A	Agua	La muestra se debe recolectar y transportar en envase estéril para evitar su contaminación.	Al menos 100 mL o un envase cerrado	Transporte en refrigeración	Agua un máximo de 24 h.	Envases cerrados o en su empaque original	Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr Ericka Umaña Valverde eumana@inciensa.sa.cr Guillermo Barquero Ureña gbarquero@inciensa.sa.cr

"Documento propiedad del INCIENSA, cualquier impresión se considera una Copia No Controlada, verificar en el SFD la vigencia antes de hacer uso de esta versión"

 INCIENSA	Listado de análisis y condiciones para recepción de muestras Inciensa-R40							
	Versión 1				Consecutivo: 2025-001			

Agente o analito	Método de ensayo	Tiempo máximo de respuesta (días hábiles)	Días de evolución	Tipo de muestra	Condiciones de envío					Contacto
					Otras condiciones: Anticoagulante, medio de transporte, preservantes específicos u otras (indique)	Cantidad mínima	Temperatura de transporte (°C)	Tiempo máximo transcurrido entre toma de muestra y recepción (horas)	Tipo de envase	
Detección de norovirus genogrupos I y II	Reacción en cadena de la polimerasa (PCR) en tiempo real	30 días	N/A	Contenido de intestino grueso, heces, vómito	Muestra entera transportada en triple embalaje	0,2 g	Refrigeración (2 a 8) °C	3 días	Recipiente hermético con tapa de rosca	Mariel López Moya mlopez@inciensa.sa.cr Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr
Detección de rotavirus A	Reacción en cadena de la polimerasa (PCR) en tiempo real	30 días	N/A	Contenido de intestino grueso, heces, vómito	Muestra entera transportada en triple embalaje	0,2 g	Refrigeración (2 a 8) °C	3 días	Recipiente hermético con tapa de rosca	Mariel López Moya mlopez@inciensa.sa.cr Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr
Detección del genotipo de rotavirus A	Reacción en cadena de la polimerasa (PCR) en tiempo real	6 meses	N/A	Contenido de intestino grueso, heces, vómito	Muestra entera transportada en triple embalaje	0,2 g	Refrigeración (2 a 8) °C	3 días	Recipiente hermético con tapa de rosca	Mariel López Moya mlopez@inciensa.sa.cr Francisco Duarte Martínez fduarte@inciensa.sa.cr

(*) Ensayos acreditados ante el ECA ver alcance: <https://eca.or.cr/>

Temperatura de refrigeración: de 4 a 8 grados Celsius

Temperatura ambiente: Temperatura normal del medio ambiente, usualmente de 20 a 25 grados Celsius