



2026

Soluciones Integrales para el Control Sanitario

Profesionales procesando confianza



CONTENIDO

01. Control Sanitario	3
02. Sectores que atendemos	4
03. ¿Por qué Orthin Laboratorio?	5
04. Quiénes somos	6
05. Soluciones para tu operación	7
06. Ensayos disponibles	8
06.1 Alimentos	9
06.2 Agua	12
06.3 Ambientes	16
07. Contacto	18

01. Control Sanitario

En **Orthin Laboratorio** ofrecemos soluciones integrales para el control sanitario en distintos entornos productivos y de servicio.

A través de análisis especializados, generamos información confiable que permite **evaluar condiciones de higiene, calidad y cumplimiento normativo en alimentos, agua y ambientes**

Nuestros resultados se convierten en un **respaldo técnico** fundamental para la operación de nuestros socios, permitiendo sustentar procesos internos, identificar áreas de mejora y anticipar riesgos sanitarios.

Asimismo, funcionan como evidencia sólida ante auditorías, verificaciones e inspecciones, **facilitando el cumplimiento de lineamientos** normativos y programas como el Distintivo H, así como otros sistemas de gestión de calidad aplicables a cada sector.

Esta información permite no solo cumplir, sino operar con mayor control, trazabilidad y certeza en cada proceso.

Nuestro enfoque combina precisión técnica con claridad en los resultados, asegurando que la información generada sea útil, interpretable y aplicable en la toma de decisiones.

De esta manera, contribuimos a la prevención de riesgos, la mejora continua y la estabilidad operativa de cada organización.

02. Sectores que atendemos

Nuestros servicios están dirigidos a organizaciones que operan bajo estándares de calidad y requieren validar de forma constante sus condiciones sanitarias, tanto a nivel operativo como normativo.

Entendemos que cada sector enfrenta retos específicos en materia de control sanitario, por lo que **nuestras soluciones están diseñadas para adaptarse a distintos entornos productivos y de servicio**, manteniendo siempre un enfoque en la confiabilidad de los resultados y su aplicación práctica.

-  Industria alimentaria
-  Restaurantes y cadenas de alimentos
-  Hoteles y sector hospitalidad
-  Plantas de producción y procesamiento
-  Corporativos
-  Áreas de aseguramiento y control de calidad
-  Control TIF
-  Industria farmacéutica

Desarrollamos soluciones específicas para cada uno de nuestros socios, de acuerdo con las características de su operación, sus procesos y su sector.



03. ¿Por qué Orthin Laboratorio?

La confiabilidad en **los resultados** es un factor crítico dentro del control sanitario. En Orthin Laboratorio, cada proceso está diseñado para garantizar **precisión, trazabilidad y consistencia**, permitiendo a nuestros socios tomar decisiones con fundamento técnico.

Nuestra infraestructura, experiencia y organización interna nos permiten **responder de manera eficiente** a las exigencias operativas de distintos sectores, **manteniendo altos estándares de calidad** en cada etapa del proceso. **Nuestras ventajas:**

- Resultados confiables para decisiones críticas
- Procesos alineados a estándares internacionales
- Capacidad de procesamiento a gran escala
- Red de nueve centros de proceso que permiten mayor agilidad operativa
- Tiempos de respuesta definidos y consistentes
- Asignación de ejecutivos de cuenta con conocimiento técnico especializado
- Soporte de área técnica para atención y seguimiento de requerimientos
- Experiencia en atención personalizada a cada socio
- Departamento de Gestión de Calidad altamente estructurado que asegura el control riguroso de todos los procesos



04. Quiénes somos

ORTHIN LABORATORIO es un laboratorio de referencia con más de 30 años de experiencia como laboratorio de ensayo y en el ámbito clínico.

A lo largo de nuestra trayectoria, hemos consolidado una operación basada en la precisión analítica, la confiabilidad de los resultados y el cumplimiento de estándares estrictos de calidad, colaborando con organizaciones que requieren certeza técnica en sus procesos.

Nuestra operación se encuentra respaldada por acreditaciones y certificaciones como la Entidad Mexicana de Acreditación (ema), así como el cumplimiento de normas internacionales como ISO 15189:2022 e ISO/IEC 17025:2018.



[Consulta nuestro alcance acreditado aquí.](#)

Esta combinación de experiencia, capacidad y control de calidad nos posiciona como un aliado confiable para organizaciones que requieren información precisa y oportuna para la toma de decisiones.

Nota. Uno de **nuestros objetivos es proporcionar a nuestros socios información analítica** confiable que respalde el cumplimiento de lineamientos sanitarios y facilite la obtención de certificaciones relevantes. A través de nuestros estudios, **contribuimos a la generación de evidencia técnica** para procesos como el **Distintivo H** y otros esquemas de calidad, fortaleciendo el control y la validación de sus operaciones.

05. Soluciones para tu operación

Nuestros servicios están estructurados para evaluar distintos puntos críticos dentro de una operación, permitiendo **identificar riesgos**, **validar procesos** y **asegurar condiciones sanitarias** adecuadas.

Inocuidad en alimentos

Evaluamos las condiciones sanitarias de productos alimenticios en distintas etapas del proceso, permitiendo identificar desviaciones que puedan comprometer su calidad e inocuidad. Estos análisis contribuyen a mantener estándares adecuados y a respaldar procesos de control dentro de la industria alimentaria.

Control de calidad del agua

Analizamos la calidad del agua en sus distintos usos: consumo, procesos productivos o servicios. Nuestros estudios permiten evaluar tanto condiciones microbiológicas como parámetros fisicoquímicos que pueden impactar la seguridad, el cumplimiento normativo y la eficiencia operativa.

Monitoreo sanitario de ambientes

Evaluamos condiciones de higiene en superficies, áreas de trabajo y personal operativo, identificando posibles fuentes de contaminación. Este tipo de monitoreo permite fortalecer programas de limpieza, desinfección y control sanitario.

Detección de riesgos específicos

Contamos con análisis especializados para la identificación de microorganismos y contaminantes de interés sanitario, conforme a requerimientos particulares de cada cliente o sector.

Soporte para cumplimiento y auditorías

Los resultados generados sirven como respaldo documental para procesos de auditoría, inspecciones y programas de certificación. Brindamos apoyo en la generación de evidencia técnica para cumplimiento de estándares y lineamientos aplicables.

06. Ensayos disponibles

Nuestro portafolio permite evaluar distintos componentes clave dentro del control sanitario, integrando análisis que abarcan desde condiciones microbiológicas hasta parámetros fisicoquímicos y contaminantes específicos. *Puede hacer clic en cualquier categoría.*



Alimentos



Agua



Ambiente



IMPORTANTE. A continuación, puedes hacer clic en cada uno de los ensayos para obtener más información sobre las especificaciones de cada estudio.



ALIMENTOS

MUESTRAS DE
ALIMENTOS
ORTHINLAB

MUESTRAS
ORTHINLAB

Análisis de Escherichia coli en alimentos

Clave 5055

Metodología: Cultivo selectivo y diferencial

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 3DH

Análisis de microorganismos indicadores en alimento

Clave 5052

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos.

Contenido: Coliformes totales, mesofílicos aerobios, hongos y levaduras.

Tiempo de entrega: 4DH

Análisis de microorganismos patógenos en alimentos

Clave 5053

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos.

Contenido: Escherichia coli, salmonella sp, staphylococcus aureus.

Tiempo de entrega: 5DH

Análisis de Salmonella spp en alimentos

Clave 5054

Metodología: Cultivo selectivo y diferencial.

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 5DH

Análisis de Staphylococcus aureus en alimentos

Clave 5056

Metodología: Cultivo selectivo y diferencial

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 3DH



Análisis microbiológico de alimentos**Clave 1143**

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos.

Contenido: Coliformes totales, coliformes fecales, mesofílicos aerobios, escherichia coli, hongos, levaduras, salmonella sp, staphylococcus aureus (dependiendo el tipo de alimento).

Tiempo de entrega: 5DH

Análisis microbiológico de Bacillus cereus**Clave 5023**

Metodología: Cultivo selectivo y diferencial

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 3DH

Análisis microbiológico de Listeria monocytogenes**Clave 5024**

Metodología: Cultivo selectivo y diferencial

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 3DH

Coliformes fecales en alimentos**Clave 3046**

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos.

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 2DH

Cultivo microbiológico de Vibrio cholerae en alimentos**Clave 4934**

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos.

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 7DH





AGUA



Amibas de vida libre**Clave 412**

Metodología: Medio selectivo y microscopía

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 7DH

Análisis bacteriológico de agua potable**Clave 343**

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos

Contenido: Coliformes Totales, Escherichia coli, Mesofílicos aerobios, Salmonella sp., Hongos y levaduras.

Tiempo de entrega: 4DH

Análisis de agua mod NOM-127-SSA1-2021**Clave 4154**

Metodología: Titulación, HPLC, Espectrometría de Absorción Atómica, Cromatografía de gases-masas, Espectrofotometría, Cultivo en medios selectivos y diferenciales.

Contenido: a) Químicas: Cianuros CN, Dureza Total Como CaO₃, Fluoruros, Nitrógeno amoniacal, Nitratos, Nitritos, Sólidos Totales, Sulfatos, Sustancias activas al azul de metileno. b) Metales y Metaloides: Aluminio, Arsénico, Bario, Cadmio, Cobre, Cromo, Hierro, Manganeseo, Mercurio, Níquel, Plomo, Selenio. c) Especificaciones sanitarias microbiológicas: ColiformesTermoestables, Escherichia coli, Giardia lamblia. d) Especificaciones sanitarias de fitotoxinas: Microcistina RL. e) Especificaciones sanitarias de residuales de la desinfección: Cloro residual libre, Yodo residual libre, Plata total. f) Especificaciones sanitarias subproductos de la desinfección- trihaometanos: Bromodiclorometano, Bromoformo, Cloroformo, Dibromoclorometano. g) Especificaciones sanitarias de subproductos de la desinfección-haloacéticos: Ácido cloracético, Ácido dicloroacético, Ácido tricloroacético

Tiempo de entrega: 17DH

Análisis de agua residual NOM-003-ECOL-1997**Clave 4373**

Metodología: Cultivo selectivo y diferencial, flotación, titulación, espectrofotometría, gravimetría.

Contenido: Coliformes fecales, Huevos de helmintos, Grasas y Aceites, DBO, DQO, Oxígeno disuelto, Sólidos suspendidos totales, SAAM.

Tiempo de entrega: 18DH



Análisis fisicoquímico de agua mod. NOM-003-SSA3-2010**Clave 4978**

Metodología: Espectrometría de Absorción Atómica, Espectrofotometría, cultivo no selectivo.

Contenido: Aluminio, Arsenico, Bario, Cadmio, Calcio, Cloro Residual, Cloraminas, Cobre, Cromo Total, Flúor, Magnesio, Mercurio, Nitratos, Plata, Plomo, Potasio, Selenio, Sodio, Sulfato, Zinc, Bacterias.

Tiempo de entrega: 17DH

Análisis fisicoquímico de agua potable**Clave 2432**

Metodología: Titulación, HPLC, Espectrometría de Absorción Atómica, Espectrofotometría.

Contenido: pH, Alcalinidad a la fenolftaleína (carbonatos), Alcalinidad al anaranjado de Metilo (bicarbonatos), Alcalinidad total, Dureza de calcio, Dureza de magnesio, Dureza total, Cloruros, Sulfatos, Cloro libre, Turbidez, Nitratos, Sólidos totales, Sólidos disueltos, Sólidos sedimentables, Conductividad, Amonio, Cobre, Fierro, Aluminio, Silicatos, Fosfatos, Plomo, Nitritos.

Tiempo de entrega: 10DH

Análisis fisicoquímico de agua potable**Clave 5045**

Metodología: Titulación, HPLC, Espectrometría de Absorción Atómica, Espectrofotometría.

Contenido: Turbiedad, pH, Color, Cianuros CN, Dureza Total Como CaO3, Fluoruros, Nitrógeno amoniacal, Nitratos, Nitritos, Sólidos Totales, Sulfatos, Sustancias activas al azul de metileno.

Tiempo de entrega: 12DH

Análisis microbiológico de agua mineral natural**Clave 4374**

Metodología: Cultivo en medios selectivos y diferenciales

Contenido: Coliformes totales, Coliformes fecales, Pseudomonas aeruginosa, Esporas de Clostridium.

Tiempo de entrega: 4DH

Análisis microbiológico de agua y hielo para uso y consumo humano**Clave 4972**

Metodología: Cultivo en medios selectivos y diferenciales

Contenido: Coliformes totales, Enterococcus spp, Pseudomonas aeruginosa.

Tiempo de entrega: 4DH



Coliformes fecales en agua

Clave 3082

Metodología: Cultivo en medios selectivos y diferenciales

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 2DH

Coliformes totales en agua

Clave 3081

Metodología: Cultivo en medios selectivos y diferenciales

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 2DH

Cultivo microbiológico de *Vibrio cholerae* en agua

Clave 2976

Metodología: Cultivo en medios selectivos y diferenciales

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 7DH

Fluoruros en agua

Clave 4103

Metodología: Fotocelda

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 7DH

Mesofílicos en agua

Clave 3186

Metodología: Cultivo en medios no selectivos

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 2DH





AMBIENTALES

Cultivo microbiológico ambiental**Clave 1394**

Metodología: Cultivo en medios específicos

Contenido: Coliformes totales, Mesofílicos aerobios, Hongos, Levaduras.

Tiempo de entrega: 6DH

Cultivo microbiológico de manos**Clave 1396**

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos

Contenido: Coliformes totales, Mesofílicos aerobios, Escherichia coli, Hongos, Levaduras.

Tiempo de entrega: 4DH

Cultivo microbiológico de Pseudomonas aeruginosa**Clave 4960**

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos

Contenido: N/A

Tiempo de entrega: 4DH

Cultivo microbiológico de superficies inertes**Clave 2202**

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos

Contenido: Coliformes totales, Mesofílicos aerobios, Escherichia coli, Hongos, Levaduras.

Tiempo de entrega: 4DH

Cultivo microbiológico de superficies inertes II**Clave 4822**

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos

Contenido: Coliformes totales, Mesofílicos aerobios, Escherichia coli, Hongos, Levaduras, Salmonella spp.

Tiempo de entrega: 4DH

Cultivo microbiológico de uñas**Clave 1395**

Metodología: Cultivo e identificación en medios selectivos

Contenido: Coliformes totales, Mesofílicos aerobios, Escherichia coli, Hongos, Levaduras.

Tiempo de entrega: 4DH



07. Contacto

La evaluación oportuna de condiciones sanitarias permite anticipar riesgos, fortalecer procesos y cumplir con los estándares requeridos por autoridades y sistemas de calidad.

En Orthin Laboratorio proporcionamos resultados confiables que respaldan la toma de decisiones y contribuyen a la estabilidad operativa de cada organización. *Da clic en el siguiente botón para obtener más información.*

Solicita información y cotización



Lic. Alfredo Almaraz
Wpp. 55 5144 8384
Correo: alfredo.almaraz@orthinlab.com.mx



QFB. Adriana Valverde
Wpp. 55 4858 2021
Correo: adriana.valverde@orthinlab.com.mx



