

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

PROCEDIMIENTOS Y CONTROL DE LOS INVENTARIOS DE MERCANCÍAS

Mercados de Alimentos, C.A. (MERCAL, C.A.), es una empresa del Estado venezolano, creada mediante Decreto Presidencial N° 2.359 del 09-04-2003, (Gaceta Oficial N° 37.672 del 15-04-2003). Posteriormente, se han producido varias modificaciones estatutarias, siendo la última en fecha 05-10-2005. Para el año 2004, MERCAL, C.A., según Decreto N° 3.125 del 15-09-2004, (Gaceta Oficial N° 38.027 del 21-09-2004), se encontraba adscrita al Ministerio de Alimentación (MINAL), actualmente Ministerio del Poder Popular para la Alimentación (MINPPAL). El capital social de la empresa es de Bs.F. 40,00 millones, representados en 40.000 acciones nominativas, con un valor nominal de Bs.F. 1.000,00 cada una; y su objeto es 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 artículos escolares y otros productos de lícito comercio, de consumo masivo y de primera necesidad, de origen nacional e internacional, así como la distribución y colocación de los mismos en puntos estratégicos de venta. La Coordinación Regional del estado Aragua, cuenta con 22 Módulos Tipo I y 08 Centros de Acopios, distribuidos en todo el territorio aragüeño.

**Alcance y objetivo de la actuación**

La actuación se orientó a verificar si la Coordinación Regional de MERCAL, C.A. del estado Aragua, cuenta con procedimientos y mecanismos para el seguimiento y control de los inventarios de mercancías (inventarios excesivos, dañados y/o de lenta rotación); así como, verificar si las estructuras físicas de las instalaciones se ajustan a la condiciones vigentes de infraestructura, higiene, salubridad, seguridad y mantenimiento, incluyendo el control y mantenimiento de la cadena en frío, para lo cual se inspeccionó el Módulo Tipo I El Museo (Santa Rita) y el Centro de Acopio Elecentro.

**Observaciones relevantes**

En la inspección realizada el 27-02-2007, al Centro de Acopio Elecentro, se observó en los depósitos un inventario de 66 y 2.459 cajas contentivas de encurtidos de 2 marcas, por un valor de Bs.F. 1.194,82 y Bs.F. 50.170,40, respectivamente, con la presencia de polvo y

sucio, cuya fecha de vencimiento era el 27-12-2007; asimismo se constató un inventario de 185 morrales escolares tipo B, por Bs.F. 4,44 millones. Al respecto, el artículo 131 de la Ley Orgánica de la Administración Financiera del Sector Público (LOAFSP), Gaceta Oficial N° 38.198 del 31-05-2005, establece que el sistema de control interno tiene por objeto asegurar el acatamiento de las normas legales, salvaguardar los recursos y bienes que integran el patrimonio público, asegurar la obtención de información administrativa, financiera y operativa útil, confiable y oportuna para la toma de decisiones; en concordancia con el artículo 8 literal a) de las Normas Generales de Control Interno (NGCI), Gaceta Oficial N° 36.229 del 17-06-97, la cual señala que corresponde a la máxima autoridad jerárquica de cada organismo o entidad, establecer, mantener y perfeccionar el sistema de control interno, y en general vigilar su efectivo funcionamiento. Asimismo, a los niveles directivos y generales les corresponde garantizar el eficaz funcionamiento del sistema de cada área operativa y/o unidad organizativa, de la cual sean responsables. Esta situación se debe a la actuación poco diligente, en cuanto a la falta de supervisión directa y control de las actividades; así como, que no contaban con un plan de inspecciones periódicas sobre las existencias de mercancías, a los fines del control y seguimiento que permitan determinar el exceso y lenta rotación de los inventarios; en consecuencia, no permite el adecuado resguardo de los inventarios de alimentos e insumos, generando posibles pérdidas por deterioro o vencimiento de los productos.

En la inspección realizada el 27-02-2007, a los 2 establecimientos destinados para el almacenamiento, distribución y venta de los alimentos comercializados por MERCAL, C.A., se constató que no disponen de edificaciones, instalaciones y servicios básicos acordes con su funcionamiento, por cuanto, los pisos son absorbentes, con grietas, orificios, totalmente sucios y sin drenaje, lo que dificulta su mantenimiento. Las paredes y los techos se encontraban sucios, los depósitos y almacenes no cuentan con puertas de seguridad; la iluminación es escasa, no cuentan con una ventilación adecuada que prevenga la condensación de vapor; ni con extractores de aire; las ventanas no están provistas de mallas anti-insectos y sin marcos removibles, como es el caso del módulo El Museo. Las instalaciones sanitarias se encontraban sucias y los del módulo El Museo clausurados, por no contar con agua potable. Sin embargo, tienen 2 tanques de agua, los cuales, no estaban instalados. Además, se observó en el área de almacén, alimentos colocados directamente en el piso y otros sobre paletas en malas condiciones, sucias y pegadas a la pared; y no se registra en un lugar visible la fecha de recepción, procedencia, observaciones de calidad, cantidad y tiempo de vida de los alimentos allí almacenados; acumulación de gran cantidad

de cajas de cartón y plástico; lo que no permite la inspección y conteo físico de la mercancía, así como, la efectiva fumigación, lo que genera el refugio y proliferación de plagas. Por otra parte, no fueron suministrados, ni localizados dentro del módulo, los Certificados Médicos vigentes del personal que labora en ése local, así como, el Permiso Sanitario del establecimiento. Las instalaciones estaban desprovistas de extintores, sistema de detección y alarma contra incendio, luces de emergencia; las instalaciones eléctricas y mecánicas no se encuentran protegidas. Los establecimientos destinados para la compra, almacenamiento, resguardo, distribución y venta de alimentos e insumos de producción nacional, regionales e importados, así como, los transportes encargados del traslado de la mercancía, no tienen los Permisos Sanitarios. Las situaciones expuestas contravienen lo establecido en los artículos 5 al 7; 13 al 28; 44, numeral 6; 76 al 78, 79, 81 y 84 al 86 de las Normas de las Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para Consumo Humano (Gaceta Oficial N° 36.081 del 07-11-96); en concordancia con los artículos 15, 16, 22 y 23 del Reglamento General de Alimentos (Gaceta Oficial N° 25.864 del 16-01-59); en cuanto a edificaciones e instalaciones, áreas de fabricación, ventilación, abastecimiento de agua e instalaciones sanitarias, manipulación de alimentos, saneamiento, almacenamiento, transporte y personal. De igual manera, el artículo 9 de la Ley sobre Conservación y Mantenimiento de Obras e Instalaciones Públicas (Gaceta Oficial N° 33.257 del 03-07-85), señala 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. Lo que trae como consecuencia, que el Estado, al no contar con establecimientos adecuados y en óptimas condiciones para la venta, conlleva al desabastecimiento de alimentos e insumos de primera necesidad; lejos de contribuir con la seguridad alimentaria de la población, estas situaciones interrumpen el proceso de abastecimiento seguro en cuanto a cantidad, calidad, variedad y oportunidad, dirigidos al consumidor final.

En las instalaciones del Módulo El Museo se observó una vitrina de 6 puertas, y 2 congeladores (Perfos 20") dañados; el establecimiento sólo cuenta con una vitrina de 4 puertas, la cual funciona a medias y no está provista de protectores de voltaje, presentando problemas en el desagüe, la cual no es suficiente para la conservación y almacenamiento de los alimentos que requieren refrigeración. Se constató dentro de las instalaciones del Centro de Acopio Elecentro, una cava cuarto de refrigeración dañada, el piso totalmente de cemento, absorbente y poroso; no se pudo apreciar las condiciones en que se encuentran las paredes y el techo, por cuanto, el mismo no dispone de luz; igualmente se observó, dentro de

los depósitos, cajas contentivas de pollo importado y mortadela almacenados en paletas y sin ningún tipo de resguardo y refrigeración, mercancía que es perecedera y de fácil contaminación. No obstante, lo anteriormente señalado es contrario a lo establecido el artículo 80 de las citadas Normas de Buenas Prácticas que señala, con la finalidad de evitar las consecuencias adversas para la inocuidad y la salubridad del alimento, se debe aplicar entre otras, la práctica higiénica de mantener continuamente las temperaturas de refrigeración o de congelación para los insumos y productos terminados que requieran ser almacenados y transportados en estas condiciones. De la misma forma, el artículo 9 de la Ley sobre Conservación y Mantenimiento de Obras e Instalaciones Públicas, señala 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. Tal situación se debe a debilidades en el proceso de programación y planificación, y a la falta de coordinación relativas a las gestiones administrativas y financieras, por cuanto no se llevan a cabo oportunamente a los fines de garantizar, un adecuado mantenimiento y control preventivo de los equipos de refrigeración, para la conservación de los alimentos que lo requieren; y en ese sentido, poseer una cadena de frío de primera calidad de acuerdo a los requerimientos de inventarios que se manejan; y por otra parte, la Coordinación Regional del estado no cuenta con procedimientos, aunado a la ausencia de políticas de mantenimiento dirigidos a salvaguardar los bienes que forman parte del Patrimonio Público de la República. Lo que trae como consecuencia peligro de contaminación, así como, la proliferación de microorganismos indeseables en los alimentos y por ende deterioro y/o pérdidas de los mismos.

### **Conclusión**

La Coordinación Regional del estado Aragua no se ajusta a la normativa legal, por cuanto en los establecimientos, se detectaron debilidades de control interno que inciden en el correcto manejo de los inventarios de mercancías; en la inspección realizada a los referidos establecimientos, se observó que la infraestructura física de los mismos no se encontraban en buenas condiciones; el sistema de seguridad no es adecuado; además, se detectaron deficiencias en la cadena de refrigeración, vinculadas principalmente con la falta de mantenimiento y mal uso de los equipos de refrigeración.

### **Recomendaciones**

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

- Establecer e implantar los mecanismos de control interno necesarios, que permitan a los responsables del manejo de los inventarios de mercancías, ejercer de manera eficiente la inspección periódica de los productos existentes en los almacenes de la empresa, a los fines de detectar oportunamente el exceso y lenta rotación de los inventarios.
- Empezar las acciones necesarias para garantizar una adecuada planificación, coordinación, seguimiento y control preventivo, sobre las condiciones mínimas de infraestructura física, higiene, seguridad industrial, de salubridad y capacidad de almacenamiento, de los establecimientos encargados del resguardo, distribución, venta y transporte de alimentos e insumos.
- Crear los mecanismos necesarios de control interno, que permitan programar y planificar oportunamente el mantenimiento preventivo de los equipos de refrigeración utilizados para la conservación de los alimentos.