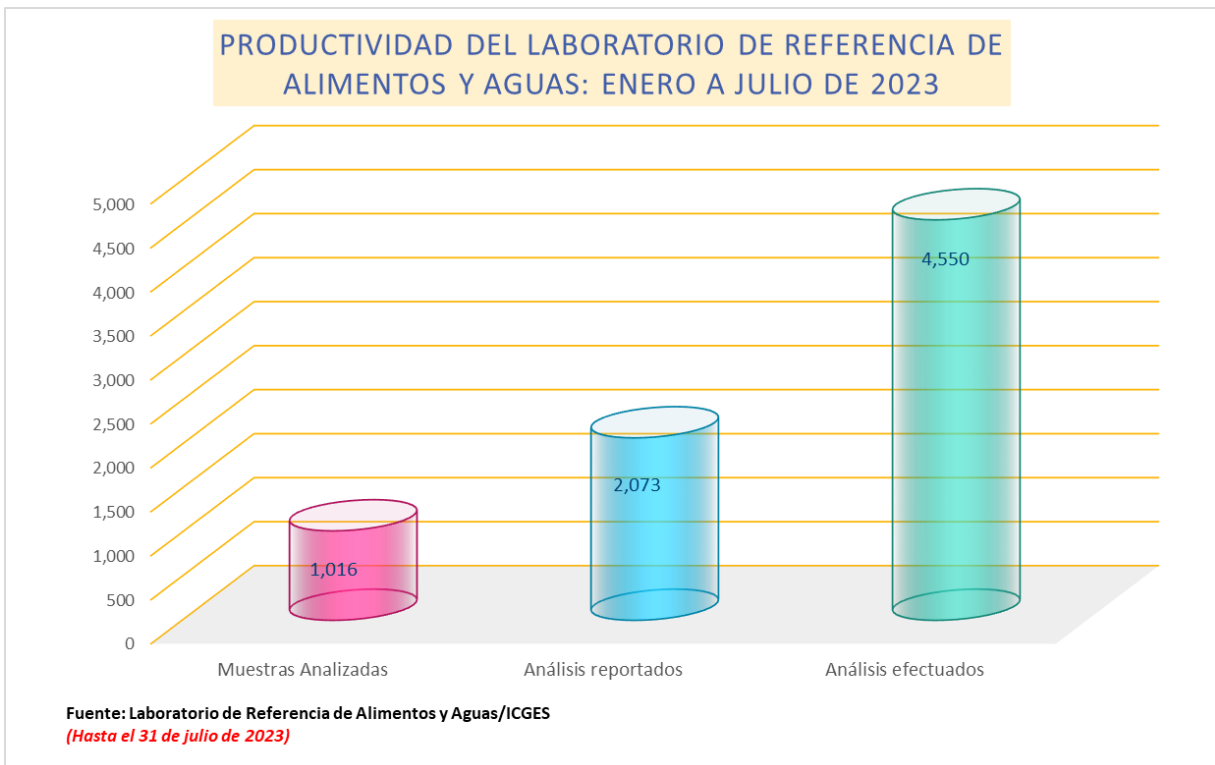


**RESUMEN DE MUESTRAS ANALIZADAS, ANÁLISIS REPORTADOS Y ANÁLISIS EFECTUADOS
EN EL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS:
ENERO A JULIO DE 2023**

Mes	Muestras Analizadas	Análisis Reportados	Análisis Efectuados
TOTAL	1,016	2,073	4,550
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

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES
(Hasta el 31 de julio de 2023)



**INGRESOS MENSUALES DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS EN CONCEPTO DE
ANÁLISIS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A JULIO 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
TOTAL	55,335	25,965	18,210	7,755	29,370	21,165	8,205
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

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

(Hasta el 31 de julio 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 JULIO DE 2023

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados
TOTAL	4,550	2,073
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas		
Total	2,492	960
<i>Bacillus cereus</i>	28	14
<i>Clostridium perfringes</i>	70	35
Confirmación de bacterias patógenas.....	12	4
<i>Escherichia coli</i> O157:H7.....	6	2
<i>Listeria monocytogenes</i>	297	99
Microscopía.....	31	31
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	30	15
Rec. de Bacterias Heterotróficas.....	20	10
Rec. Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	122	61
Rec. Total de Enterobacteriaceae.....	48	24
Rec. Total de Coliformes.....	125	66
Rec. Total de Coliformes fecales.....	4	2
Rec. Total de <i>Escherichia coli</i>	510	255
Recuento Total de Hongos.....	8	4
Rec. Total de Levaduras.....	26	13
<i>Salmonella spp</i>	736	184
<i>Shigella sp</i>	8	4
<i>Staphylococcus aureus</i>	390	130
Tipificación de cepa de <i>Salmonella spp</i>	3	1
<i>Vibrio cholerae</i>	18	6
Departamento de Química de Alimentos y Aguas		
Total	2,058	1,113
Acidez.....	8	4
Acidez Acética.....	2	1
Acidez Cítrica.....	2	1
Acidez Total.....	4	2
Ácido fólico.....	4	2
Aflatoxinas.....	12	12
Alcalinidad de Bicarbonatos	14	7
Alcalinidad de carbonatos.....	14	7
Alcalinidad de Hidróxidos	14	7
Alcalinidad Total (Agua)	18	9
Aluminio	16	8
Antimonio	12	6
Arsénico	32	16
Bario	16	8
Benzoato de sodio.....	2	1
Cadmio	18	9
Cafeína	2	1
Calcio	14	7
Ceniza	4	2
Cloro.....	4	2
Cloro Disponible	8	8
Cloruro de sodio.....	6	3
Cloruros	22	11
Cobre	20	10
Colorantes Artificiales.....	2	1
Conductividad.....	14	7
Cromo	12	6
Densidad.....	2	1

Dureza Carbonatada	14	7
Dureza No-Carbonatada	14	7
Dureza Total.....	20	10
Fermento Diastásico.....	5	5
Flúor.....	73	73
Fosfatasa.....	72	36
Fosfatos.....	10	5
Grado Alcohólico.....	14	7
Grasa.....	20	10
Hidroximetilfurfural.....	5	5
Hierro.....	20	10
Histamina.....	8	4
Humedad.....	196	98
Índice de peróxido.....	10	5
Índice de yodo.....	8	4
Magnesio.....	9	9
Manganeso.....	12	6
Mercurio.....	16	8
Metanol.....	12	6
Molibdeno.....	12	6
N-Bases Volátiles Totales.....	6	6
Níquel.....	12	6
Nitritos.....	320	160
Organoléptico.....	10	10
Pentóxido de fósforo.....	6	3
pH.....	31	31
Plomo.....	18	9
Proteína.....	8	4
Proteína en base seca.....	4	2
Selenio.....	12	6
Sodio.....	12	6
Sólidos Disueltos Totales.....	9	9
Sólidos Totales.....	28	14
Sulfatos.....	20	10
Turbiedad.....	56	28
Yodo en Sal	646	323
Zinc	12	6

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES
(Hasta el 31 de julio de 2023)

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

Programa	Muestras recibidas
TOTAL	116
Control de Alimentos Diversos.....	19
Control de Lácteos.....	27
Control de Registro.....	1
Control de Salud Bucal / Flúor.....	9
Control Especial de Región.....	15
Control Particular.....	37
Control por Denuncia.....	8

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES
(Hasta el 31 de julio de 2023)

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

Tipo de muestra	Muestras recibidas
TOTAL	116
Agua.....	11
Cereal.....	7
Comida Preparada.....	8
Envase o Tapa.....	1
Especia.....	13
Fruta u Hortaliza.....	11
Producto Lácteo o similar.....	28
Sal o Sucedáneo de la sal.....	37

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES
(Hasta el 31 de julio de 2023)

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

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados	Ingreso (1)
TOTAL	709	309	9,145
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas			
Total	432	154	5,000
<i>Escherichia coli</i> O157:H7.....	6	2	90
<i>Listeria monocytogenes</i>	84	28	1,260
Microscopía.....	2	2	30
Rec. Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	6	3	60
Rec. Total de Enterobacteriaceae.....	22	11	220
Rec. Total de Coliformes.....	4	2	30
Rec. Total de <i>Escherichia coli</i>	70	35	875
Rec. Total de Hongos.....	8	4	120
Rec. Total de Levaduras.....	8	4	60
<i>Salmonella spp</i>	132	33	1,485
<i>Staphylococcus aureus</i>	87	29	725
Tipificación de cepa de <i>Salmonella spp</i>	3	1	45
Departamento de Química de Alimentos y Aguas			
Total	277	155	4,145
Aflatoxinas.....	7	7	350
Alcalinidad de Bicarbonatos.....	4	2	20
Alcalinidad de Carbonatos.....	4	2	20
Alcalinidad de Hidróxidos.....	4	2	20
Alcalinidad Total (Aguas).....	4	2	20
Aluminio.....	4	2	80
Antimonio.....	4	2	80
Arsénico.....	4	2	110
Bario.....	4	2	80
Cadmio.....	4	2	80
Calcio.....	4	2	80
Cloro disponible.....	2	2	40
Cloruros.....	4	2	50
Cobre.....	4	2	80
Conductividad.....	4	2	40
Cromo.....	4	2	80
Dureza Carbonatada.....	4	2	20
Dureza No Carbonatada.....	4	2	20
Dureza Total.....	4	2	20
Flúor.....	11	11	165
Fosfatasa.....	20	10	450
Grasa.....	2	1	30
Hierro.....	4	2	70
Humedad.....	26	13	195
Magnesio.....	2	2	70
Manganeso.....	4	2	100
Mercurio.....	4	2	110
Molibdeno.....	4	2	80
Níquel.....	4	2	100
Nitritos.....	48	24	600
pH.....	9	9	135
Plomo.....	4	2	110
Selenio.....	4	2	80
Sodio.....	4	2	80
Sólidos Disueltos Totales.....	2	2	40
Sólidos Totales.....	6	3	45

Sulfatos.....	4	2	50
Turbiedad.....	4	2	40
Yodo en sal.....	30	15	225
Zinc.....	4	2	80

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES
(Hasta el 31 de julio de 2023)

NOTA:

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