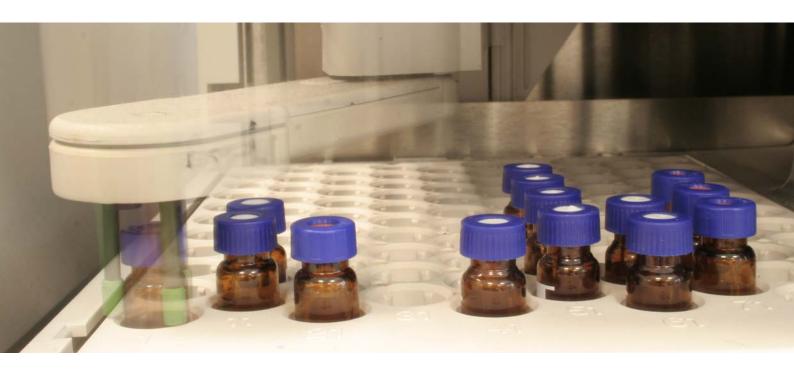
CM1

INTERCOMPARATIVOS ANFACO-CECOPESCA 2010



Los Ejercicios de Intercomparación son una herramienta muy importante para la evaluación de la calidad de los ensayos de un laboratorio, tanto de los resultados emitidos como del método empleado por comparación con laboratorios similares. Además, se pueden utilizar como ayuda para la detección e identificación de fallos y situaciones anómalas dentro de un Sistema de Calidad, permitiendo localizar los puntos débiles del trabajo cotidiano. En este sentido, la norma UNE-EN ISO/17025 Apartado 5.9 recoge: "El laboratorio debe tener procedimientos de control de la calidad para realizar el seguimiento de la validez de los ensayos y las calibraciones llevados a cabo", y dentro de los controles mencionados por la norma para que los laboratorios evalúen su calidad, figura la participación en ejercicios de intercomparación. Por último, en muchos casos la muestra del ejercicio de intercomparación constituye la única fuente posible de "material de referencia" para determinados parámetros en determinadas matrices.



SISTEMÁTICA SECTÍNITIME AAS//3.1

- 1. Selección de laboratorios participantes y puesta en contacto con los mismos.
- 2. Selección, preparación y envío de muestras a los laboratorios participantes.
- 3. Ejecución de los ensayos.
- 4. Gestión de resultados y tratamiento estadístico de los mismos.
- **5.** Emisión de un informe de resultados y envío de los mismos a los laboratorios participantes informando a cada uno de su número aleatorio de participación.



EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS 2010

- Conservas Control de Pesos neto y escurrido y Exudado acuoso.
- Parámetros de Frescura en Conserva de Producto de la Pesca TMA, DMA, NBVT y pH.
- Parámetros de Frescura en Productos de la Pesca Histamina.
- → Metales Pesados en Productos de la Pesca Mercurio, Cadmio y Plomo.
- Parámetros Nutricionales en Conservas de Productos de la Pesca Humedad, Grasa, Cenizas, Proteínas y Cloruro sódico.
- ➡ Residuos de Medicamentos en Productos de la Pesca Derivados de Trifenilmetano.
- Residuos de Medicamentos en Productos de la Pesca Metabolitos de Nitrofuranos.
- Migración de Envases en Productos de la Pesca BADGE y BDFGE.
- **Envases** Control de Cierres
- Aceite de Girasol Prueba de Halphen y Prueba de Jabones.
- Aceite de Oliva Ácidos grasos, Índice de peróxidos, Índice de refracción y Acidez.
- Vinagre Extracto Seco, Acidez y Cenizas.
- → Tomate Sólidos solubles.
- ⇒ Aguas residuales Fósforo total, fosfatos, DQO total, DQO decantada, DBO5, Nitrógeno amoniacal, aceites y grasa, pH, conductividad, sólidos en suspensión, sales solubles.
- **Aguas potables** pH, conductividad, cloruros, nitritos, amonio.







FECHAS PREVISTAS

- Inscripción en el ejercicio intercomparativo del 08/10/2010 al 05/11/2010
- Estudio de estabilidad y homogeneidad del 08/11 al 26/11/2010
- Envío de muestras e impreso para el envío de resultados a los laboratorios participantes 13/12/2010
- Envío de resultados de los laboratorios participantes a Anfaco-Cecopesca 21/01/2011
- Envío del informe final a los laboratorios participantes 21/03/2011

Contacte con nosotros en el 986 469 301 o en las direcciones alosada@anfaco.es (alimentos) o anabelen@anfaco.es (aguas)