

DIRECCIÓN DE CONTROL DEL SECTOR INDUSTRIA, PRODUCCIÓN Y COMERCIO  
**MERCADOS DE ALIMENTOS, C.A. (MERCAL, C.A.)**

PROCEDIMIENTOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Mercados de Alimentos Mercal, C.A. (MERCAL, C.A.) es una empresa del Estado venezolano. Su creación fue ordenada mediante Decreto N° 2.359 del 09-04-2003 (Gaceta Oficial N° 37.672 del 15-04-2003). La prenombrada empresa se encuentra adscrita al Ministerio de la Alimentación, según Decreto N° 4.595 del 12-06-2006, sobre Organización y Funcionamiento de la Administración Pública Nacional (Gaceta Oficial N° 38.464 del 22-06-2006), actualmente, Ministerio del Poder Popular para la Alimentación.

La Compañía tiene por objeto la comercialización y el mercadeo, al mayor y al detal, de productos alimenticios de calidad y alto contenido nutricional, productos de limpieza y aseo personal, electrodomésticos, línea blanca, expendio de comida rápida, prendas de vestir, calzado, artículos deportivos, perfumería, papelería, mueblería, materiales de construcción, juguetería, utensilios de cocina, artículos para el hogar, lencería, textos y útiles escolares y otros productos de lícito comercio, de consumo masivo y de primera necesidad, de origen nacional o internacional, así como la distribución y colocación de los mismos en puntos estratégicos de venta. La suprema dirección de MERCAL, C.A. corresponde a la Asamblea de Accionistas. La red MERCAL, C.A., directa en el estado Barinas estaba conformada por 2 centros de acopio y 7 módulos tipo I.

**Alcance y objetivos de la actuación**

La actuación estuvo dirigida a la evaluación de los procedimientos utilizados por MERCAL, C.A., durante el año 2005 y primer semestre de 2006, para la distribución de los productos alimenticios e insumos, destinados a satisfacer los requerimientos de la población del estado Barinas, cuyos objetivos fueron: determinar si los centros de acopio y los módulos tipo I de la red MERCAL, C.A., cuentan con instalaciones que permitan el almacenamiento, resguardo, y preservación de los productos alimenticios e insumos, comercializados por la empresa, incluyendo los equipos de refrigeración, de acuerdo a la normativa que rige la materia y determinar si los responsables de los centros de acopio ejecutan y controlan los procesos relacionados con la preservación y conservación de los productos alimenticios comercializados por la empresa. En tal sentido, se inspeccionó el 50,00% de los centros de acopio y 86,00% de los módulos tipo I, tomando en consideración como criterios de

selección, la mayor cantidad de población sectorial a satisfacer, ubicación geográfica y la accesibilidad.

### **Observaciones relevantes**

En 2 establecimientos presentaban filtraciones, roturas y grietas en el techo y las paredes; las ventanas de todas las instalaciones evaluadas no contaban con las mallas anti-insectos. Al respecto, el artículo 9 de la Ley sobre Conservación y Mantenimiento de Obras e Instalaciones Públicas (Gaceta Oficial N° 33.257 del 03-07-85), establece que los organismos sujetos a la presente Ley, tendrán a su cargo y bajo su inmediata responsabilidad las gestiones permanentes de conservación y mantenimiento de las obras, edificaciones, equipos y demás instalaciones o bienes a ellos adscritos o que le sean propios. Adicionalmente, el artículo 8 de las Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para el Consumo Humano (Gaceta Oficial N° 36.081 del 07-11-96), establece que la edificación debe estar diseñada y construida a fin de proteger el interior de los ambientes de la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, en concordancia con el artículo 13 de la norma citada, específicamente los numerales 2, 3 y 4, referidos a los requisitos de diseño y construcción de las paredes, techos de las áreas y de las ventanas y aberturas (provistas de mallas anti-insectos), que faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y mantenimiento. Lo antes señalado, se debe a que los locales donde funcionan los centros de acopio, no estaban acondicionados para el almacenamiento de productos alimenticios, así mismo, la falta de implementación y ejecución de un plan de mantenimiento correctivo y preventivo que sea desarrollado de forma conjunta entre la Coordinación Regional y Nacional de MERCAL, C.A. En consecuencia, los locales utilizados por la empresa, para el almacenaje de alimentos, no garantizan totalmente la protección contra los agentes contaminantes provenientes del medio externo, ocasionando que existan riesgos en la seguridad e higiene de los alimentos que distribuye la red comercial.

En relación con los equipos de refrigeración y congelación, se detectaron deficiencias en la operatividad de las cavas cuarto de enfriamiento, congeladores, neveras exhibidoras de conservación, por cuanto se evidenció que estaban inoperativa las neveras exhibidoras y congeladores para refrigerar los alimentos perecederos en 4 de los módulos tipo I. No obstante, el artículo 53 de las prenombradas Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, señala que aquellos alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento microbiano, deben mantenerse en condiciones que eviten la proliferación o desarrollo de

microorganismos, empleando para ello cualquier medio efectivo, tales como: mantener el alimento a temperaturas de refrigeración no mayores de “7 °C” o en estado congelado, según sea el caso. Lo expuesto tiene su origen en que no existe un plan de mantenimiento preventivo y correctivo por parte de MERCAL, C.A., a los fines de subsanar las fallas de los componentes eléctricos y mecánicos producto del uso, mal manejo de los equipos y otras circunstancias que los mantenían inoperativos o reducían su capacidad de almacenamiento, refrigeración y vida útil. La situación planteada, trae como consecuencia que los alimentos que requieren condiciones especiales de temperatura para su conservación óptima, estén expuestos a condiciones adversas, lo cual aumenta los niveles de riesgos de contaminación de los productos en el proceso de almacenamiento y distribución.

En 4 módulos tipo I, los empleados no poseían o tenían vencido el certificado de salud expedido por el Ministerio de Salud y Desarrollo Social (actual Ministerio del Poder Popular para la Salud). Al respecto, el artículo 22 del Reglamento General de Alimento (Gaceta Oficial N° 25.864 del 16-01-59), señala que todas aquellas personas empleadas en la elaboración, depósito, expendio o transporte, y en general todas las que tengan contacto directo con los alimentos, sin ser los consumidores de ellos, deberán estar provistas del certificado de salud expedido por la autoridad sanitaria, Lo anterior, tiene su origen en que el personal que labora en estos establecimientos no habían realizado la diligencia por ante los centros de salud para tramitar el correspondiente certificado de salud, así como a la falta de seguimiento por parte de los jefes de los centros de acopio y módulos tipo I, en cuanto a la obligación de presentar el referido documento por parte de los trabajadores, a los fines de dar el cumplimiento a dicho requisito. En efecto, en los establecimiento visitados no consta si los empleados encargados de la manipulación de los alimentos, mantienen buen estado de salud, lo cual constituye una debilidad en los puntos de control en el almacenamiento y distribución de alimentos, cuya función es garantizar la inocuidad e higiene de los alimentos.

Se constató dentro de las áreas destinadas al almacenamiento de alimentos, la existencia de productos desincorporados o en estado de descomposición. En el centro de acopio Codazzi, se observó la presencia de alimentos descompuestos o desincorporados no aptos para el consumo humano, dentro del área de depósito y ubicados en áreas contiguas a los alimentos en buen estado. Sobre estas situaciones, en los artículos 24 y 25 de las citadas Normas de Buenas Prácticas, se establecen las condiciones para el manejo de residuos sólidos, destacando que los establecimientos deben disponer de áreas e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de residuos sólidos conforme a lo estipulado en las normas sanitarias. En este sentido, los artículos 76 al 78 de las Normas en *comento*, establece que la

dirección de la empresa debe responsabilizarse y proveer el apoyo necesario para el desarrollo e implantación de un programa de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para lograr una adecuada limpieza, desinfección, desinfectación y mantenimiento sanitario del establecimiento; asimismo, contempla que el programa de saneamiento debe ser revisado periódicamente y contener entre sus aspectos las precauciones requeridas para prevenir la contaminación del alimento cuando se emplean plaguicidas y agentes de fumigación; por último, cabe referir el artículo 86 *ejusdem*, que expresa que en los almacenes no deben colocarse materiales u objetos en desuso o de desecho que puedan propiciar la acumulación de polvo, suciedades, plagas u otras fuentes de contaminación y deterioro del alimento. Tal situación obedece, a que el espacio del almacén es compartido para disponer los productos deteriorados mientras se espera la visita del funcionario de control de calidad de la Coordinación Regional, a los fines de su desincorporación, toda vez que los establecimientos no disponen de una instalación físicamente diferenciada para resguardar los alimentos no aptos para el consumo; adicionalmente, las coordinaciones regionales no cuentan con un programa formal de saneamiento y control de desechos y plagas que permita mitigar las necesidades de limpieza y desinfección de los establecimientos, en consecuencia, la acumulación de estos alimentos dentro de los almacenes conjuntamente con los alimentos en buen estado, incrementan los niveles de riesgo de contaminación de los mismos, además propicia la acumulación de suciedad y las condiciones para el refugio de plagas y roedores.

### **Conclusiones**

Los centros de acopio y módulos Tipo I visitados, se detectaron deficiencias importantes en la cadena de refrigeración de alimentos, vinculadas principalmente con la falta de mantenimiento y mal uso de los equipos de refrigeración. En relación con los aspectos relativos a la seguridad e higiene de los establecimientos, se observaron deficiencias en el cumplimiento de los requisitos y procedimientos formales para el manejo de alimentos, así como, debilidades en las prácticas de almacenamiento y focos potenciales de contaminación que pueden afectar la salubridad e inocuidad de los productos alimenticios.

### **Recomendaciones**

La Junta Directiva de MERCAL, C.A, debe:

- Implementar y ejecutar un programa y/o proyecto de mantenimiento correctivo y preventivo, de forma continua y permanente, que sea desarrollado conjuntamente entre la Coordinación Nacional y la Coordinación Regional de MERCAL, C.A., que garanticen la

operatividad de los equipos de refrigeración y la conservación e higiene de los alimentos comercializados por la empresa; además, ejercer de manera eficiente la inspección y vigilancia periódica de los establecimientos, instalaciones, equipos y de la mercancía existente en los almacenes, lo cual permitirá detectar oportunamente cualquier desviación y la aplicación de los correctivos pertinentes.

- Dotar a los establecimientos de equipos de refrigeración, a los fines de garantizar la calidad de los alimentos que requieren estar en esas condiciones especiales de temperatura, así como crear los mecanismos necesarios de control interno, que permitan programar y planificar oportunamente el mantenimiento y el control preventivo de los equipos de refrigeración utilizados a los fines de asegurar el óptimo funcionamiento de los mismos.
- Empezar las acciones necesarias conducentes a la inversión para garantizar una adecuada planificación, coordinación, seguimiento y control preventivo, sobre las condiciones mínimas de higiene, seguridad industrial y de salubridad de los establecimientos encargados del almacenamiento, resguardo, distribución y comercialización de alimentos e insumos, a los efectos del cumplimiento de la normativa que rige la materia.