

## **BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN**

Fecha de inscripción: .....

Empresa: .....

Nombre: .....

Apellidos: .....

Dirección: .....

C.P. y Ciudad: .....

Provincia: .....

Teléfono: .....

Fax: .....

E-mail: .....

Tipo de muestras que analiza en su laboratorio:

☺ Marque CON UNA CRUZ en el apartado "Programa", todas las rondas en las que desea inscribirse y envíenos ambas caras a: **pedidos@microkit.es**

☺ Debe apuntarse al menos 3 semanas antes del inicio de la próxima ronda

☺ Seilalimentos-Plus es muy económico y apuntarse a las 3 rondas es todavía mucho más económico para lo que es: no sólo un inter, sino además una herramienta de validación continua, certificada externamente, de sus procedimientos analíticos EN SUS PROPIAS MATRICES.

## **PROGRAMA RONDAS SEILA 2023**

Marque con una cruz todas las rondas en los que solicita inscribirse, como tarde 3 semanas antes:

**1º Marzo 2023:** Fabada (legumbres, hortalizas, ave, ternera, huevo, nata) + 3 muestras suyas. Analizar sin prisas y enviar resultados antes del 1/Mayo/2023

**1/2 Junio 2023:** Empanada (verduras, cereales, ave, ternera, huevo, queso, pescado) + 3 muestras suyas. Analizar sin prisas y enviar resultados antes del 1/Septiembre/2023

**1/2 Octubre-23:** Ensaladilla (verduras, piña, ave, ternera, queso, huevo, salsa, especias) + 3 muestras suyas. Analizar sin prisas y enviar resultados antes del 1/Diciembre/2023

Marque también si desea bajo su coste, inóculos ciegos adicionales a los 3 ya incluidos para sus propias muestras en cada ronda (para validar con sus propias muestras), indique cuántos en cada ronda:

..... tubos inóculo de más en cada Seilalimentos para mis propias muestras (aparte de los 3 incluidos)

Si no recibiese la muestra contratada en la fecha prevista, debe reclamárnosla.

Fotocopie el albarán (que incluye su número de participación) y guárdelo como justificante ante inspectores/auditores

**¡¡¡ TODOS LOS PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS EN UN MISMO Y ÚNICO SERVICIO!!!**

**¡CONSÚLTENOS SUS DUDAS! PORQUE SEILA SE AJUSTA A SUS NECESIDADES TÉCNICAS Y LEGISLATIVAS Y SE CONVERTIRÁ EN SU MÁS VALIOSA HERRAMIENTA DE CERTIFICACIÓN / CUALIFICACIÓN INTERNA Y ASEGURAMIENTO DEL CONTROL DE CALIDAD (CONTROL EXTERNO DE SUS ANÁLISIS).**

## **PROGRAMA SERVICIOS INTERCOMPARATIVOS**

**PRIMER INTER QUE ADEMÁS, PERMITE VALIDAR/VERIFICAR SUS METODOS MICROBIOLÓGICOS EN SUS PROPIAS MUESTRAS, CON LOS MISMOS INOCULOS CIEGOS QUE EL INTER (2 DEL INTER Y 3 EXTRA)**

**PARA CONTROL DEL EFECTO MATRIZ EN 3 DE SUS PROPIOS PRODUCTOS**

## **SEILAPLUS 2023:**

### **SEILALIMENTOS-PLUS**

**EJERCICIOS DE INTERCOMPARACIÓN Y VALIDACIÓN PARA OPTIMIZAR LA CALIDAD DE SUS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS**

**Organizados y coordinados por:**



**La participación en ensayos de aptitud permite a los laboratorios garantizar su competencia analítica y asegurar la calidad y fiabilidad de sus resultados, revalidándolos así periódicamente.**

**Seilalimentos-Plus no es otro inter más, es el más veterano (25 años) y el 1º que además le permite validar sus análisis en sus productos**

## OBJETIVOS:

✚ **Certificar** según Normas UNE, ISO y GMPs, la participación rutinaria en ensayos de control de calidad externo, **ante inspectores de Sanidad** (para la autorización oficial de su laboratorio), **auditores de calidad, clientes y jefes.**

✚ **Evaluar estadísticamente si los métodos, medios y equipos utilizados, así como los analistas, obtienen los resultados esperados** con respecto al valor inóculo certificado de cada parámetro. **Obtener datos analíticos** con cepas y matrices contrastadas para establecer sistemas de comprobación y validación de sus métodos.

✚ **Comprobar** la capacidad analítica del laboratorio en su conjunto y **detectar** posibles problemas ocultos en los ensayos de rutina.

✚ **Conocer los métodos más robustos de análisis microbiológicos que utilizan otros laboratorios** así como los menos adecuados, a fin de **optimizar todos los parámetros microbiológicos mejorables en las diferentes matrices**, para ahorrar tiempo, trabajo y recursos al validar nuestros métodos.

✚ **Mejorar en todos los parámetros que miden la calidad de un análisis:** sensibilidad, especificidad, concordancia, límite de detección, rangos, exactitud y precisión, en comparación con los métodos tradicionales y oficiales.

✚ **Cualificar y revalidar en continuo los métodos analíticos de su laboratorio** con la total **confidencialidad** que confiere su código alfanumérico secreto de 4 cifras. ¡E incluso sus propias muestras!

✚ **Conocer las últimas tendencias legislativas en cada sector microbiológico** y las conclusiones más trascendentales derivadas de los progresos en servicios intercomparativos.

✚ **Poner a punto nuevos métodos**, contrastándolos durante el ejercicio.

✚ **Recibir comentarios de expertos** sobre los posibles problemas encontrados durante los ensayos, ya que el informe SEILA no es un frío dato estadístico, sino una **completa evaluación técnica.**

## DERECHOS DE INSCRIPCIÓN 2023:

**Coste por 1 ronda suelta: 490 €**

**Por 2 rondas: 350 €/ronda**

**Las 3 rondas: sólo 290 €/ronda**

**INÓCULOS CIEGOS  
ADICIONALES A LOS 3 YA  
INCLUIDOS: 99 € CADA PAR**

Si desea demostrar su participación, fotocopie para el laboratorio el albarán de entrega, en el que se indica el número secreto, antes de darlo a su administración); y/o entregue el informe final a auditores e inspectores.

## VENTAJAS de participar en SEILA:

☞ Organizados por empresa **ISO 9001**, fabricante de medios de cultivo y kits, con **25 años de experiencia** en este tipo de servicios. Auditados bajo **ISO 17043.**

☞ Todo tipo de **matrices**, siempre diferentes. **Y además las suyas propias!**

☞ Todos los **parámetros** microbiológicos exigidos por las autoridades sanitarias en cada matriz. Dianas: Aerobios totales, *E.coli*, Enterobacterias, Coliformes, Hongos (*levaduras* y *mohos*), *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Lactobacilos...* y sus interferentes.

☞ Uso de **cepas** certificadas cuantitativas extraordinariamente **estables** en **matrices esterilizadas** para evitar interferencias.

☞ **Comparativa de medios y de métodos** para verificar los que mejor funcionan

☞ **Informe** elaborado por equipo humano altamente cualificado en microbiología y legislación, no sólo con estadística. Incluye **calificación** con **herramientas estadísticas propias, realistas y exigentes** (No las obsoletas y erróneas z-scores)

☞ Participar en SEILA se convierte en una herramienta de **Formación in situ** donde el profesorado no es solo el evaluador, sino, sobre todo, la totalidad de los laboratorios participantes.