El LARIA es reconocido por el SENASICA.

La Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA a través de su director general MVZ. Hugo Fragoso Sánchez otorgó dos reconocimientos al Laboratorio Regional de Inocuidad Alimentaria del CESAVESIN.

El LARIA es ahora reconocido ante esta institución federal como “Laboratorio reconocido para Análisis Químicos” por haber demostrado que cuenta con las instalaciones, equipo, personal técnico, organización y métodos operativos que respaldan su competencia técnica para la determinación de residuos de plaguicidas en vegetales frescos, mediante técnicas analíticas de cromatografía de gases y cromatografía de líquidos con acoplamiento a espectrometría de masas/masa.

Otro reconocimiento obtenido es el de “Laboratorio reconocido para realizar análisis microbiológicos en productos vegetales frescos y superficies vivas e inertes” 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 la determinación de *Salmonella spp.* Convencional y PCR tiempo real en vegetales frescos, análisis para determinación de Listeria monocytogenes convencional y PCR tiempo real en vegetales frescos y análisis para la determinación de Escherichia coli 0157:H7 mediante PCR tiempo real en vegetales frescos.

Ambos reconocimientos tienen vigencia del 21 de julio de 2017 al 21 de julio de 2019 y serán sujetos a verificaciones del sistema de calidad y competencia técnica del laboratorio por personal de la dirección general para constatar el seguimiento al cumplimiento de las condiciones bajo las cuales fueron otorgados dichos reconocimientos y que para conservarlos deberán cumplir con las acciones estipuladas.