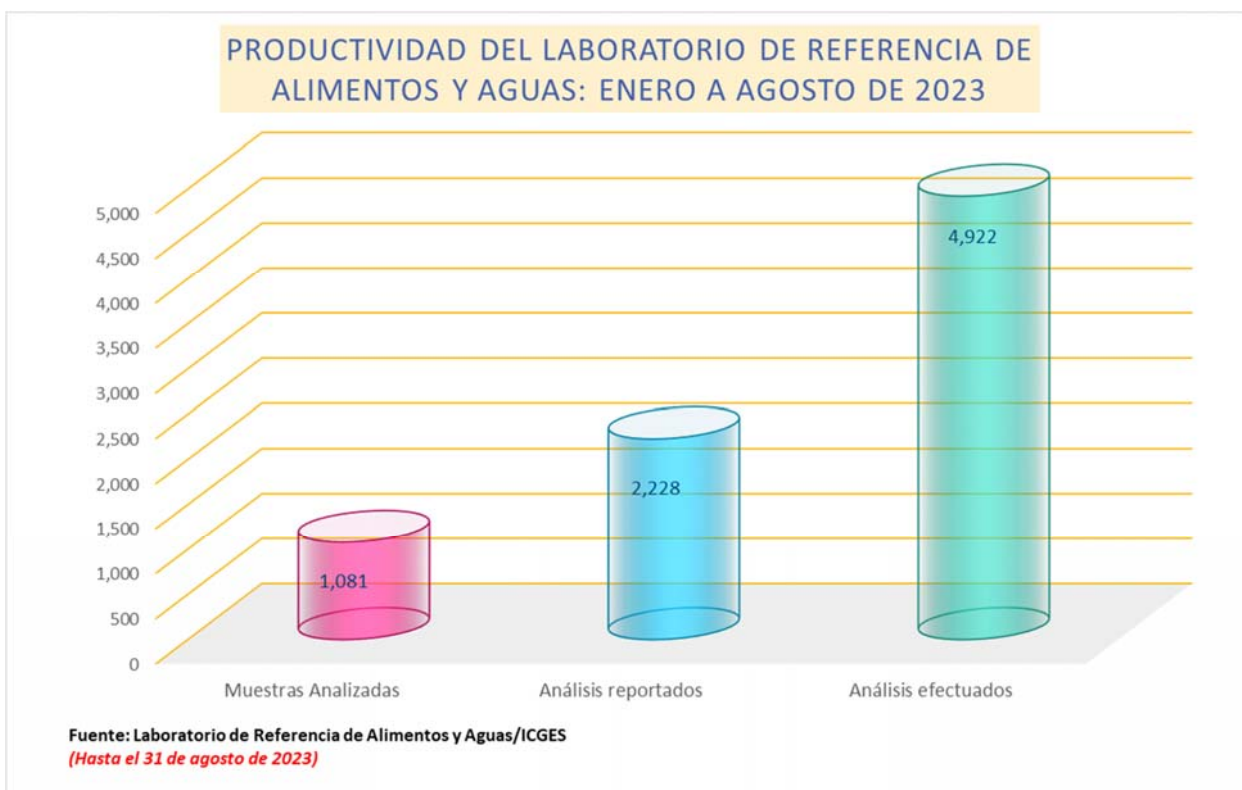


**RESUMEN DE MUESTRAS ANALIZADAS, ANÁLISIS REPORTADOS Y ANÁLISIS EFECTUADOS  
EN EL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS:  
ENERO A AGOSTO DE 2023**

Mes	Muestras Analizadas	Análisis Reportados	Análisis Efectuados
<b>TOTAL .....</b>	<b>1,081</b>	<b>2,228</b>	<b>4,922</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

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



**INGRESOS MENSUALES DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS EN CONCEPTO DE  
ANÁLISIS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A AGOSTO 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>59,910</b>	<b>27,180</b>	<b>19,180</b>	<b>8,000</b>	<b>32,730</b>	<b>24,430</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

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

*(Hasta el 31 de agosto 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 AGOSTO DE 2023

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados
<b>TOTAL</b>	<b>4,922</b>	<b>2,228</b>
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas		
<b>Total .....</b>	<b>2,782</b>	<b>1,068</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> .....	351	117
Microscopía.....	31	31
<i>Pseudomona aeruginosa</i> .....	34	17
Rec. de Bacterias Heterotróficas.....	24	12
Rec. Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	122	61
Rec. Total de Enterobacteriaceae.....	56	28
Rec. Total de Coliformes.....	151	80
Rec. Total de Coliformes fecales.....	4	2
Rec. Total de <i>Escherichia coli</i> .....	556	278
Recuento Total de Hongos.....	8	4
Rec. Total de Levaduras.....	26	13
<i>Salmonella spp</i> .....	788	197
<i>Shigella sp</i> .....	8	4
<i>Staphylococcus aureus</i> .....	462	154
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>2,140</b>	<b>1,160</b>
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.....	83	83
Fosfatasa.....	96	48
Fosfatos.....	10	5
Grado Alcohólico.....	14	7
Grasa.....	20	10
Hidroximetilfurfural.....	5	5
Hierro.....	20	10
Hipoclorito de Sodio.....	4	2
Histamina.....	8	4
Humedad.....	210	105
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.....	342	171
Organoléptico.....	10	10
Pentóxido de fósforo.....	6	3
pH.....	33	33
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.....	60	30
Yodo en Sal .....	648	324
Zinc .....	12	6

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

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

Programa	Muestras recibidas
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>
Control de Alimentos Diversos.....	3
Control de Cárnicos.....	6
Control de Lácteos.....	23
Control de Salud Bucal / Flúor.....	10
Control Especial de Región.....	1
Control Externo.....	2
Control Particular.....	20

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

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

Tipo de muestra	Muestras recibidas
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>
Agua.....	11
Agua Embotellada.....	1
Cepa.....	1
Comida Preparada.....	1
Detergente o similar.....	2
Especia.....	7
Producto Cárnico.....	6
Producto Lácteo o similar.....	23
Producto Pesquero.....	1
Sal o Sucedáneo de la sal.....	12

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

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

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados	Ingreso (1)
<b>TOTAL</b>	<b>372</b>	<b>155</b>	<b>4,575</b>
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas			
<b>Total .....</b>	<b>290</b>	<b>108</b>	<b>3,360</b>
Confirmación de bacterias patógenas.....	3	1	75
<i>Escherichia coli</i> O157:H7.....	18	6	270
<i>Listeria monocytogenes</i> .....	54	18	810
<i>Pseudomona aeruginosa</i> .....	4	2	70
Rec. de Bacterias Heterotróficas.....	4	2	40
Rec. Total de <i>Enterobacteriaceae</i> .....	8	4	80
Rec. Total de Coliformes.....	26	14	220
Rec. Total de <i>Escherichia coli</i> .....	46	23	565
<i>Salmonella spp.</i> .....	52	13	585
<i>Staphylococcus aureus</i> .....	72	24	600
<i>Vibrio cholerae</i> .....	3	1	45
Departamento de Química de Alimentos y Aguas			
<b>Total .....</b>	<b>82</b>	<b>47</b>	<b>1,215</b>
Flúor.....	10	10	150
Fosfatasa.....	24	12	540
Hipoclorito de sodio.....	4	2	60
Humedad.....	14	7	105
Nitritos.....	22	11	275
pH.....	2	2	30
Turbiedad.....	4	2	40
Yodo en sal.....	2	1	15

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

NOTA:

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