



**Dirección General de
Inocuidad Agroalimentaria,
Acuícola y Pesquera**

Nº de Oficio B00.04. **4037** -2022

Ciudad de México a **25 MAY 2022**

**Q.B.P. ERNESTO CAMACHO MONTELONGO
REPRESENTANTE LEGAL DEL LABORATORIO
CON-BAC S.A. de C.V.
PRESENTE**

Con fundamento en los artículos 35 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1º fracción II, 3º fracción XIV, 4º fracciones XIII y XVII, 53 fracción I, 56 y 60, 69 y 103 de la Ley de Infraestructura de la Calidad; 3 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 7 fracción XXVII, y 47-C de la Ley Federal de Sanidad Vegetal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de enero de 1994 y su última reforma publicada por el mismo medio el 26 de diciembre de 2017; 1, 3, 135, 137, 138, 139, 140, 143, 151 y 153 del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Vegetal publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de julio de 2016; 1, 2 inciso B, fracción V e inciso C, 19 fracciones IV y XXVI, 52 y 53 del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, Publicado en el Diario Federal de la Federación el 3 de mayo del 2021; artículo 1, 4 6 fracción III, 13, 14, fracción IV y 18 fracción XV del Reglamento Interior del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21 de julio de 2016 y en cumplimiento de los requisitos establecidos en el Procedimiento "PR-IA-PP-11 por el que se establecen los criterios y requisitos para la evaluación de la competencia técnica de Laboratorios de Análisis de Residuos de Plaguicidas de Detección de Organismos Patógenos y otros Contaminantes en Vegetales" versión (06), se otorga el presente reconocimiento al laboratorio :

"CON-BAC S. A. de C.V."

Como Laboratorio Reconocido para realizar análisis microbiológicos en productos vegetales frescos, superficies vivas e inertes, con vigencia del 25 de mayo de 2022 al 25 de mayo de 2025.

Lo anterior, por haber demostrado que cuenta con las instalaciones, equipo, personal técnico, organización y métodos operativos que respaldan su competencia técnica para realizar análisis microbiológicos en productos vegetales frescos, superficies vivas e inertes en el marco de los siguientes alcances:

FOLIO INTERNO 02.05.-502-2022

JLCC / MAGD

Insurgentes Sur No. 489, P-15, Col. Hipódromo, Cuauhtémoc, CP. 06100, CDMX
Tel: 55 5905 1000 Ext. 51500 y 51501 gestion.dgiaap@senasica.gob.mx www.gob.mx/senasica



2022 Flores
Ricardo
Año de
Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



Nº de Oficio B00.04.4037 -2022

- Método Thermo Scientific SureTect Salmonella species PCR Assay en producto agrícola.
- Método de referencia para el aislamiento e identificación de Salmonella spp apéndice A normativo, NOM-210-SSA1-2014 en producto agrícola.
- Método Thermo Scientific SureTect Listeria monocytogenes PCR Assay en producto agrícola.
- Método Thermo Scientific SureTect Escherichia coli O157:H7 PCR Assay en producto agrícola.

Asimismo, le comunico que personal oficial de esta Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), podrá realizar en sitio las verificaciones al sistema de calidad y competencia técnica del laboratorio, con el fin de constatar el seguimiento al cumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorga el presente Reconocimiento, por lo que para conservarlo debe realizar las siguientes acciones:

- Cumplir con las obligaciones y responsabilidades establecidas en el artículo 50 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal.
- Conducirse con estricto apego a los principios de objetividad, imparcialidad y sin conflicto de intereses en el ejercicio de sus funciones así como al cumplimiento de los Lineamientos y Reglamentación aplicable en la materia.
- Poner a disposición de la DGIAAP, la información que se genere bajo el amparo del Reconocimiento de la competencia técnica cuando se le requiera, en un plazo máximo de cinco días hábiles.
- Informar al SENASICA sobre cualquier cambio o actualización a las condiciones actuales del laboratorio.
- Enviar a la DGIAAP un informe mensual de los resultados emitidos de muestras analizadas en productos vegetales, conforme a los formatos establecidos por la DGIAAP.

FOLIO INTERNO 02.05.-502-2022

JL/C / MAGD

Insurgentes Sur No. 489, P-15, Col. Hipódromo, Cuauhtémoc, CP. 06100, CDMX
Tel: 55 5905 1000 Ext. 51500 y 51501 gestion.dgiaap@senasica.gob.mx www.gob.mx/senasica





**Dirección General de
Inocuidad Agroalimentaria,
Acuícola y Pesquera**

Nº de Oficio B00.04. 4037 -2022

- Notificar de manera inmediata a la DGIAAP, en caso de obtener resultados positivos de muestras analizadas de productos vegetales, de acuerdo a los formatos que les sean solicitados.
- Las demás establecidas en la carta compromiso.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

**Atentamente
La Directora General**

Q.F.B. Amada Vélez Méndez



C.c.p. DR. FRANCISCO JAVIER TRUJILLO ARRIAGA.-DIRECTOR EN JEFE DEL SENASICA.- Presente.
MTRO. JOSÉ LUIS LARA DE LA CRUZ.- DIRECTOR DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, OPERACIÓN ORGÁNICA Y PLAGUICIDAS DE USO AGRÍCOLA.- Presente.

FOLIO INTERNO 02.05.-502-2022

ALC / MAGD

Insurgentes Sur No. 489, P-15, Col. Hipódromo, Cuauhtémoc, CP. 06100, CDMX
Tel: 55 5905 1000 Ext. 51500 y 51501 gestion.dgiaap@senasica.gob.mx www.gob.mx/senasica



