

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, creada mediante Decreto N° 2.359 del 09-04-2003 (Gaceta Oficial N° 37.672 del 15-04-2003), 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 corresponde a la Asamblea de Accionistas. La red Mercal, C.A., comercial en el estado Sucre estaba conformada por 4 centros de acopio y 11 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 2006, para el almacenamiento y la distribución de los productos alimenticios destinados a satisfacer los requerimientos de la población del estado Sucre, cuyos objetivos estuvieron dirigidos a 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 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 de la red MERCAL, C.A., 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 75,00% de los centros de acopio y el 45,00% de los módulos tipo I, tomando en consideración la ubicación geográfica de cada establecimiento y la mayor accesibilidad, teniendo en cuenta la mayor

población sectorial

### **Observaciones relevantes**

En la inspección realizada en 5 establecimientos donde funcionan los centros de acopio, se constató que los pisos presentaban grietas, erosión, defectos de relieve y no habían sido construidos con materiales impermeables que evitaran la acumulación y absorción de humedad. Las ventanas y aberturas que comunican con el ambiente exterior de los establecimientos visitados no estaban provistas de mallas anti-insectos, no evitando la acumulación de polvo y suciedades en el interior de las instalaciones. Asimismo se observó limitaciones en la capacidad de almacenamiento, toda vez que los volúmenes de mercancías que manejan, no estaban en proporción con la inferior capacidad física de los depósitos. Sobre las situaciones antes expuestas, 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 Capítulo II, Secciones I y II 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), referidos a los requisitos de diseño y construcción de las edificaciones e instalaciones, establecen las condiciones y principios básicos de la infraestructura, instalaciones y servicios aplicables a los establecimientos destinados al depósito y almacenamiento de alimentos, en cuanto a los requisitos de los pisos y drenajes, paredes, techos, puertas, ventanas y otras aberturas, dirigidos a eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables, los peligros para la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios. Lo antes señalado, obedece fundamentalmente a que los establecimientos donde operan los centros de acopio, no estaban acondicionados para el almacenamiento de productos alimenticios, debido a que no fueron diseñados y construidos para tal fin. Aunado a ello, el avanzado estado de deterioro en que se encuentran algunos establecimientos y la falta de implementación y ejecución de un programa y/o proyectos de mantenimiento correctivo y preventivo que sea desarrollado de forma conjunta entre la Coordinación Regional y Nacional de MERCAL, C.A. En consecuencia, la infraestructura de 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.

El Centro de Acopio Fundacomún no disponía de equipos de refrigeración para la conservación de los alimentos que requieren determinados límites de temperatura. Sobre estos particulares, el artículo 53 de las precitadas 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 micro-organismos, 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 anterior, tiene su origen en la falta de inversión y asignación de equipos para aquellas regiones estadales que requieren y tienen una crítica situación en cuanto a su capacidad de almacenaje y preservación de los alimentos que necesitan refrigeración. 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 riesgo de contaminación de los productos en el proceso de almacenamiento y distribución.

En lo relativo a la seguridad e higiene de los establecimientos y locales inspeccionados, se observó que las instalaciones de todos los centros de acopio y módulos tipo I evaluados, no contaban con el permiso sanitario, no obstante lo establecido en los artículos 11 y 12 del Reglamento General de Alimentos (Gaceta Oficial N° 25.864 del 16-01-59), los cuales señalan que los establecimientos, destinados a la producción y depósito de alimentos, los expendios fijos o ambulantes no podrán funcionar sin el correspondiente permiso de la autoridad sanitaria local, el cual debe ser renovado cada año. Tal situación se debe, a la ausencia de una adecuada planificación y ejecución de los procedimientos legales atinentes a la obtención de la permisología necesaria para el funcionamiento de los almacenes y establecimientos, por parte de la Gerencia Regional de Seguridad Integral de MERCAL, C.A., de cada entidad regional. Lo anterior, no permite corroborar el aval sanitario emitido por el organismo correspondiente, en cuanto a las condiciones físicas de la infraestructura, sus instalaciones y procesos de almacenamiento de los establecimientos destinados al depósito y expendio de alimentos de MERCAL, C.A., en las regiones evaluadas, de tal forma que se garantice y certifique la salubridad de los alimentos en ellos almacenados.

## **Conclusiones**

Los centros de acopio y módulos Tipo I visitados en el estado Sucre, 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, motivado principalmente a la falta de 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.

### **Recomendaciones**

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, a los fines de garantizar la protección y conservación en condiciones de higiene y salubridad de los alimentos.
- 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 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, a los efectos del cumplimiento de la normativa que rige la materia.