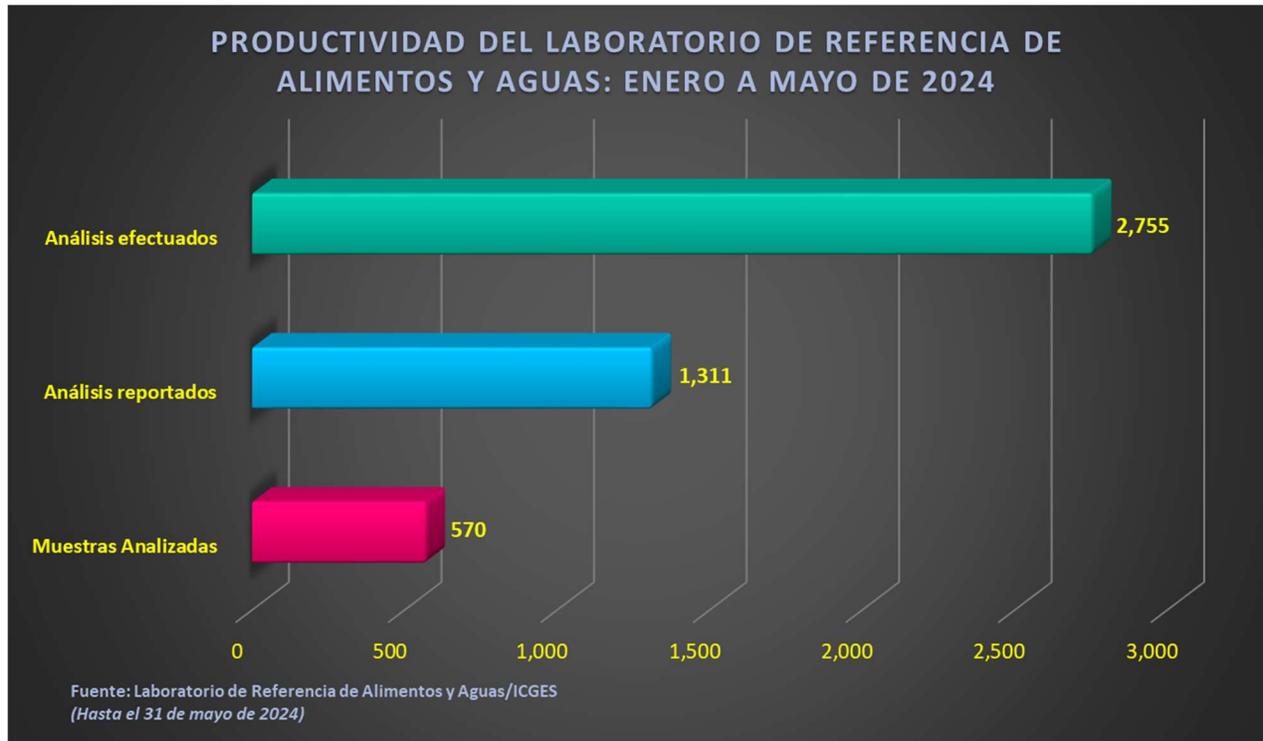


**RESUMEN DE MUESTRAS ANALIZADAS, ANÁLISIS REPORTADOS Y ANÁLISIS EFECTUADOS  
EN EL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS:  
ENERO A MAYO DE 2024**

Mes	Muestras Analizadas	Análisis Reportados	Análisis Efectuados
<b>TOTAL .....</b>	<b>570</b>	<b>1,311</b>	<b>2,755</b>
Enero.....	144	380	754
Febrero.....	76	133	242
Marzo.....	89	183	410
Abril.....	167	419	913
Mayo.....	94	196	436

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES  
*(Hasta el 31 de mayo de 2024)*



**INGRESOS MENSUALES DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS EN CONCEPTO DE  
ANÁLISIS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A MAYO DE 2024**

	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>37,050</b>	<b>18,485</b>	<b>14,415</b>	<b>4,070</b>	<b>18,565</b>	<b>7,965</b>	<b>10,600</b>
Enero .....	9,885	5,475	4,440	1,035	4,410	3,095	1,315
Febrero.....	3,350	1,875	1,440	435	1,475	1,075	400
Marzo.....	4,965	2,510	1,610	900	2,455	250	2,205
Abril.....	12,295	6,190	5,005	1,185	6,105	1,485	4,620
Mayo.....	6,555	2,435	1,920	515	4,120	2,060	2,060

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

*(Hasta el 31 de mayo de 2024)*

*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 MAYO DE 2024

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados
<b>TOTAL</b>	<b>2,755</b>	<b>1,311</b>
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas		
<b>Total .....</b>	<b>1,536</b>	<b>606</b>
<i>Bacillus cereus</i> .....	32	16
<i>Clostridium perfringens</i> .....	2	1
<i>Escherichia coli</i> O157:H7.....	60	20
Esterilidad Comercial.....	16	16
<i>Listeria monocytogenes</i> .....	249	83
Microscopía.....	1	1
<i>Pseudomona aeruginosa</i> .....	10	5
Rec. Total de Bacterias Heterotróficas.....	4	2
Rec. Total de Bacteria Mesofílicas Aeróbicas.....	242	121
Rec. Total de Enterobacteriaceae.....	42	21
Recuento Total de Coliformes.....	29	16
Recuento Total de Coliformes fecales.....	2	1
Recuento Total de <i>Escherichia coli</i> .....	282	141
Recuento total de Levaduras.....	12	6
Recuento total de Mohos.....	12	6
<i>Salmonella spp</i> .....	364	91
<i>Staphylococcus aureus</i> .....	177	59
Departamento de Química de Alimentos y Aguas		
<b>Total .....</b>	<b>1,219</b>	<b>705</b>
Acidez Total.....	8	4
Ácido Fólico.....	6	3
Aflatoxinas.....	12	12
Alcalinidad de Bicarbonatos .....	8	4
Alcalinidad de carbonatos.....	8	4
Alcalinidad de Hidróxidos .....	8	4
Alcalinidad Total (Agua) .....	10	5
Aluminio .....	12	6
Antimonio .....	10	5
Arsénico .....	10	5
Azúcares No-Reductores.....	8	4
Azúcares Reductores.....	4	2
Azúcares Totales.....	4	2
Bario .....	12	6
Cadmio .....	12	6
Calcio .....	18	9
Carbohidratos (x DIF).....	1	1
Ceniza.....	12	6
Cloro.....	2	1
Cloro Disponible .....	6	6
Cloruro de sodio.....	24	12
Cloruros .....	10	5
Cobre .....	20	10
Conductividad.....	8	4
Cromo .....	12	6
Dureza Carbonatada .....	8	4
Dureza No-Carbonatada .....	8	4
Dureza Total.....	10	5
Fermento Diastásico.....	4	4
Flúor.....	47	47
Fosfatasa.....	34	17

Fosfatos.....	2	1
Fósforo Total.....	8	4
Grado Alcohólico.....	30	15
Grados Brix.....	4	4
Grasa.....	44	22
Hidroximetilfurfural.....	5	5
Hierro.....	26	13
Hipoclorito de sodio.....	6	3
Humedad.....	88	44
Lactosa.....	2	1
Magnesio.....	10	10
Manganeso.....	18	9
Mercurio.....	10	5
Metanol.....	28	14
Molibdeno.....	12	6
Níquel.....	12	6
Nitritos.....	58	29
Pentóxido de fósforo.....	8	4
pH.....	95	95
Plomo.....	10	5
Potasio.....	10	5
Proteína.....	26	13
Selenio.....	10	5
Sodio.....	20	10
Sólidos Disueltos Totales.....	5	5
Sólidos No-Grasos.....	2	2
Sólidos Totales.....	10	5
Sulfatos.....	12	6
Turbiedad.....	16	8
Vitamina C.....	8	4
Yodo en sal.....	248	124
Zinc.....	20	10

**Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES**  
**(Hasta el 31 de mayo de 2024)**

INFORME MENSUAL DE NÚMERO DE MUESTRAS RECIBIDAS  
CLASIFICADAS POR PROGRAMA: MAYO/2024.

Programa	Muestras recibidas
<b>TOTAL.....</b>	<b>94</b>
Composición de Alimentos.....	39
Control de Alimentos Diversos.....	9
Control de Lácteos.....	15
Control de Registro.....	3
Control de Registro-Vigilancia.....	7
Control de Salud Bucal / Flúor.....	8
Control Externo.....	3
Control Particular.....	10

**Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES**  
***(Hasta el 31 de mayo de 2024)***

INFORME MENSUAL DE NÚMERO DE MUESTRAS  
ANALIZADAS SEGÚN TIPO DE MUESTRA: MAYO/2024

Tipo de muestra	Muestras recibidas
<b>TOTAL.....</b>	<b>94</b>
Agua.....	8
Agua Embotellada.....	5
Bebida No Alcohólica.....	1
Confiteria.....	2
Detergente o Similar.....	3
Fruta u Hortaliza.....	6
Producto Cárnico.....	8
Producto Lácteo o similar.....	53
Sal o Sucedáneo de la sal.....	5
Suplemento alimenticio.....	3

**Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES**  
***(Hasta el 31 de mayo de 2024)***

INFORME MENSUAL DE PRUEBAS EFECTUADAS, REPORTADAS E INGRESOS EN BALBOAS POR MUESTRAS  
 DE ALIMENTOS Y AGUAS ANALIZADAS: MAYO/2024

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados	Ingreso (1)
<b>TOTAL.....</b>	<b>436</b>	<b>196</b>	<b>6,555</b>
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas			
<b>Total .....</b>	<b>303</b>	<b>121</b>	<b>4,120</b>
<i>Clostridium perfringens</i> .....	2	1	40
<i>Escherichia coli</i> O157:H7.....	6	2	90
Esterilidad Comercial.....	11	11	440
<i>Listeria monocytogenes</i> .....	105	35	1,575
<i>Pseudomona aeruginosa</i> .....	4	2	70
Rec. de Bacterias Heterotróficas.....	2	1	20
Rec. Total de Bacteria Mesofílicas Aeróbicas.....	4	2	40
Recuento Total de Coliformes.....	10	5	75
Recuento Total de <i>Escherichia coli</i> .....	74	37	925
Levaduras.....	2	1	15
Mohos.....	2	1	15
<i>Salmonella spp.</i> .....	48	12	540
<i>Staphylococcus aureus</i> .....	33	11	275
Departamento de Química de Alimentos y Aguas			
<b>Total .....</b>	<b>133</b>	<b>75</b>	<b>2,435</b>
Arsénico.....	2	1	55
Azúcares No-Reductores.....	4	2	50
Azúcares Reductores.....	4	2	50
Calcio.....	2	1	40
Ceniza.....	2	1	20
Fermento Diastásico.....	2	2	100
Flúor.....	8	8	120
Fosfatasa.....	20	10	450
Fosfatos.....	2	1	45
Grado Alcohólico.....	6	3	105
Grasa.....	26	13	390
Hidroximetilfurfural.....	2	2	60
Hipoclorito de sodio.....	6	3	90
Humedad.....	12	6	90
Lactosa.....	2	1	40
Magnesio.....	1	1	35
Metanol.....	6	3	180
pH.....	3	3	45
Potasio.....	2	1	40
Proteína.....	16	8	360
Sodio.....	2	1	40
Sólidos No Grasos.....	1	1	10
Turbiedad.....	2	1	20

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES  
 (Hasta el 31 de mayo de 2024)

NOTA:

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