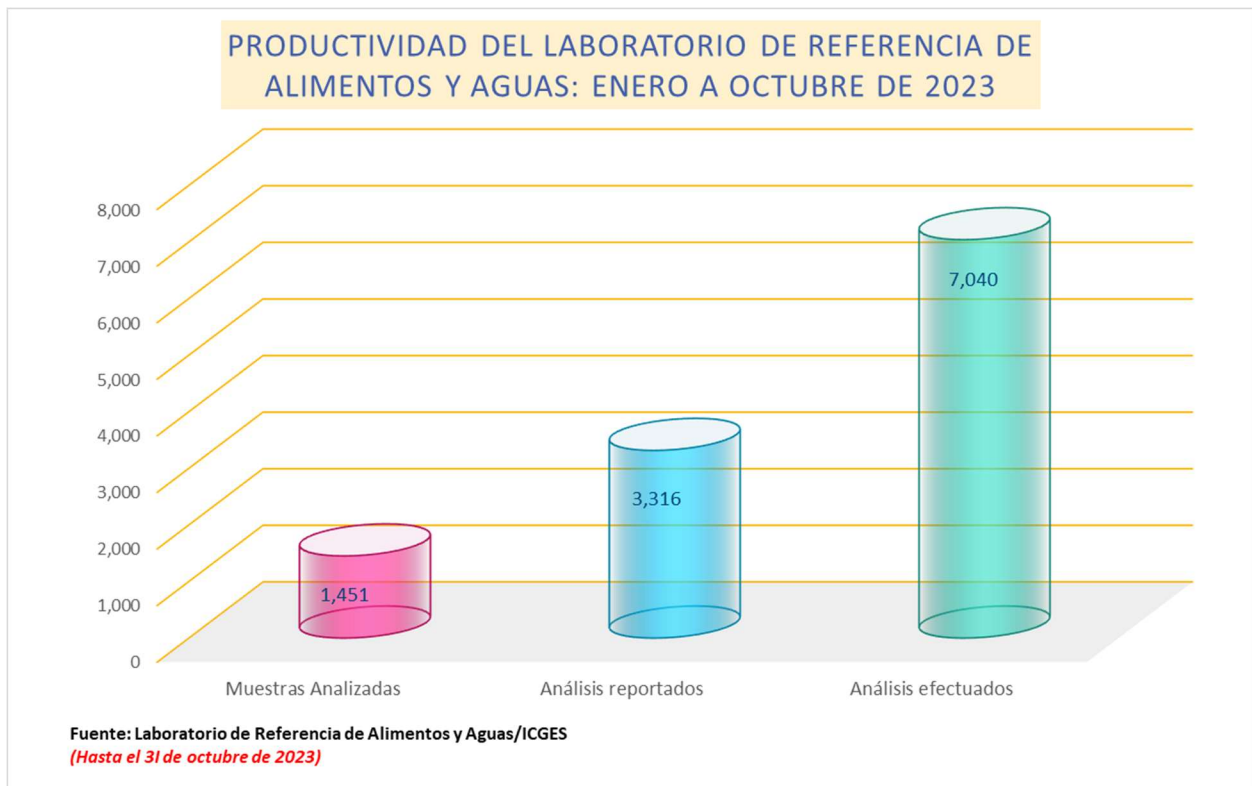


**RESUMEN DE MUESTRAS ANALIZADAS, ANÁLISIS REPORTADOS Y ANÁLISIS EFECTUADOS
EN EL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS:
ENERO A OCTUBRE DE 2023**

Mes	Muestras Analizadas	Análisis Reportados	Análisis Efectuados
TOTAL	1,451	3,316	7,040
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
Septiembre.....	160	557	1,018
Octubre.....	210	531	1,100

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



**INGRESOS MENSUALES DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS EN CONCEPTO DE
ANÁLISIS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A OCTUBRE 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	94,435	52,505	27,345	25,160	41,930	28,865	13,065
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
Septiembre.....	19,755	18,000	3,000	15,000	1,755	1,755	0
Octubre.....	14,770	7,325	5,165	2,160	7,445	2,680	4,765

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

(Hasta el 31 de octubre 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 OCTUBRE DE 2023

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados
TOTAL	7,040	3,316
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas		
Total	3,541	1,389
<i>Bacillus cereus</i>	96	48
<i>Clostridium perfringes</i>	70	35
Confirmación de bacterias patógenas.....	15	5
<i>Escherichia coli O157:H7</i>	24	8
<i>Listeria monocytogenes</i>	501	167
Microscopía.....	31	31
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	42	21
Rec. de Bacterias Heterotróficas.....	30	15
Rec. Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	198	99
Rec. Total de <i>Enterobacteriaceae</i>	56	28
Rec. Total de Coliformes.....	250	131
Rec. Total de Coliformes fecales.....	5	3
Rec. Total de <i>Escherichia coli</i>	710	355
Recuento Total de Hongos.....	12	6
Rec. Total de Levaduras.....	36	18
Recuento Total de Mohos.....	16	8
<i>Salmonella spp</i>	880	220
<i>Shigella sp</i>	8	4
<i>Staphylococcus aureus</i>	537	179
Tipificación de cepa de <i>Salmonella spp</i>	3	1
<i>Vibrio cholerae</i>	21	7
Departamento de Química de Alimentos y Aguas		
Total	3,499	1,927
Acidez.....	68	34
Acidez Acética.....	2	1
Acidez Cítrica.....	2	1
Acidez Total.....	4	2
Ácido fólico.....	14	7
Aflatoxinas.....	41	41
Alcalinidad de Bicarbonatos	18	9
Alcalinidad de carbonatos.....	18	9
Alcalinidad de Hidróxidos	18	9
Alcalinidad Total (Agua)	22	11
Aluminio	16	8
Antimonio	12	6
Arsénico	140	70
Azúcares totales.....	74	37
Bario	16	8
Benzoato de sodio.....	2	1
Cadmio	18	9
Cafeína	2	1
Calcio	22	11
Carbohidratos (x Dif.).....	23	23
Ceniza	54	27
Cloro.....	4	2
Cloro Disponible	11	11
Cloruro de sodio.....	20	10

Cloruros	26	13
Cobre	80	40
Colorantes Artificiales.....	62	31
Conductividad.....	18	9
Cromo	12	6
Densidad.....	2	1
Dureza Carbonatada	18	9
Dureza No-Carbonatada	18	9
Dureza Total.....	26	13
Fermento Diastásico.....	5	5
Flúor.....	102	102
Fosfatasa.....	128	64
Fosfatos.....	10	5
Fósforo Total.....	4	2
Grado Alcohólico.....	14	7
Grados Brix.....	30	30
Grasa.....	76	38
Hidroximetilfurfural.....	5	5
Hierro.....	34	17
Hipoclorito de Sodio.....	4	2
Histamina.....	8	4
Humedad.....	298	149
Índice de peróxido.....	10	5
Índice de yodo.....	8	4
Magnesio.....	11	11
Manganeso.....	12	6
Mercurio.....	16	8
Metanol.....	12	6
Molibdeno.....	12	6
N-Bases Volátiles Totales.....	6	6
Niacina.....	10	5
Níquel.....	12	6
Nitritos.....	416	208
Organoléptico.....	10	10
Pentóxido de fósforo.....	10	5
pH.....	99	99
Plomo.....	78	39
Proteína.....	28	14
Proteína en base seca.....	4	2
Riboflavina.....	10	5
Selenio.....	12	6
Sodio.....	26	13
Sólidos Disueltos Totales.....	12	12
Sólidos Totales.....	32	16
Sulfatos.....	24	12
Tiamina.....	10	5
Turbiedad.....	68	34
Yodo en Sal	928	464
Zinc	22	11

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

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

Programa	Muestras recibidas
TOTAL	210
Control de Alimentos Diversos.....	2
Control de ambiente.....	5
Control de Lácteos.....	14
Control de Registro-Vigilancia.....	6
Control de Salud Bucal / Flúor.....	9
Control Especial de Región.....	110
Control Externo.....	44
Control Particular.....	19
Control por Denuncia.....	1

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

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

Tipo de muestra	Muestras recibidas
TOTAL	210
Agua.....	10
Ambiente.....	5
Cereal.....	4
Comida Preparada.....	5
Confitería.....	1
Envase o Tapa.....	2
Especia.....	6
Producto de panadería.....	3
Producto Lácteo o similar.....	50
Sal o Sucedáneo de la sal.....	124

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

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

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados	Ingreso (1)
TOTAL	1,100	531	14,770
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas			
Total	614	264	7,445
<i>Bacillus cereus</i>	68	34	1,360
<i>Listeria monocytogenes</i>	114	38	1,710
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	2	1	35
Rec. Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	74	37	740
Rec. Total de Coliformes.....	85	43	650
Rec. Total de Escherichia coli.....	124	62	1,545
Rec. Total de Hongos.....	4	2	60
Rec. Total de Levaduras.....	10	5	75
Rec. Total de Mohos.....	16	8	120
<i>Salmonella spp</i>	60	15	675
<i>Staphylococcus aureus</i>	57	19	475
Departamento de Química de Alimentos y Aguas			
Total	486	267	7,325
Ácido fólico.....	10	5	375
Arsénico.....	4	2	110
Azúcares Totales.....	14	7	350
Calcio.....	4	2	80
Carbohidratos (x Dif.).....	7	7	595
Ceniza.....	14	7	140
Flúor.....	9	9	135
Fosfatasa.....	18	9	405
Fósforo total.....	4	2	90
Grasa.....	20	10	300
Hierro.....	10	5	175
Humedad.....	26	13	195
Niacina.....	10	5	375
Nitritos.....	26	13	325
pH.....	32	32	480
Proteína.....	14	7	315
Riboflavina.....	10	5	375
Sodio.....	14	7	280
Tiamina.....	10	5	375
Yodo en Sal.....	220	110	1,650
Zinc.....	10	5	200

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

NOTA:

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