

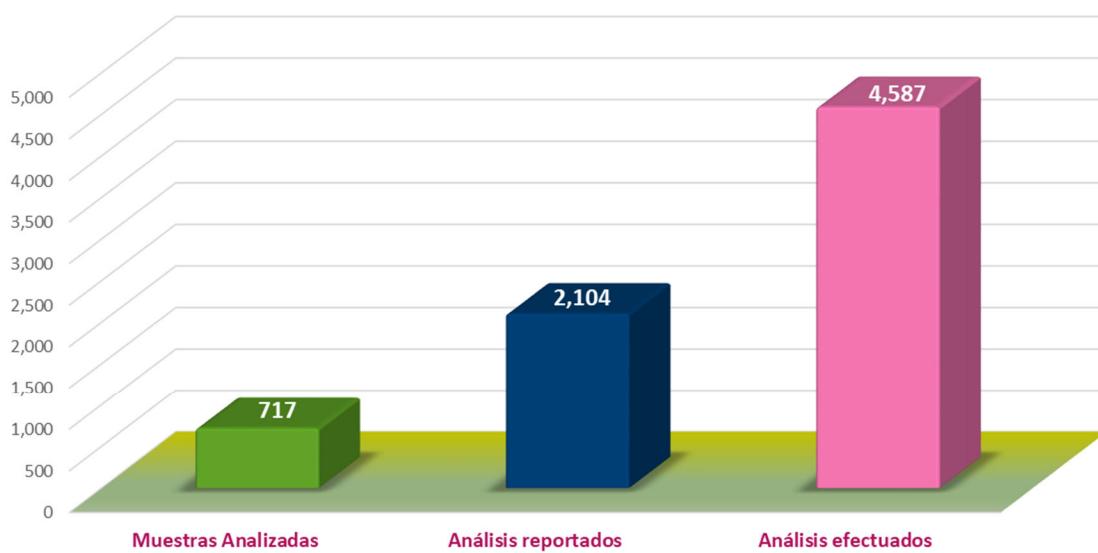
**RESUMEN DE MUESTRAS ANALIZADAS, ANÁLISIS REPORTADOS Y ANÁLISIS EFECTUADOS  
EN EL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS:  
ENERO A SEPTIEMBRE DE 2025**

Mes	Muestras Analizadas	Análisis Reportados	Análisis Efectuados
<b>TOTAL .....</b>	<b>717</b>	<b>2,104</b>	<b>4,587</b>
Enero.....	95	175	463
Febrero.....	49	186	346
Marzo.....	46	101	230
Abril.....	84	258	468
Mayo.....	43	152	266
Junio.....	107	342	837
Julio.....	70	252	496
Agosto.....	143	312	809
Septiembre.....	80	326	672

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

(Hasta el 30 de septiembre de 2025)

**PRODUCTIVIDAD DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE  
ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A SEPTIEMBRE DE 2025**



Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES  
(Hasta el 31 de agosto de 2025)

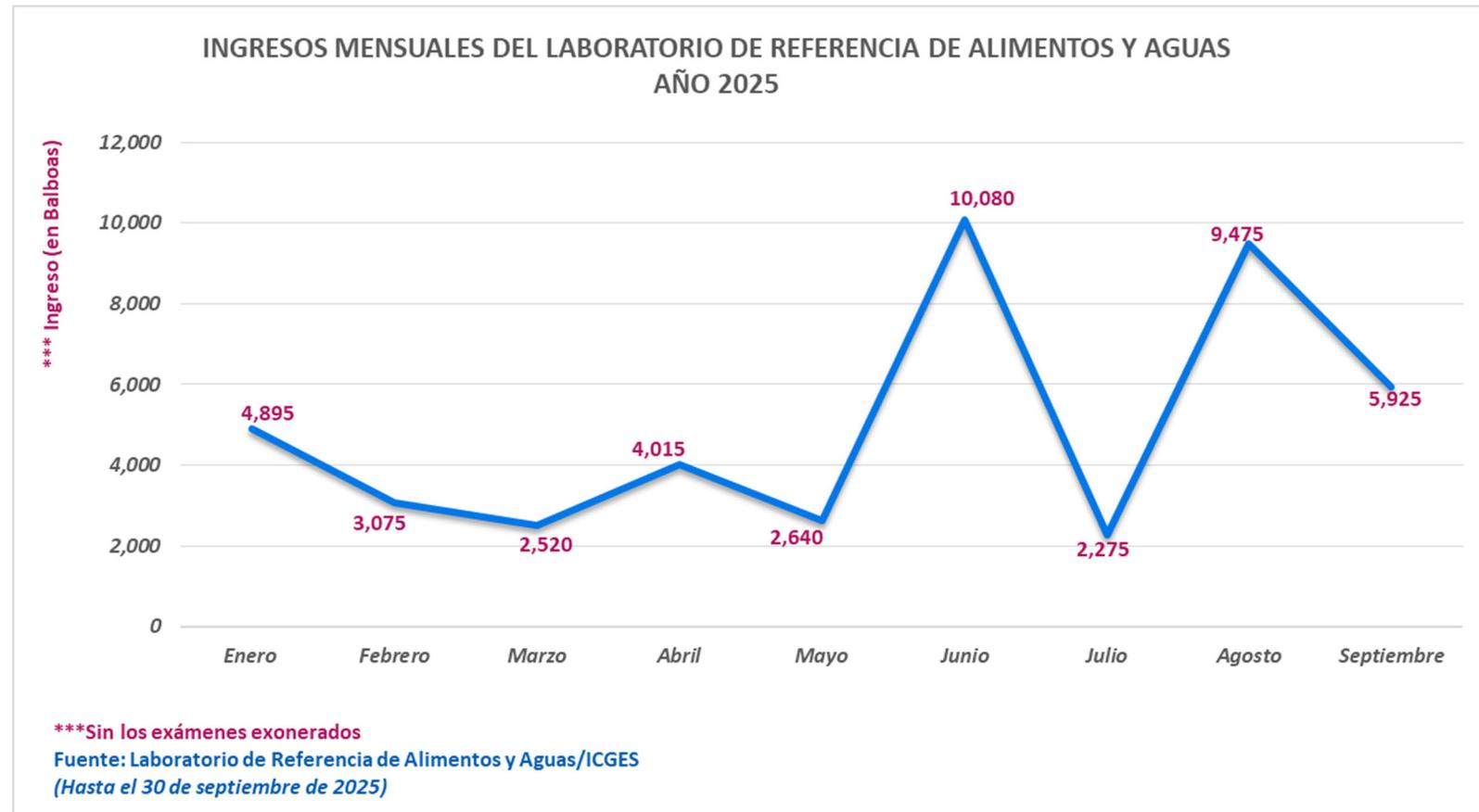
**INGRESOS MENSUALES DEL LABORATORIO DE REFERENCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS EN CONCEPTO DE  
ANÁLISIS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A SEPTIEMBRE DE 2025**

	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>61,310</b>	<b>25,935</b>	<b>13,440</b>	<b>12,495</b>	<b>35,375</b>	<b>31,460</b>	<b>3,915</b>	
Enero .....	5,395	725	590	135	4,670	4,305	365	
Febrero.....	5,740	4,910	2,525	2,385	830	550	280	
Marzo.....	3,005	1,045	895	150	1,960	1,625	335	
Abril.....	6,700	3,385	1,930	1,455	3,315	2,085	1,230	
Mayo.....	3,870	2,625	2,000	625	1,245	640	605	
Junio.....	10,550	1,915	1,670	245	8,635	8,410	225	
Julio.....	6,905	4,770	725	4,045	2,135	1,550	585	
Agosto.....	9,625	735	585	150	8,890	8,890	0	
Septiembre.....	9,520	5,825	2,520	3,305	3,695	3,405	290	

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

(Hasta el 30 de septiembre de 2025)

*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, Vigilancias Sanitarias-MINSA y servicios internos de análisis.*



INFORME ANUAL DE NÚMERO DE PRUEBAS EFECTUADAS Y REPORTADAS EN  
MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A SEPTIEMBRE DE 2025

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados
<b>TOTAL</b>	<b>4,587</b>	<b>2,104</b>
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas		
Total .....	<b>2,930</b>	<b>1,166</b>
<i>Clostridium perfringens</i> .....	44	22
<i>Cronobacter spp</i> .....	18	6
<i>Escherichia coli</i> O157:H7.....	120	40
Esterilidad Comercial.....	21	21
Identificación Microbiana.....	1	1
<i>Listeria monocytogenes</i> .....	351	117
Microscopía.....	13	13
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> .....	52	26
Rec. de Bacterias Heterotróficas.....	74	37
Rec. Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	62	31
Rec. Total de Enterobacteriaceae.....	32	16
Recuento Total de Coliformes.....	186	131
Recuento Total de Coliformes Fecales.....	11	11
Recuento Total de <i>Escherichia coli</i> .....	474	237
Recuento Total de Levaduras.....	77	44
Recuento Total de Mohos.....	72	39
<i>Salmonella spp</i> .....	800	200
<i>Staphylococcus aureus</i> .....	426	142
Tipificación de cepa de <i>Salmonella spp</i> .....	21	7
<i>Vibrio cholerae</i> .....	75	25
Departamento de Química de Alimentos y Aguas		
Total .....	<b>1,657</b>	<b>938</b>
Acido Fólico.....	12	6
Aflatoxinas.....	3	3
Alcalinidad de bicarbonatos.....	8	4
Alcalinidad de carbonatos.....	8	4
Alcalinidad de hidróxidos.....	8	4
Alcalinidad total (agua).....	18	9
Aluminio.....	36	18
Antimonio.....	10	5
Arsénico.....	70	35
Azúcares totales.....	2	1
Bario.....	50	25
Cadmio.....	78	39

INFORME ANUAL DE NÚMERO DE PRUEBAS EFECTUADAS Y REPORTADAS EN  
MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS: ENERO A SEPTIEMBRE DE 2025

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados
Calcio.....	20	10
Cloro.....	8	4
Cloro disponible.....	43	43
Cloruro de sodio.....	18	9
Cloruros.....	38	19
Cobre.....	38	19
Conductividad.....	38	19
Cromo.....	28	14
Dureza carbonatada.....	8	4
Dureza no-carbonatada.....	8	4
Dureza total.....	38	19
Flúor.....	89	89
Fosfatasa.....	18	9
Grasa.....	4	2
Hierro.....	56	28
Humedad.....	332	166
Magnesio.....	5	5
Manganoso.....	20	10
Mercurio.....	74	37
Molibdeno.....	14	7
Níquel.....	14	7
Nitritos.....	50	25
Organoléptico.....	6	6
Pentóxido de fósforo.....	14	7
pH.....	43	43
Plomo.....	64	32
Selenio.....	10	5
Sodio.....	36	18
Sólidos disueltos totales.....	30	30
Sólidos suspendidos totales.....	2	1
Sólidos totales.....	10	5
Sulfatos.....	38	19
Turbiedad.....	106	53
Yodo en sal.....	20	10
Zinc.....	14	7

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES  
*(Hasta el 30 de septiembre de 2025)*

**INFORME MENSUAL DE NÚMERO DE MUESTRAS RECIBIDAS  
CLASIFICADAS POR PROGRAMA: SEPTIEMBRE/2025.**

Programa	Muestras recibidas
<b>TOTAL.....</b>	<b>80</b>
Control de Agua.....	6
Control de Alimentos Diversos.....	6
Control de Ambiente.....	12
Control de Cárnicos.....	17
Control de Salud Bucal/Flúor.....	10
Control Externo.....	2
Control Particular.....	27

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES  
*(Hasta el 30 de septiembre de 2025)*

**INFORME MENSUAL DE NÚMERO DE MUESTRAS  
ANALIZADAS SEGÚN TIPO DE MUESTRA: SEPTIEMBRE/2025**

Tipo de muestra	Muestras recibidas
<b>TOTAL.....</b>	<b>80</b>
Agua.....	17
Ambiente.....	6
Cepa.....	7
Cereal.....	6
Comida Preparada.....	1
Especia.....	17
Fruta u Hortaliza.....	1
Hisopado.....	12
Producto Cárnico.....	10
Producto de Panadería.....	3

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES  
*(Hasta el 30 de septiembre de 2025)*

INFORME MENSUAL DE PRUEBAS EFECTUADAS, REPORTADAS E INGRESOS EN BALBOAS POR  
MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS ANALIZADAS: SEPTIEMBRE/2025

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados	Ingreso (1)
<b>TOTAL.....</b>	<b>672</b>	<b>326</b>	<b>9,520</b>
Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas			
<b>Total .....</b>	<b>332</b>	<b>139</b>	<b>3,695</b>
<i>Cronobacter spp.</i> .....	18	6	270
<i>Escherichia coli O157:H7</i> .....	18	6	270
<i>Listeria monocytogenes</i> .....	18	6	270
Rec. Total de Bacterias Mesofílicas Aeróbicas.....	24	12	240
Rec. Total de Enterobacteriaceae.....	12	6	120
Recuento Total de Coliformes.....	31	19	320
Recuento Total de <i>Escherichia coli</i> .....	46	23	540
Recuento Total de Levaduras.....	36	18	270
Recuento Total de Mohos.....	36	18	270
<i>Salmonella spp.</i> .....	72	18	810
Tipificación de cepa de <i>Salmonella spp.</i> .....	21	7	315
Departamento de Química de Alimentos y Aguas			
<b>Total .....</b>	<b>340</b>	<b>187</b>	<b>5,825</b>
Acido Fólico.....	6	3	225
Aflatoxinas.....	3	3	150
Alcalinidad de bicarbonatos.....	2	1	10
Alcalinidad de carbonatos.....	2	1	10
Alcalinidad de hidróxidos.....	2	1	10
Alcalinidad total (agua).....	12	6	60
Aluminio.....	12	6	240
Antimonio.....	2	1	40
Arsénico.....	20	10	550
Bario.....	12	6	240
Cadmio.....	14	7	280
Calcio.....	12	6	240
Cloro disponible.....	7	7	140
Cloruro de sodio.....	6	3	75
Cloruros.....	12	6	150
Cobre.....	12	6	240
Conductividad.....	12	6	120
Cromo.....	4	2	80
Dureza carbonatada.....	2	1	10
Dureza no-carbonatada.....	2	1	10
Dureza total.....	12	6	60

INFORME MENSUAL DE PRUEBAS EFECTUADAS, REPORTADAS E INGRESOS EN BALBOAS POR  
MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS ANALIZADAS: SEPTIEMBRE/2025

Prueba según departamento	Análisis Efectuados	Análisis Reportados	Ingreso (1)
Flúor.....	11	11	165
Hierro.....	18	9	315
Humedad.....	22	11	165
Magnesio.....	1	1	35
Manganoso.....	2	1	50
Mercurio.....	14	7	385
Molibdeno.....	4	2	80
Níquel.....	4	2	100
Nitritos.....	16	8	200
Pentóxido de fósforo.....	6	3	135
pH.....	7	7	105
Plomo.....	14	7	385
Selenio.....	2	1	40
Sodio.....	12	6	240
Sólidos disueltos totales.....	5	5	100
Sólidos suspendidos totales.....	2	1	25
Sólidos totales.....	4	2	30
Sulfatos.....	12	6	150
Turbiedad.....	14	7	140
Zinc.....	2	1	40

Fuente: Laboratorio de Referencia de Alimentos y Aguas/ICGES

(Hasta el 30 de septiembre de 2025)

NOTA:

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