

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

PROCEDIMIENTOS PARA LA PRESERVACIÓN 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 Táchira estaba conformada por 5 centros de acopio y 8 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 preservación y el despacho en frío de los productos alimenticios e insumos, destinados a satisfacer los requerimientos de la población del estado táchira, 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, preservación y despacho 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 60,00% de los centros de acopio y 88,00% 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 la inspección realizada en 3 establecimientos donde funcionan los centros de acopio y módulos tipo I se constató deficiencias en la ventilación e iluminación, en cuanto a calidad e intensidad. Al respecto, el artículo 14 de las Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para Consumo Humano (Gaceta Oficial N° 36.081 del 07-11-96) señala que la iluminación del establecimiento debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica y efectiva de las actividades de fabricación, envasado y almacenamiento; adicionalmente, el artículo 16 de las precitadas Normas, refieren que la ventilación del establecimiento debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, facilitar la remoción de calor y de los contaminantes generados en las áreas de producción. Lo expuesto obedece, a fallas en el mantenimiento preventivo y correctivo por parte de la Coordinación Regional y por las dependencias administrativas y técnicas competentes de MERCAL, C.A., relacionado con la sustitución y reemplazo oportuno de las bombillas, así como del acondicionamiento de las áreas de depósito a las condiciones mínimas previstas en la normativa. Tal situación dificulta las labores de almacenaje, limita el acceso y permanencia en los locales dentro del proceso de distribución y expendio de alimentos, incluyendo el consecuente riesgo de presencia de agentes contaminantes en el ambiente que afecten directamente la inocuidad e higiene de los alimentos que se expenden al público.

En 4 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 prenombradas Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, 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 exhibidores de conservación, por cuanto se evidenció que la cava de congelación del centro de acopio San Cristóbal, presentaba daños físicos y abolladuras en la puerta, por consiguiente, niveles de condensación en su interior, por carecer de sistema de cerrado hermético y los demás centros de acopio visitados no contaban con equipos de refrigeración y congelación para los alimentos que así lo requieran. No obstante, el artículo 53 de las referidas 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 3 centros de acopio 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 todos los centro de acopio en el Estado Táchira, se observaron empaques de alimentos con perforaciones, debido al inadecuado manejo o almacenamiento y por rupturas provocadas por animales domésticos y roedores, alimentos en avanzado estado de descomposición (moho), así como veneno para el control de roedores en áreas adyacentes y contiguas al almacén de los alimentos, la presencia de excrementos de aves y roedores, así como alimentos dentro de su respectivo empaque, expuestos a la intemperie y en condiciones no adecuadas para su conservación. Sobre estas situaciones, en los artículos 24 y 25 de las citadas Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, 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 señalado 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, no cuentan con instalaciones e infraestructura física adecuada que permitan el almacenamiento, resguardo y preservación de los productos alimenticios; adicionalmente, 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 debilidades en las prácticas de almacenamiento y focos potenciales de contaminación que pueden afectar la salubridad e inocuidad de los productos alimenticios.

Recomendaciones

Se insta a la Junta Directiva de MERCAL, C.A, debe:

- Elaborar, estructurar e implementar un plan de acondicionamiento y reparación, que sea desarrollado conjuntamente entre la Coordinación Regional y la Sede Central, que permita la recuperación principalmente de la infraestructura de los Centros de Acopio y la adecuación de los establecimientos destinados a los Módulos Tipo I de MERCAL, C.A., a los fines de garantizar la protección y conservación en condiciones de higiene y salubridad de los alimentos.
- 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.