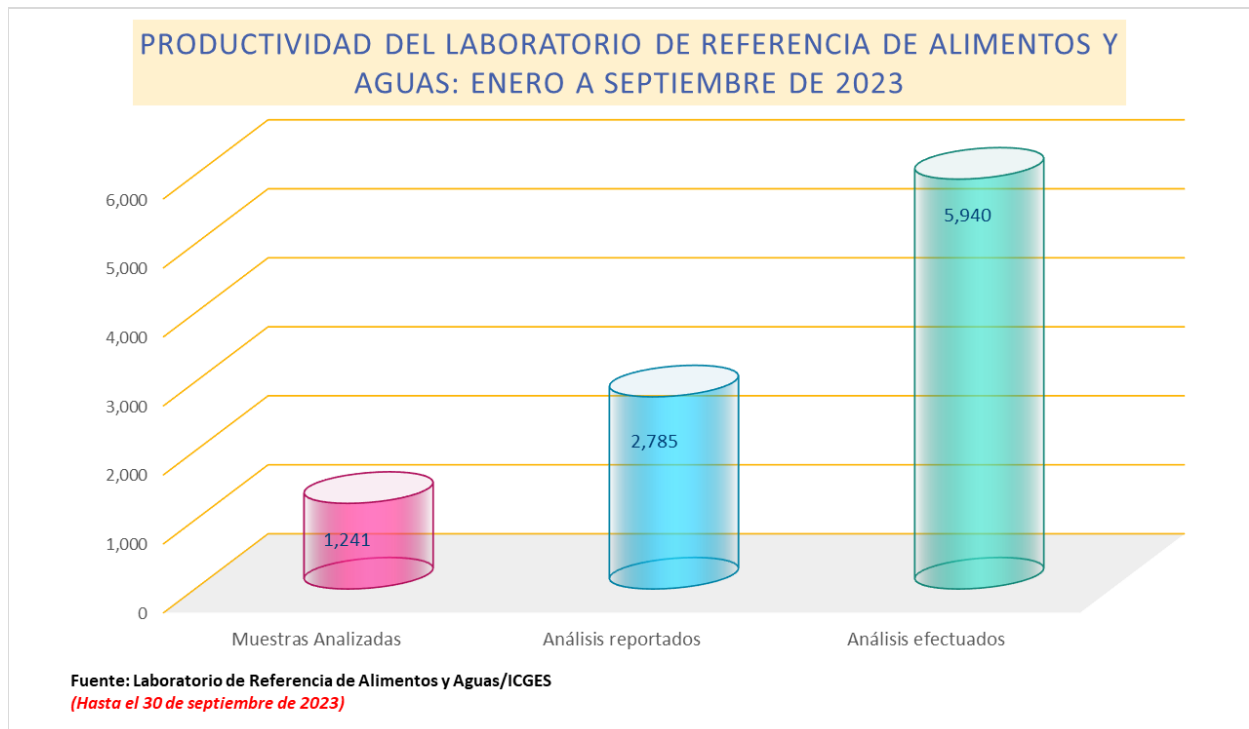


**RESUMEN DE MUESTRAS ANALIZADAS, ANÁLISIS REPORTADOS Y ANÁLISIS EFECTUADOS  
EN EL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS:  
ENERO A SEPTIEMBRE DE 2023**

Mes	Muestras Analizadas	Análisis Reportados	Análisis Efectuados
<b>TOTAL .....</b>	<b>1,241</b>	<b>2,785</b>	<b>5,940</b>
Enero.....	91	227	429
Febrero.....	103	143	275
Marzo.....	84	225	479
Abril.....	90	193	469
Mayo.....	212	420	923
Junio.....	320	556	1,266
Julio.....	116	309	709
Agosto.....	65	155	372
Septiembre.....	160	557	1,018

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

*(Hasta el 30 de septiembre de 2023)*



**INGRESOS MENSUALES DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS EN CONCEPTO DE  
ANÁLISIS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A SEPTIEMBRE DE 2023**

	Ingresos mensuales por análisis de muestras de alimentos y aguas (en balboas)						
	Total	Departamento de Química de Alimentos y Aguas			Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas		
		Total	No exonerado	Exonerado	Total	No exonerado	Exonerado
<b>TOTAL .....</b>	<b>79,665</b>	<b>45,180</b>	<b>22,180</b>	<b>23,000</b>	<b>34,485</b>	<b>26,185</b>	<b>8,300</b>
Enero .....	5,710	5,290	4,400	890	420	0	420
Febrero.....	2,980	2,255	1,310	945	725	350	375
Marzo.....	6,405	2,780	1,315	1,465	3,625	935	2,690
Abril.....	5,430	1,840	1,370	470	3,590	2,390	1,200
Mayo.....	11,195	3,200	2,145	1,055	7,995	7,470	525
Junio.....	14,470	6,455	3,870	2,585	8,015	6,140	1,875
Julio.....	9,145	4,145	3,800	345	5,000	3,880	1,120
Agosto.....	4,575	1,215	970	245	3,360	3,265	95
Septiembre.....	19,755	18,000	3,000	15,000	1,755	1,755	0

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

*(Hasta el 30 de septiembre de 2023)*

*Nota: las exoneraciones corresponden a las muestras analizadas de los programas de Monitoreo Nacional de yodo en sal, Monitoreo Nacional de fluoruro en agua de grifo, ETA`s, denuncias interpuestas ante DNCAVV-MINSA y servicios internos de análisis.*

INFORME ANUAL DE NÚMERO DE PRUEBAS EFECTUADAS Y REPORTADAS EN  
 MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A SEPTIEMBRE DE 2023

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados
<b>TOTAL</b>	<b>5,940</b>	<b>2,785</b>
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas		
<b>Total .....</b>	<b>2,927</b>	<b>1,125</b>
<i>Bacillus cereus</i> .....	28	14
<i>Clostridium perfringes</i> .....	70	35
Confirmación de bacterias patógenas.....	15	5
<i>Escherichia coli O157:H7</i> .....	24	8
<i>Listeria monocytogenes</i> .....	387	129
Microscopía.....	31	31
<i>Pseudomona aeruginosa</i> .....	40	20
Rec. de Bacterias Heterotróficas.....	30	15
Rec. Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	124	62
Rec. Total de Enterobacteriaceae.....	56	28
Rec. Total de Coliformes.....	165	88
Rec. Total de Coliformes fecales.....	5	3
Rec. Total de <i>Escherichia coli</i> .....	586	293
Recuento Total de Hongos.....	8	4
Rec. Total de Levaduras.....	26	13
<i>Salmonella spp</i> .....	820	205
<i>Shigella sp</i> .....	8	4
<i>Staphylococcus aureus</i> .....	480	160
Tipificación de cepa de <i>Salmonella spp</i> .....	3	1
<i>Vibrio cholerae</i> .....	21	7
Departamento de Química de Alimentos y Aguas		
<b>Total .....</b>	<b>3,013</b>	<b>1,660</b>
Acidez.....	68	34
Acidez Acética.....	2	1
Acidez Cítrica.....	2	1
Acidez Total.....	4	2
Ácido fólico.....	4	2
Aflatoxinas.....	41	41
Alcalinidad de Bicarbonatos .....	18	9
Alcalinidad de carbonatos.....	18	9
Alcalinidad de Hidróxidos .....	18	9
Alcalinidad Total (Agua) .....	22	11
Aluminio .....	16	8
Antimonio .....	12	6
Arsénico .....	136	68
Azúcares totales.....	60	30
Bario .....	16	8
Benzoato de sodio.....	2	1
Cadmio .....	18	9
Cafeína .....	2	1
Calcio .....	18	9
Carbohidratos (x Dif.).....	16	16
Ceniza .....	40	20
Cloro.....	4	2
Cloro Disponible .....	11	11
Cloruro de sodio.....	20	10
Cloruros .....	26	13

Cobre .....	80	40
Colorantes Artificiales.....	62	31
Conductividad.....	18	9
Cromo .....	12	6
Densidad.....	2	1
Dureza Carbonatada .....	18	9
Dureza No-Carbonatada .....	18	9
Dureza Total.....	26	13
Fermento Diastásico.....	5	5
Flúor.....	93	93
Fosfatasa.....	110	55
Fosfatos.....	10	5
Grado Alcohólico.....	14	7
Grados Brix.....	30	30
Grasa.....	56	28
Hidroxiacetilfurfural.....	5	5
Hierro.....	24	12
Hipoclorito de Sodio.....	4	2
Histamina.....	8	4
Humedad.....	272	136
Índice de peróxido.....	10	5
Índice de yodo.....	8	4
Magnesio.....	11	11
Manganeso.....	12	6
Mercurio.....	16	8
Metanol.....	12	6
Molibdeno.....	12	6
N-Bases Volátiles Totales.....	6	6
Níquel.....	12	6
Nitritos.....	390	195
Organoléptico.....	10	10
Pentóxido de fósforo.....	10	5
pH.....	67	67
Plomo.....	78	39
Proteína.....	14	7
Proteína en base seca.....	4	2
Selenio.....	12	6
Sodio.....	12	6
Sólidos Disueltos Totales.....	12	12
Sólidos Totales.....	32	16
Sulfatos.....	24	12
Turbiedad.....	68	34
Yodo en Sal .....	708	354
Zinc .....	12	6

**Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES**  
**(Hasta el 30 de septiembre de 2023)**

INFORME MENSUAL DE NÚMERO DE MUESTRAS RECIBIDAS  
CLASIFICADAS POR PROGRAMA: SEPTIEMBRE/2023.

Programa	Muestras recibidas
<b>TOTAL</b>	<b>160</b>
Composición de Alimentos.....	51
Control de Agua.....	2
Control de Alimentos Diversos.....	18
Control de Lácteos.....	7
Control de Salud Bucal / Flúor.....	8
Control Especial de Región.....	30
Control Particular.....	44

**Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES**

***(Hasta el 30 de septiembre de 2023)***

INFORME MENSUAL DE NÚMERO DE MUESTRAS  
ANALIZADAS SEGÚN TIPO DE MUESTRA:  
SEPTIEMBRE/2023.

Tipo de muestra	Muestras recibidas
<b>TOTAL</b>	<b>160</b>
Agua.....	12
Agua Embotellada.....	2
Bebida No Alcohólica.....	30
Cereal.....	31
Especia.....	8
Fruta u Hortaliza.....	7
Producto de Panadería.....	1
Producto Lácteo o similar.....	7
Sal o Sucedáneo de la sal.....	62

**Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES**  
***(Hasta el 30 de septiembre de 2023)***

INFORME MENSUAL DE PRUEBAS EFECTUADAS, REPORTADAS E INGRESOS EN BALBOAS POR  
MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS ANALIZADAS: SEPTIEMBRE/2023.

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados	Ingreso (1)
<b>TOTAL</b>	<b>1,018</b>	<b>557</b>	<b>19,755</b>
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas			
<b>Total .....</b>	<b>145</b>	<b>57</b>	<b>1,755</b>
<i>Listeria monocytogenes</i> .....	36	12	540
<i>Pseudomona aeruginosa</i> .....	6	3	105
Rec. de Bacterias Heterotróficas.....	6	3	60
Rec. Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	2	1	20
Rec. Total de Coliformes.....	14	8	130
Rec. Total de Coliformes Fecales.....	1	1	20
<i>Rec. Total de Escherichia coli</i> .....	30	15	370
<i>Salmonella spp.</i> .....	32	8	360
<i>Staphylococcus aureus</i> .....	18	6	150
Departamento de Química de Alimentos y Aguas			
<b>Total .....</b>	<b>873</b>	<b>500</b>	<b>18,000</b>
Acidez.....	60	30	450
Aflatoxinas.....	29	29	1,450
Alcalinidad de Bicarbonatos.....	4	2	20
Alcalinidad de Carbonatos.....	4	2	20
Alcalinidad de Hidróxidos.....	4	2	20
Alcalinidad Total (Agua).....	4	2	20
Arsénico.....	104	52	2,860
Azúcares Totales.....	60	30	1,500
Calcio.....	4	2	80
Carbohidratos (x Dif.).....	16	16	1,360
Ceniza.....	36	18	360
Cloro Disponible.....	3	3	60
Cloruro de sodio.....	14	7	175
Cloruros.....	4	2	50
Cobre.....	60	30	1,200
Colorantes Artificiales.....	60	30	1,800
Conductividad.....	4	2	40
Dureza Carbonatada.....	4	2	20
Dureza No-Carbonatada.....	4	2	20
Dureza Total.....	6	3	30
Flúor.....	10	10	150
Fosfatasa.....	14	7	315
Grado Brix.....	30	30	1,200

Grasa.....	36	18	540
Hierro.....	4	2	70
Humedad.....	62	31	465
Magnesio.....	2	2	70
Nitritos.....	48	24	600
Pentóxido de Fósforo.....	4	2	90
pH.....	34	34	510
Plomo.....	60	30	1,650
Proteína.....	6	3	135
Sólidos Disueltos Totales.....	3	3	60
Sólidos Totales.....	4	2	30
Sulfatos.....	4	2	50
Turbiedad.....	8	4	80
Yodo en Sal.....	60	30	450

**Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES**  
***(Hasta el 30 de septiembre de 2023)***

NOTA:

(1) Ingreso bruto en balboas; se incluyen las análisis exonerados