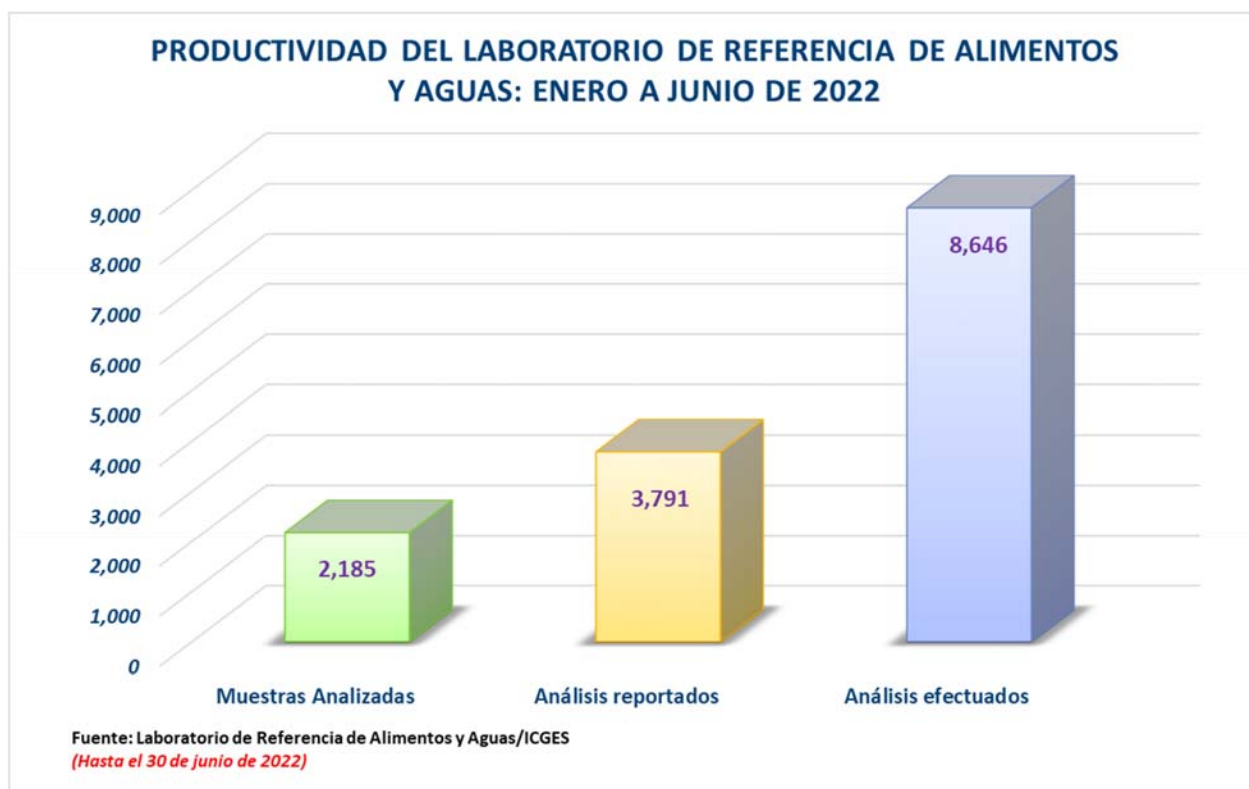


**RESUMEN DE MUESTRAS ANALIZADAS, ANÁLISIS REPORTADOS Y ANÁLISIS EFECTUADOS  
EN EL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS:  
ENERO A JUNIO DE 2022**

Mes	Muestras Analizadas	Análisis Reportados	Análisis Efectuados
<b>TOTAL .....</b>	<b>2,185</b>	<b>3,791</b>	<b>8,646</b>
Enero .....	283	480	923
Febrero .....	383	619	1,565
Marzo .....	477	741	1,681
Abril .....	364	590	1,317
Mayo .....	306	570	1,375
Junio .....	372	791	1,785

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES  
*(Hasta el 30 de junio de 2022)*



**INGRESOS MENSUALES DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS EN CONCEPTO DE  
ANÁLISIS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A JUNIO DE 2022**

	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>116,325</b>	<b>43,690</b>	<b>36,370</b>	<b>7,320</b>	<b>72,635</b>	<b>70,435</b>	<b>2,200</b>
Enero .....	14,190	8,865	8,745	120	5,325	5,325	0
Febrero .....	20,750	5,790	5,520	270	14,960	14,960	0
Marzo .....	22,320	8,570	7,260	1,310	13,750	13,470	280
Abril .....	16,970	6,305	4,350	1,955	10,665	9,545	1,120
Mayo .....	17,395	4,275	3,435	840	13,120	12,870	250
Junio .....	24,700	9,885	7,060	2,825	14,815	14,265	550

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

*(Hasta el 30 de junio de 2022)*

*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 JUNIO DE 2022.

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados
<b>TOTAL</b>	<b>8641</b>	<b>3791</b>
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas		
<b>Total .....</b>	<b>6197</b>	<b>2150</b>
<i>Bacillus cereus</i> .....	24	8
<i>Escherichia coli</i> O157:H7 .....	20	20
<i>Listeria monocytogenes</i> .....	772	193
Microscopía .....	132	132
<i>Pseudomona aeruginosa</i> .....	75	25
Recuento de Bacterias Heterotróficas .....	12	6
Recuento Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas .....	40	20
Recuento Total de Enterobacteriaceae .....	108	54
Recuento Total de Coliformes .....	80	40
Recuento Total de <i>Escherichia coli</i> .....	1230	615
Recuento Total de Levaduras .....	2	1
<i>Salmonella spp</i> .....	3228	807
<i>Staphylococcus aureus</i> .....	426	213
<i>Vibrio cholerae</i> .....	48	16
Departamento de Química de Alimentos y Aguas		
<b>Total .....</b>	<b>2444</b>	<b>1641</b>
Acidez .....	5	5
Acidez Total .....	59	59
Acido Fólico .....	24	12
Aflatoxinas .....	70	70
Alcalinidad de Bicarbonatos .....	10	5
Alcalinidad de Carbonatos .....	10	5
Alcalinidad de Hidróxidos .....	10	5
Alcalinidad Total (Agua) .....	18	9
Aluminio .....	10	5
Antimonio .....	2	1
Arsénico .....	38	19
Azúcares No-Reductores .....	4	2
Azúcares Reductores .....	2	1
Azúcares Totales .....	56	28
Bario .....	6	3
Benzoato de Potasio .....	1	1
Benzoato de Sodio .....	4	4
Bromato de Potasio .....	28	14
Cadmio .....	20	10
Cafeína .....	42	42
Calcio .....	18	9
Ceniza .....	12	12
Cloro Disponible .....	20	20
Cloruro de Sodio .....	8	8
Cloruros .....	14	7
Cobre .....	30	15
Colorantes Artificiales .....	98	49
Cromo .....	6	3
Densidad .....	1	1
Dureza Carbonatada .....	10	5
Dureza No-Carbonatada .....	10	5
Dureza Total.....	18	9
Fermento Diastásico.....	4	2
Flúor.....	140	70

Fosfatasa.....	92	46
Fosfatos.....	82	41
Grado Alcohólico.....	48	48
Grado Brix.....	28	28
Grasa.....	78	39
Hidroximetilfurfural.....	8	8
Hierro.....	68	34
Hipoclorito de Sodio.....	1	1
Histamina.....	4	2
Humedad.....	347	347
Índice de Peróxido.....	12	12
Índice de Yodo.....	22	11
Magnesio.....	5	5
Manganeso.....	5	5
Mercurio.....	6	3
Metanol.....	6	3
Molibdeno.....	2	1
Níquel.....	6	3
Nitritos.....	136	68
Organoléptico.....	15	15
pH.....	75	75
Plomo.....	21	21
Rancidez.....	3	3
Reacción de Lund.....	2	2
Selenio.....	6	3
Sodio.....	3	3
Sólidos Totales.....	43	43
Sulfatos.....	20	10
Turbiedad.....	62	31
Yodo .....	2	1
Yodo en Sal .....	420	210
Zinc .....	8	4

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES  
(Hasta el 30 de junio de 2022)

INFORME MENSUAL DE NÚMERO DE MUESTRAS RECIBIDAS  
CLASIFICADAS POR PROGRAMA: JUNIO/2022.

Programa	Muestras recibidas
<b>TOTAL</b>	<b>372</b>
Control de Agua	10
Control de Alimentos diversos	4
Control de Cárnicos	10
Control de Expendio	60
Control de Lácteos	2
Control de Registro	214
Control de Salud Bucal / Flúor	12
Control Especial de Región	33
Control Externo	1
Control Particular	26

INFORME MENSUAL DE NÚMERO DE MUESTRAS  
ANALIZADAS SEGÚN TIPO DE MUESTRA: JUNIO/2022.

Tipo de muestra	Muestras recibidas
<b>TOTAL</b>	<b>372</b>
Aguas	26
Aguas embotelladas	3
Bebidas alcohólicas	6
Bebidas no alcohólicas	51
Bivalvos	2
Carnes y derivados	33
Cereales y harinas	51
Comidas preparadas	20
Condimentos y especias	22
Confitería	12
Conservas y enlatados	2
Deshidratados	2
Detergentes y similares	1
Frutas, vegetales y legumbres	5
Grasas y aceites	1
Lacteos	29
Leguminosas	7
Mieles y siropes	2
Productos pesqueros	36
Sal	31
Salsas y aderezos	30

INFORME MENSUAL DE PRUEBAS EFECTUADAS, REPORTADAS E INGRESOS EN BALBOAS POR  
MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS ANALIZADAS: JUNIO/2022.

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados	Ingreso (1)
<b>TOTAL</b>	<b>1,785</b>	<b>791</b>	<b>24,700</b>
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas			
<b>Total .....</b>	<b>1,259</b>	<b>443</b>	<b>14,815</b>
<i>Listeria monocytogenes</i> .....	164	41	1,845
Microscopía .....	29	29	435
<i>Pseudomona aeruginosa</i> .....	39	13	455
Recuento de Bacterias Heterotróficas .....	2	1	20
Recuento Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	28	14	280
Recuento Total de <i>Escherichia coli</i> .....	216	108	2,635
<i>Salmonella spp</i> .....	584	146	6,570
<i>Staphylococcus aureus</i> .....	152	76	1,900
<i>Vibrio cholerae</i> .....	45	15	675
Departamento de Química de Alimentos y Aguas			
<b>Total .....</b>	<b>526</b>	<b>348</b>	<b>9,885</b>
Acidez Total .....	3	3	45
Acido Fólico .....	2	1	75
Aflatoxinas .....	13	13	650
Alcalinidad de Bicarbonatos .....	4	2	20
Alcalinidad de Carbonatos .....	4	2	20
Alcalinidad de Hidróxidos .....	4	2	20
Alcalinidad Total (Agua) .....	4	2	20
Aluminio .....	4	2	80
Arsénico .....	8	4	220
Azúcares Totales .....	28	14	700
Benzoato de Potasio .....	1	1	40
Bromato de Potasio .....	6	3	120
Cadmio .....	4	2	80
Cafeína .....	15	15	675
Calcio .....	4	2	80
Ceniza .....	1	1	20
Cloro Disponible .....	12	12	240
Cloruros .....	4	2	50
Cobre .....	24	12	480
Colorantes Artificiales .....	28	14	840
Dureza Carbonatada .....	4	2	20
Dureza No-Carbonatada .....	4	2	20

Dureza Total.....	4	2	20
Flúor.....	48	24	360
Fosfatasa.....	16	8	360
Fosfatos.....	2	1	45
Grado Alcohólico.....	7	7	245
Grado Brix.....	12	12	480
Grasa.....	8	4	120
Hierro.....	26	13	455
Hipoclorito de Sodio.....	1	1	30
Humedad.....	65	65	975
Magnesio.....	2	2	70
Metanol.....	10	5	300
Nitritos.....	6	3	75
Organoléptico.....	1	1	20
pH.....	15	15	225
Plomo.....	10	10	550
Sólidos Totales.....	12	12	180
Sulfatos.....	4	2	50
Turbiedad.....	32	16	320
Yodo .....	2	1	25
Yodo en Sal .....	62	31	465

**Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES**  
**(Hasta el 30 de junio de 2022)**

NOTA:

(1) Ingresos brutos en balboas; se incluyen las análisis exonerados