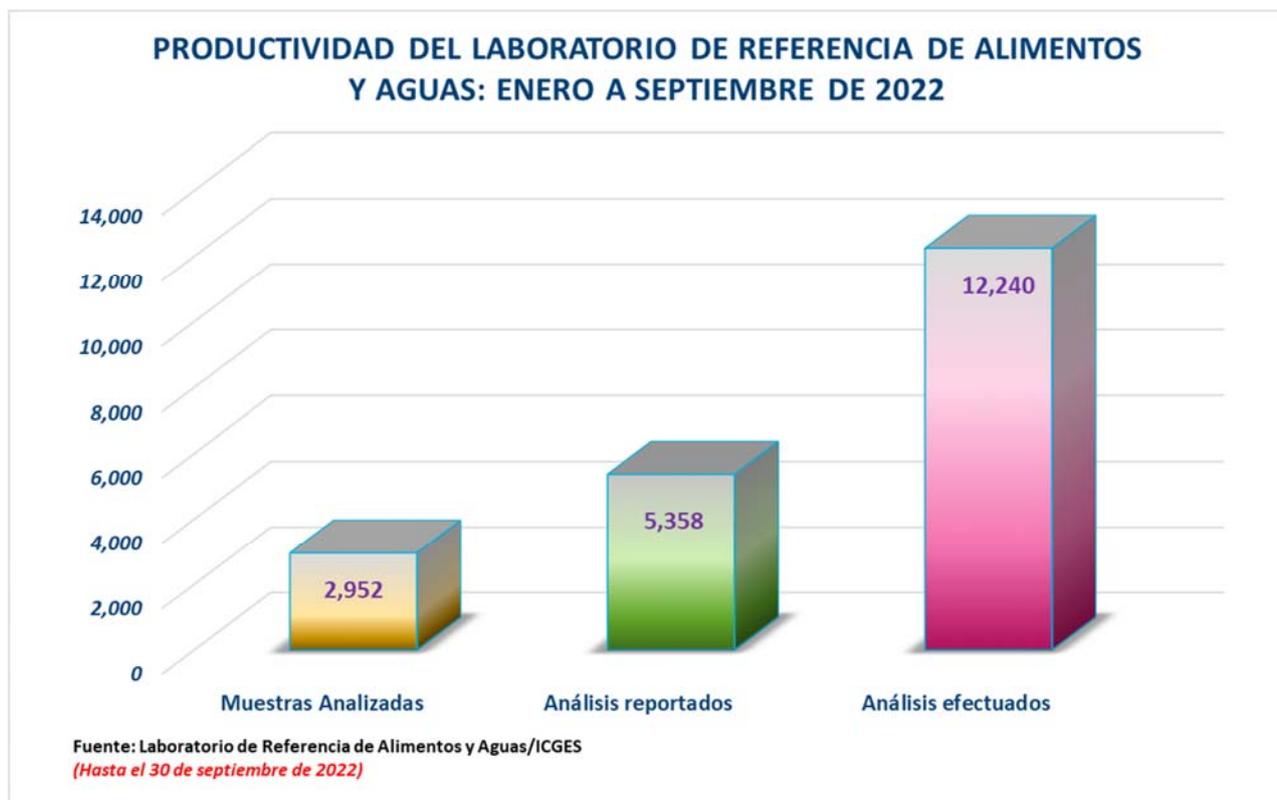


**RESUMEN DE MUESTRAS ANALIZADAS, ANÁLISIS REPORTADOS Y ANÁLISIS EFECTUADOS
EN EL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS:
ENERO A SEPTIEMBRE DE 2022**

Mes	Muestras Analizadas	Análisis Reportados	Análisis Efectuados
TOTAL	2,952	5,358	12,240
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
Julio	227	546	1,245
Agosto.....	295	556	1,267
Septiembre.....	245	465	1,082

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



**INGRESOS MENSUALES DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS EN CONCEPTO DE
ANÁLISIS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A SEPTIEMBRE 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
TOTAL	164,560	61,930	52,830	9,100	102,630	96,595	6,035
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
Julio	16,995	7,050	6,535	515	9,945	8,575	1,370
Agosto.....	17,470	7,260	6,525	735	10,210	9,000	1,210
Septiembre.....	13,770	3,930	3,400	530	9,840	8,585	1,255

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

(Hasta el 30 de septiembre 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 SEPTIEMBRE DE 2022.

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados
TOTAL	12,240	5,358
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas		
Total	8,785	3,068
<i>Bacillus cereus</i>	66	22
<i>Escherichia coli O157:H7</i>	21	21
<i>Listeria monocytogenes</i>	1,108	277
Microscopía	209	209
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	129	43
Recuento de Bacterias Heterotróficas	28	14
Recuento Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	60	30
Recuento Total de Enterobacteriaceae	122	61
Recuento Total de Coliformes	162	81
Recuento Total de Escherichia coli	1,744	872
Recuento Total de Levaduras	6	3
Recuento Total de Mohos	4	2
<i>Salmonella spp</i>	4,488	1,122
<i>Staphylococcus aureus</i>	590	295
<i>Vibrio cholerae</i>	48	16
Departamento de Química de Alimentos y Aguas		
Total	3,455	2,290
Acidez	12	12
Acidez Total	63	63
Acido Fólico	38	19
Aflatoxinas	73	73
Alcalinidad de Bicarbonatos	14	7
Alcalinidad de Carbonato	14	7
Alcalinidad de Hidróxidos	14	7
Alcalinidad Total (Agua)	22	11
Aluminio	16	8
Antimonio	6	3
Arsénico	60	30
Azúcares No-Reductores	4	2
Azúcares Reductores	2	1
Azúcares Totales	86	43
Bario	12	6
Benzoato de Potasio	1	1
Benzoato de Sodio	9	9
Bromato de Potasio	40	20
Cadmio	42	21
Cafeína	55	55
Calcio	22	11
Ceniza	27	27
Cloro Disponible	23	23
Cloruro de Sodio	8	8
Cloruros	20	10
Cobre	36	18
Colorantes Artificiales	128	64
Cromo	12	6
Densidad	2	2
Dureza Carbonatada	14	7
Dureza No-Carbonatada	14	7
Dureza Total.....	24	12
Fermento Diastásico.....	4	2

Flúor.....	208	104
Fosfatasa.....	132	66
Fosfatos.....	88	44
Grado Alcohólico.....	88	88
Grado Brix.....	50	50
Grasa.....	88	44
Hidroximetilfurfural.....	8	8
Hierro.....	88	44
Hipoclorito de Sodio.....	1	1
Histamina.....	4	2
Humedad.....	475	475
Índice de Peróxido.....	13	13
Índice de Yodo.....	24	12
Magnesio.....	7	7
Manganeso.....	12	6
Mercurio.....	12	6
Metanol.....	54	27
Molibdeno.....	6	3
Níquel.....	12	6
Nitritos.....	196	98
Organoléptico.....	16	16
pH.....	99	99
Plomo.....	24	24
Proteína.....	30	15
Rancidez.....	4	4
Reacción de Lund.....	2	2
Selenio.....	12	6
Sodio.....	6	6
Sólidos No Grasos.....	2	2
Sólidos Totales.....	57	57
Sulfatos.....	26	13
Turbiedad.....	86	43
Yodo	2	1
Yodo en Sal	592	296
Zinc	14	7

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

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

Programa	Muestras recibidas
TOTAL	245
Control de Alimentos Diversos.....	2
Control de Cárnicos.....	8
Control de Lácteos.....	2
Control de Registro.....	168
Control de Salud Bucal / Flúor.....	10
Control Especial de Región.....	26
Control Externo.....	11
Control Particular.....	17
Control por Denuncia.....	1

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

(Hasta el 30 de septiembre de 2022)

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

Tipo de muestra	Muestras recibidas
TOTAL	245
Aguas.....	11
Aguas embotelladas.....	6
Bebidas alcohólicas.....	6
Bebidas no alcohólicas.....	31
Bivalvos.....	2
Carnes y derivados.....	41
Cereales y harinas.....	40
Comidas preparadas.....	4
Condimentos y especias.....	21
Confitería.....	2
Conservas y enlatados.....	2
Deshidratados.....	2
Envases y tapas.....	2
Frutas, vegetales y legumbres.....	1
Grasas y aceites.....	1
Lacteos.....	16
Leguminosas.....	15
Mieles y siropes.....	1
Productos pesqueros.....	2
Sal.....	23
Salsas y aderezos.....	16

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

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

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados	Ingreso (1)
TOTAL	1,082	465	13,770
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas			
Total	847	306	9,840
<i>Bacillus cereus</i>	21	7	280
<i>Listeria monocytogenes</i>	100	25	1,125
Microscopía	31	31	465
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	21	7	245
Recuento de Bacterias Heterotróficas	6	3	60
Recuento Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	4	2	40
Recuento Total de Enterobacteriaceae.....	6	3	60
Recuento Total de Coliformes.....	30	15	240
Recuento Total de <i>Escherichia coli</i>	190	95	2,355
<i>Salmonella spp</i>	404	101	4,545
<i>Staphylococcus aureus</i>	34	17	425
Departamento de Química de Alimentos y Aguas			
Total	235	159	3,930
Acidez.....	2	2	30
Acidez Total	1	1	15
Arsénico	14	7	385
Azúcares Totales	10	5	250
Bromato de Potasio	6	3	120
Cadmio	4	2	80
Cafeína	4	4	180
Colorantes Artificiales	8	4	240
Flúor.....	20	10	150
Fosfatasa.....	6	3	135
Fosfatos.....	6	3	135
Grado Alcohólico.....	7	7	245
Grado Brix.....	8	8	320
Humedad.....	51	51	765
Indice de peróxido.....	1	1	30
Indice de yodo.....	2	1	30
Nitritos.....	20	10	250
pH.....	6	6	90
Sólidos Totales.....	3	3	45
Turbiedad.....	6	3	60
Yodo en Sal	50	25	375

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

NOTA:

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