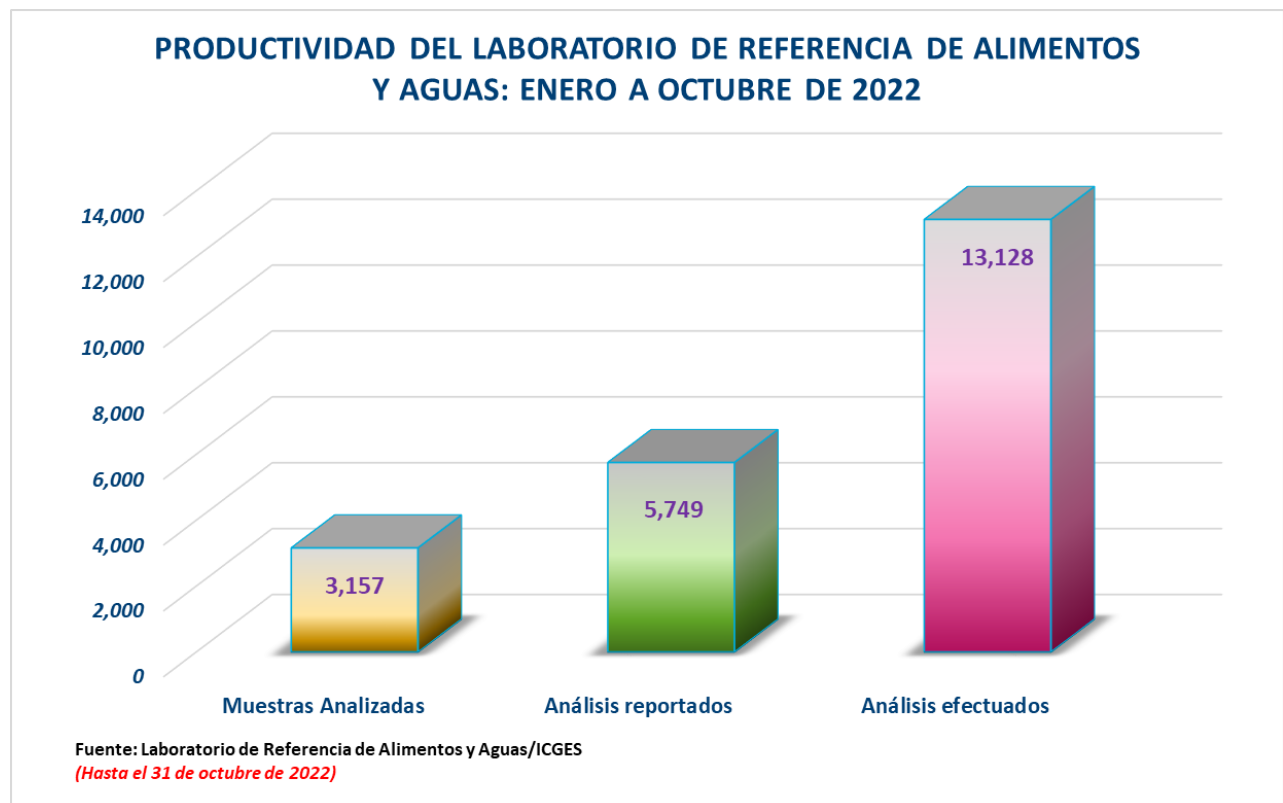


**RESUMEN DE MUESTRAS ANALIZADAS, ANÁLISIS REPORTADOS Y ANÁLISIS EFECTUADOS
EN EL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS:
ENERO A OCTUBRE DE 2022**

Mes	Muestras Analizadas	Análisis Reportados	Análisis Efectuados
TOTAL	3,157	5,749	13,128
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
Octubre.....	205	391	888

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES
(Hasta el 31 de octubre de 2022)



**INGRESOS MENSUALES DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS EN CONCEPTO DE
ANÁLISIS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A OCTUBRE 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	176,640	67,055	57,500	9,555	109,585	102,650	6,935
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
Octubre.....	12,080	5,125	4,670	455	6,955	6,055	900

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

(Hasta el 31 de octubre 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 OCTUBRE DE 2022.**

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados
TOTAL	13,128	5,749
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas		
Total	9,388	3,279
<i>Bacillus cereus</i>	66	22
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	21	21
<i>Listeria monocytogenes</i>	1,120	280
Microscopía	217	217
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	144	48
Recuento de Bacterias Heterotróficas	34	17
Recuento Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	60	30
Recuento Total de <i>Enterobacteriaceae</i>	124	62
Recuento Total de Coliformes	166	83
Recuento Total de <i>Escherichia coli</i>	1,904	952
Recuento Total de Levaduras	22	11
Recuento Total de Mohos	4	2
<i>Salmonella spp</i>	4,844	1,211
<i>Staphylococcus aureus</i>	614	307
<i>Vibrio cholerae</i>	48	16
Departamento de Química de Alimentos y Aguas		
Total	3,740	2,470
Acidez	17	17
Acidez Total	64	64
Acido Fólico	40	20
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	66	33
Azúcares No-Reductores	4	2
Azúcares Reductores	2	1
Azúcares Totales	110	55
Bario	12	6
Benzoato de Potasio	1	1
Benzoato de Sodio	15	15
Bromato de Potasio	42	21
Cadmio	42	21
Cafeína	56	56
Calcio	22	11
Ceniza	27	27
Cloro Disponible	23	23
Cloruro de Sodio	8	8
Cloruros	20	10
Cobre	36	18
Colorantes Artificiales	144	72
Cromo	12	6
Densidad	2	2
Dureza Carbonatada	14	7
Dureza No-Carbonatada	14	7
Dureza Total.....	24	12
Fermento Diastásico.....	6	3

Flúor.....	226	113
Fosfatasa.....	146	73
Fosfatos.....	98	49
Grado Alcohólico.....	89	89
Grado Brix.....	66	66
Grasa.....	106	53
Hidroximetilfurfural.....	9	9
Hierro.....	90	45
Hipoclorito de Sodio.....	1	1
Histamina.....	4	2
Humedad.....	501	501
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.....	240	120
Organoléptico.....	16	16
pH.....	109	109
Plomo.....	24	24
Proteína.....	32	16
Rancidez.....	4	4
Reacción de Lund.....	2	2
Selenio.....	12	6
Sodio.....	6	6
Sólidos No Grasos.....	2	2
Sólidos Totales.....	65	65
Sulfatos.....	26	13
Turbiedad.....	96	48
Yodo	2	1
Yodo en Sal	632	316
Zinc	14	7

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES
 (Hasta el 31 de octubre de 2022)

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

Programa	Muestras recibidas
TOTAL	205
Control de Alimentos Diversos.....	3
Control de Cárnicos.....	2
Control de E.T.A.....	8
Control de Registro.....	137
Control de Salud Bucal / Flúor.....	9
Control Especial de Región.....	21
Control Particular.....	24
Control por Denuncia.....	1

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

(Hasta el 31 de octubre de 2022)

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

Tipo de muestra	Muestras recibidas
TOTAL	205
Aguas.....	9
Aguas embotelladas.....	6
Bebidas alcohólicas.....	1
Bebidas no alcohólicas.....	28
Bivalvos.....	1
Carnes y derivados.....	20
Cereales y harinas.....	25
Comidas preparadas.....	21
Condimentos y especias.....	37
Confitería.....	2
Conservas y enlatados.....	2
Lacteos.....	23
Mieles y siropes.....	1
Productos pesqueros.....	8
Sal.....	20
Salsas y aderezos.....	1

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES
(Hasta el 31 de octubre de 2022)

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

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados	Ingreso (1)
TOTAL	888	391	12,080
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas			
Total	603	211	6,955
<i>Listeria monocytogenes</i>	12	3	135
Microscopía	8	8	120
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	15	5	175
Recuento de Bacterias Heterotróficas	6	3	60
Recuento Total de <i>Enterobacteriaceae</i>	2	1	20
Recuento Total de Coliformes.....	4	2	40
Recuento Total de <i>Escherichia coli</i>	160	80	1,980
Recuento Total de Levaduras	16	8	120
<i>Salmonella spp</i>	356	89	4,005
<i>Staphylococcus aureus</i>	24	12	300
Departamento de Química de Alimentos y Aguas			
Total	285	180	5,125
Acidez.....	5	5	75
Acidez Total	1	1	15
Ácido Fólico.....	2	1	75
Arsénico	6	3	165
Azúcares Totales	24	12	600
Benzoato de Sodio.....	6	6	240
Bromato de Potasio	2	1	40
Cafeína	1	1	45
Colorantes Artificiales	16	8	480
Fermento Diastásico.....	2	1	50
Flúor.....	18	9	135
Fosfatasa.....	14	7	315
Fosfatos.....	10	5	225
Grado Alcohólico.....	1	1	35
Grado Brix.....	16	16	640
Grasa.....	18	9	270
Hidroximetilfurfural.....	1	1	30
Hierro.....	2	1	35
Humedad.....	26	26	390
Nitritos.....	44	22	550
pH.....	10	10	150
Proteína.....	2	1	45
Sólidos Totales.....	8	8	120
Turbiedad.....	10	5	100
Yodo en Sal	40	20	300

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES
 (Hasta el 31 de octubre de 2022)

NOTA:

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