



INFORME FINAL DE AUDITORIA

PROYECTO N° 1.12.3.00

FISCALIZACION DE LA
ACTIVIDAD BROMATOLÓGICA.

AUDITORIA DE GESTIÓN

PERIODO 1999/2000

Buenos Aires, Agosto de 2002

AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 piso 5º Capital Federal

Presidente

Dr. Vicente Mario Brusca

Auditores Generales:

Dr. Jorge Argüello

Dr. Nicolás Corradini

Dra. Noemí Fernández Cotonat

Dr. Daniel Rodríguez

Dra. Gabriela Serra

Dr. José María Pazos

Código del proyecto:

1.12.3.00

Nombre:

Fiscalización de la actividad bromatológica. Auditoría de Gestión

Objeto:

Procesos y técnicas aplicados por la Dirección de Protección de los Alimentos dependiente de la Dirección General de Seguridad Alimentaria en cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos de programa asignado.

Objetivo:

Evaluar la adecuación de los procesos y técnicas aplicados por la Dirección de Protección de Alimentos dependiente de la Dirección General de Seguridad Alimentaria, en el cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos del programa.

Alcance:

Relevar selectivamente los circuitos administrativos, tareas y ambiente de control, objeto de la presente auditoría, para establecer una base analítica que permita evaluar, a futuro, la adecuación de los mismos al cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos del programa en términos de eficacia y eficiencia y detectar deficiencias de control interno.

Período bajo examen:

Ejercicios Presupuestarios Años 1999 y 2000

Programa Presupuestario:

Año 1999 - Programa 23 Jurisdicción 35

Año 2000 - Programa 355 Jurisdicción 65

Equipo designado:

Ing. Quaini, Eduardo Adrián

Dr. Monclús, Carlos

Dr. Jáuregui, Eduardo

Dr. El Kadri, Omar

Tecn. D'Agostino, José Luis



**Informe Final de Auditoría
Proyecto Nº 1.12.3.00****DESTINATARIO**

Sra. Presidenta
Legislatura de la Ciudad
Autónoma de Buenos Aires
Lic. María Cecilia Felgueras



En el uso de las facultades conferidas por el Artículo 135 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y de conformidad con las disposiciones de la Ley 70, artículos 131, 132 y 136, la AUDITORIA GENERAL DE BUENOS AIRES procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

1. INTRODUCCIÓN

En uso de las facultades conferidas por el Art. 135 de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires, por los artículos 131, 132 y 136 de la Ley Nº 70 y en cumplimiento de la planificación institucional aprobada por Ley Nº 326 de la CABA, la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires procedió a efectuar una auditoría de gestión en el ámbito de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHySA), según su denominación de la estructura en el período bajo estudio.

2. OBJETO DE LA AUDITORÍA

Procesos y técnicas aplicados por la Dirección de Protección de los Alimentos dependiente de la Dirección General de Seguridad Alimentaria en cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos de programa asignado.

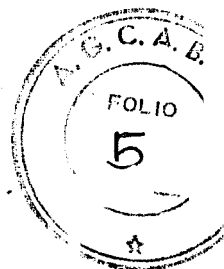
3. OBJETIVO DE LA AUDITORÍA

Evaluar la adecuación de los procesos y técnicas aplicados por la Dirección de Protección de Alimentos dependiente de la Dirección General de Seguridad Alimentaria, en el cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos del programa.

4. ALCANCE DEL EXAMEN

El examen fue realizado de conformidad con las Normas de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires, aprobadas por la Ley NC 325, y se sustenta en la información y documentación suministrada por el organismo, la obtenida de auditorías anteriormente realizadas y de bibliografía específica de la actividad bromatológica. La siguiente nómina completa la nómina de fuentes de información:

- Informe de Auditoría (AGCBA) de gestión de recursos humanos en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria;



- Notas a la DGHySA
- Informes y notas de los responsables de áreas.
- Cuestionarios
- Informe DGHySA a la Legislatura de la Ciudad. Año 1998
- Informe DGHySA de la AGN Año 1995
- Dirección General de Comedores Escolares
- Publicación de Normas Básicas de Seguridad y Bioseguridad Gelap – Senasa
- Código Alimentario Nacional
- Estudios FAO Alimentación y Nutrición (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación)
 - Manuales para el Control de Calidad de los alimentos
 - Garantía de la calidad en el laboratorio químico de control de los alimentos
 - El laboratorio de control de los alimentos
 - Inspección de los alimentos importados
- Plan estratégico de cooperación técnica, INPPAZ OPS/OMS
- Manual de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), (SENASA, SAGPyA)
- Guía para las buenas Prácticas de Manufactura (BPM), (SENASA, SAGPyA)

Se analizó el marco normativo, la Estructura Orgánico Funcional y se relevó el circuito administrativo, procedimientos, tareas y ambiente de control interno de la Dirección de Protección de Alimentos. En el Anexo I del presente Informe se detallan las misiones y funciones de la Dirección mencionada.

Se verificó la adecuación de las actividades de protección de los alimentos llevadas a cabo a las misiones y funciones que tiene asignadas la DGHySA como así también a los programas aprobados, conforme al presupuesto para los años 1999 y 2000.

5. LIMITACIONES AL ALCANCE

No se realizan valoraciones respecto de la eficacia y eficiencia en el cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos asignados a la Dirección de Protección de Alimentos debido a que la DGHySA no tiene cuantificadas sus metas ni su universo de incumbencia y, por lo tanto, no se tienen parámetros ni variables de medición contra los cuales realizar comparaciones. No obstante, se determinó un universo de incumbencia de



la Dirección bajo análisis¹ para realizar una comparación tentativa con las acciones llevadas a cabo por la misma, al sólo fin de establecer un punto de referencia para ésta y futuras auditorías. El universo de incumbencia de la Dirección está conformado por:

Establecimientos Empadronados (fábricas, depósitos, bares, hipermercados, etc.)	188.415
Hospitales del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires	34
Hogares dependientes del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires	4
Establecimientos escolares dependientes del GCBA y privados	2.265
Total de establecimientos a Fiscalizar (universo teórico)	190.718

FOLIO
6

6. ACLARACIONES PREVIAS

Con el fin de situar la lectura del presente Informe se considera conveniente efectuar las aclaraciones que seguidamente se enuncian:

- 1) Se deja constancia que las actuaciones del Departamento de Fiscalización e Inspección, desarrolladas en los establecimientos de la Ciudad, ha sido auditada sólo en base a la información brindada por la DGHySA y la Dirección General de Verificaciones y Habilitaciones, excepto en comedores escolares, sobre los cuales se realizó el cruce de información con los registros para el año 2000 de los comedores escolares seleccionados.
- 2) Las cuantificaciones incluidas en las observaciones del presente Informe se basan en los promedios obtenidos respecto de los meses de febrero y junio para el año 1999 y febrero, junio y agosto para el año 2000. No se han realizado proyecciones anuales ni extrapolaciones a partir de estos datos, por lo tanto, los mismos expresan solamente la situación del período analizado.

7. OBSERVACIONES

Del estudio y análisis de la documentación suministrada por la DGHySA y la aportada por las distintas dependencias circularizadas, detalladas en el punto Alcance del Examen del presente informe, surgen las observaciones y comentarios que seguidamente se mencionan, los cuales han sido enunciados agrupándose por departamentos que conforman la Dirección Protección de Alimentos.

¹ Base de información: Dirección General de Verificaciones y Habilitaciones, Dirección de Sistemas Informáticos. Secretaría de Gobierno GCBA; Dirección General de Control de Desarrollo Social y Salud AGCBA; Dirección General de Escuelas. Secretaría de Educación GCBA

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

- 1) Carencia de manuales de procedimientos, conforme lo exige el Dec. 139/96 GCBA Art. 4. Sin embargo, existen normas compiladas que regulan aspectos y procedimientos de la actividad de bromatología como ser el Digesto Municipal del GCBA y el Código Alimentario Argentino.
- 2) Se concentran en una misma área y en la misma persona las funciones de autorización, fiscalización y registro que requerirían de una adecuada separación a fin de garantizar el debido control por oposición de intereses.

Se constató la multiplicidad de funciones del Director Adjunto² de la DGHySA. El mismo cumple tareas en varias de las áreas operativas del organismo: tiene a su cargo la Jefatura del Departamento de Fiscalización e Inspección, la Dirección a cargo de la Dirección de Protección de Alimentos, y la Dirección General adjunta de Higiene y Seguridad Alimentaria.

- 3) Teniendo en cuenta el universo teórico³ de establecimientos que se encuentran bajo la jurisdicción de la DGHySA, la falta de planificación de metas físicas y la dotación de personal destinada a las tareas de fiscalización con que cuenta la Dirección Protección de Alimentos (41 en promedio para los años 1999-2000) resulta insuficiente para cubrir la necesidad de control actual de la ciudad⁴.
- 4) Los formularios utilizados por los inspectores y relevados por el equipo de auditoría, no se encuentran numerados, los datos se vuelcan a mano y resultan de difícil lectura⁵.

DEPARTAMENTO DE FISCALIZACIÓN E INSCRIPCIONES

- 5) Las inspecciones⁶ realizadas en el período 2000 no guarda proporcionalidad respecto a las efectuadas durante el período 1999⁷ representando una merma equivalente al 15.07 %, no siendo significativa la modificación de la dotación de personal afectado.

² De acuerdo a lo informado en el descargo, por la DGHySA, mediante C.Nota AGCBA N° 1103-2002 de fecha 21/05/2002, a la fecha del informe de auditoría en despacho, se suprimió la Dirección General Adjunta, con el Decreto N° 654-2001.

³ Ver 5. Limitaciones al Alcance del presente Informe.

⁴ Ver 5. Limitaciones al Alcance del presente Informe. Esta limitación, por otra parte, impide determinar aspectos básicos de la gestión de recursos humanos (establecimiento de dotaciones óptimas, determinación de perfiles laborales, descripción de tareas y puestos de trabajo, necesidades de capacitación, etc.)

⁵ Para este análisis se tuvo acceso al 100 % de los formularios de inspección.

⁶ Base de información: Partes de Producción diarios de establecimientos fiscalizados.

⁷ Ver Proyecto N° 1.12.2.00 - Informe Auditoría de Gestión de Recursos Humanos – Enero de 2002.

Comparativo Año 1999 - 1º semestre Año 2000

	1999	2000	Variación
Inspección mensual promedio	1274	1082	-15.07 %
Inspección diaria promedio	62	49	-20.96 %
Agentes	42	40	-5.88%
Inspección mensual por agente	29.5	28	-5.08%
Inspección diario por agente	1.44	1.3	-9.7%

FOLIO

8

☆

Año 1999

	Febrero	Junio	Promedio
Inspección mensual	904	1644	1274
Inspección diaria	45	78	62
Agentes	42	43	42.5
Inspección mensual por agente	21	38	29.5
Inspección diario por agente	1.07	1.81	1.44

Primer Semestre Año 2000

	Febrero	Junio	Agosto	Promedio
Inspección mensual	984	537	1726	1082
Inspección diaria	47	27	75	49
Agentes	41	44	35	40
Promedio mensual por agente	24	12	49	28
Promedio diario por agente	1.15	0.61	2.14	1.3

En el mes de agosto de 2000, se denota un incremento de la producción respecto de los meses febrero y junio del mismo año. Se debe tener en cuenta que si bien en agosto los índices de producción aumentan a razón del 150 % al 220 % mensual respecto a febrero y junio del mismo año, la dotación de agentes asignados a la inspección de locales comerciales se vio disminuida en promedio un 17.64%.

- 6) De la información relevada del Libro de Muestras utilizado en el Departamento Laboratorio de Investigación y Monitoreo, la cantidad de muestras ingresadas y analizadas por el laboratorio en el periodo auditado (1258 unidades) difiere en un 17,40%⁸ de la volcada en los

⁸ Al efecto se ponderó la información correspondiente a los meses febrero y junio de 1999 y febrero, junio y Agosto de 2000, representando este período el 23.8 % del ciclo auditado.

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
 de la
 Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

Partes Diarios de Producción de muestras extraídas por los inspectores (1039 unidades).

- 7) Las muestras⁹ extraídas por los inspectores, para los meses auditados, ingresaron al laboratorio con posterioridad al día de extracción en el 88.08% de los casos.

Las demoras se registran de acuerdo al siguiente detalle:

- a) Al día posterior al de su extracción en el 32.25%.
- b) Entre 2 y 6 días posteriores a su extracción en el 24.73%.
- c) Entre 7 y 13 días posteriores a su extracción en el 30.62%.
- d) Entre 14 Y 360 días posteriores a su extracción en el 0.34%.
- e) Mas de 360 días posteriores a su extracción en el 0.14%.

El tiempo transcurrido entre la toma de la muestra y su posterior acondicionamiento en laboratorio debe ser el menor posible, y según recomendaciones de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) dentro de la misma jornada de trabajo, dado que las condiciones de almacenamiento y preservación deben evitar cambios de los atributos que van a ser examinados desde el momento de la toma de la muestra hasta su posterior análisis. A tal efecto se constato durante los trabajos de relevamiento en el sector de ingresos de muestras del Departamento Laboratorio de Investigación y Monitoreo, que las muestras son entregadas por los inspectores sin el adecuada acondicionamiento en heladeras portátiles.

- 8) Se observó que en el 29,6% de los casos auditados¹⁰ los inspectores no realizan la presentación de los Partes de Producción. Por otra parte, no existen constancias de que la Dirección hubiese establecido mecanismo de control alguno, que exija la presentación en fecha de los mismos.
- 9) La información volcada en los partes diarios de producción, confrontada con lo informado por la Dirección de Verificaciones y Habilitación del GCBA, difiere en un 69,31 %¹¹.
- El 51.49 % de la información no coincide en aspectos tales como: domicilio, rubro habilitado, titular y/o número de expediente.
 - El 17.82 % de los establecimientos informados en los Partes de Producción no se encuentran empadronados.
- 10) El Departamento de Fiscalización e Inspección no cuenta con un empadronamiento de los locales comerciales habilitados para el expendio y elaboración de alimentos.

Esta deficiencia imposibilita el diseño de una adecuada programación de las actividades de inspección.

- 11) Al comparar los Partes de Producción confeccionados por los inspectores, en los meses de febrero y junio de 1999 y febrero, junio y

⁹ Al efecto se ponderó la información correspondiente a los meses febrero y junio de 1999 y febrero y junio de 2000, representando este período el 23.8 % del ciclo auditado.

¹⁰ Meses auditados: Febrero y Junio de 1999 y Febrero, Junio y Agosto 2000 respectivamente

¹¹ En el descargo efectuado por la DGHSA, mediante C.Nota AGCBA N° 1103-2002 de fecha 21/05/2002; informa que actualmente la detección de la falta de habilitación es informada a la Dirección de Verificaciones y Habilitaciones. La AGCBA no verificó la información aportada en el descargo.

[Firma]

Departamento Actuarios Colegiados
INFORME FINAL
de la

agosto de 2000, se desprende la siguiente información:

Procedimiento	1999	2000
Clausuras	8	20
Inspección de Vehículos	0	171
Intimaciones de mejoras	12	12
Control de mejoras	0	2
Pedidos de mejoras	0	27
Notificaciones	7	354

Del presente cuadro se observa que, encontrándose estos procedimientos dentro de las funciones relevantes a cargo de esta Dirección, su producción no guarda relación con el universo de incumbencia de la Dirección¹².

Asimismo se observan incrementos sustanciales en los procedimientos correspondientes a inspección de vehículos y notificaciones, al cotejar la producción de los períodos auditados.

- 12) La nula registración de procedimientos de inspección de vehículos, intimaciones de mejoras y pedidos de mejoras durante los meses auditados de 1999, comparados con los de 2000, sugiere una falta seguimiento y/o de programación de las mismas.
- 13) Se constató a partir de un relevamiento efectuado sobre una muestra aleatoria de 16 comedores escolares que 3 de los establecimientos no tenían asentados en los respectivos libros de registros las inspecciones realizadas por el personal de la DGHySA. Esto constituye un 18.75% de la muestra auditada.
- 14) Del informe generado por la Nota 1545/00 DGHySA inciso l) y p), no surge que el personal de fiscalización haya asistido a cursos implementados por la Dirección General, tampoco existe constancia de la asistencia a cursos de actualización y capacitación dictados fuera del mismo.

DEPARTAMENTO LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN Y MONITOREO

- 15) Se observó un deficiente control interno del área. La observación se fundamenta en los siguientes aspectos:

a) Existen deficiencias en la registración del ingreso de las muestras¹³:

- El registro de la fecha de ingreso no guarda correlatividad. Se verificó en el 10.49% respecto del total de muestras ingresadas.

Ingresaron muestras sin registrarse su fecha de ingreso. Se verificó en el 0.95 % respecto del total de muestras ingresadas.

¹² Ver Observación 4 del presente informe.

¹³ Muestras ingresadas en los meses de febrero y junio del año 1999 y febrero, junio y agosto del año 2000.-

- Se registro el ingreso al laboratorio de muestras con fecha anterior a la de su extracción. Se verificó en el 0.05 % del total de muestras ingresadas.
- Se ingresan muestras sin identificar el número de acta por la cual fueron extraídas. Se verificó en el 0.49 % del total de muestras ingresadas en el año 1999.
- Se anularon muestras sin dejar registrado su motivo. Se verificó en el 0.09 % del total de muestras ingresadas en el año 1999.
- De tres muestras extraídas en un mismo día, dos son ingresadas al laboratorio dos meses después de la fecha de extracción, asignándoseles número de muestra correlativo. Asimismo las fechas de ingreso se encuentran enmendadas.

b) Existen en el Sector Muestras, deficiencias en el archivo de copias de protocolos:

- No se mantiene un orden cronológico, resultando engorrosa su búsqueda e identificación.
- No se encuentran foliados.
- Falta la firma de los responsables de los protocolos en el 54.54% de los casos, encontrándose solamente el sello aclaratorio.

c) Existen deficiencias en el sistema de precintado de las muestras:

- En las Nota 13.148, 13.144 DGHySA/2000 se expresa que “los precintos que se utilizan actualmente son fácilmente violables” y que, por lo tanto, “no se puede asegurar que no se cambie la fracción triplicada o que se haya cambiado la fracción duplicada antes de su recepción el laboratorio”, agregándose que “la extracción de muestras en estas condiciones carece de todo valor”. Esto resulta de suma importancia en tanto que no se puede asegurar con estos sistemas que no se cambie la fracción triplicada que es la que se encuentra en poder del inspeccionado¹⁴.

16) El equipamiento para análisis utilizado en el procesamiento de las muestras con que cuenta el departamento laboratorio de investigación y monitoreo cuenta con la siguiente antigüedad:

mayor a 27 años	41.46%
menor a 27 y mayor a 20 años	2.43%
menor a 20 y mayor a 15 años	19.51%
menor a 15 y mayor a 10 años	9.75%
menor a 10 años	26.82%

¹⁴ En el descargo efectuado por la DGHySA, mediante C.Nota AGCBA N° 1103-2002 de fecha 21/05/2002; informa que se ha adquirido un producto precintado con una mayor y mejor calidad. La AGCBA no verificó la información aportada en el descargo.



Handwritten signature.

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la

- 17) No existe un espacio físico independiente destinado a guardar muestras, inclusive las contaminadas, encontrándose actualmente en el mismo sector en que trabaja el personal administrativo.
- 18) Los agentes guardan alimentos de consumo personal en lugares destinados a la custodia de las muestras.
- 19) El área sucia (lavado de utensilios y autoclavado) y recolección de residuos, se encuentra enfrentada y cercana (pasillos por medio), sin mediar entre ambas puertas de cierre automático o algún otro medio de aislamiento.
- 20) El espacio físico destinado al Sector Muestras es reducido y el equipamiento insuficiente en relación a las muestras que ingresan diariamente y que se deben conservar¹⁵.
- 21) Los agentes no utilizan elementos de higiene y protección personal (guantes, barbijo, guardapolvos, cofias, botas, etc.), pese a que la actividad que desarrollan requiere particulares condiciones de asepsia, a la vez que es considerada insalubre y, en forma continua, manipulan muestras, a priori, contaminadas.
- 22) Según el relevamiento efectuado a las instalaciones del laboratorio se verificó que las mismas no cumplen con las mínimas condiciones de bioseguridad establecidas por la Comisión de Bioseguridad Gelap – Senasa. Los laboratorios relevados correspondieron a las áreas de Microbiología, Toxicología y Físico-Químico.
- 23) Los libros de registros de las muestras ingresadas, tanto en el libro de ingreso general como así también los correspondientes a los laboratorios de microbiología, toxicología y físico-químico, no cumplen con lo establecido en la Ord. N° 21.979 Art. 9 Decreto 179/00.
- 24) Los protocolos¹⁶ con los resultados analíticos de las muestras extraídas son emitidos con posterioridad a los 14 días de la entrada de la muestra al laboratorio en el 31.3% de los casos. Las demoras se registran de acuerdo al siguiente detalle:
- a) A las 72 horas de entrada en el 1.6%.
 - b) Entre 4 y 6 días posteriores a su entrada en el 4.7%.
 - c) Entre 7 y 13 días posteriores a su entrada en el 17.5%.
 - d) Entre 14 y 20 días posteriores a su entrada en el 9.9%.
 - e) Entre 21 y 27 días posteriores a su entrada en el 14.3%.
 - f) Mas de 28 días posteriores a su entrada en el 7.1%.

La prontitud en la obtención de la información, permite promover líneas de acción inmediatas para la verificación, remediación y/o planteo de planes de contingencias y mitigación de posibles brotes

- 25) Del análisis de los resultados de las contra verificaciones efectuadas, que se hacen a pedido del denunciado, surge que en el año 1999 y en el año 2000 el 43% y el 69% de los resultados cambiaron, para transformarse los mismos en aptos para el consumo.

¹⁵ Nota 13.205 DGHySA-2000, 13.165 DGHySA-2000.

¹⁶ Al efecto se ponderó la información correspondiente a los meses febrero y junio de 1999 y febrero y junio de 2000.



Departamento Actuariales Colegiados
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

- 26) El laboratorio posee un tipo de ventilación natural con aporte de masa de aire sin refrigerar, la que podría generar contaminación al interior del laboratorio.
- 27) Se ha verificado un inadecuado almacenaje de las muestras, tanto por los mecanismos empleados en el transporte de las muestras como su preservación en los Freezers (excesiva cantidad de muestras). El riesgo inherente consiste en que se pueden invalidar completamente los resultados analíticos, debido al cambio de temperatura que puede sufrir parte de la muestra.
- 28) Imposibilidad práctica para la determinación de Hongos y Levaduras, a partir de la presencia de hongos en las paredes y techos del laboratorio de microbiología por efecto de las filtraciones de humedad¹⁷.
- 29) El Departamento de Laboratorio de Investigación y Monitoreo, no realiza de acuerdo a sus misiones y funciones, el monitoreo y fiscalización de laboratorios de análisis bromatológicos y controles de calidad.

DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGÍA ALIMENTARIA

- 30) Este departamento carece de un cuerpo propio de inspectores con formación técnica profesional capacitado para el cumplimiento efectivo de las misiones y funciones que le competen al área.

8. RECOMENDACIONES

A continuación se proponen una serie de recomendaciones respecto de las Observaciones realizadas en el presente Informe, las cuales tienen carácter no vinculante y cuya aplicación práctica queda a criterio de la autoridad que corresponda. Para facilitar la lectura, se agrupan las mismas de acuerdo con el rubro asignado en el punto anterior.

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

- 1) Elaborar, aprobar y poner en práctica un Manual de Normas y Procedimientos para las diversas incumbencias y acciones de la Dirección.
- 2) Se recomienda la designación de personal para cubrir las jefaturas de las unidades de estructura vacantes a fin de que cada instancia tenga un único responsable que reporte a un nivel superior, evitándose la concentración de funciones en una misma persona.
- 3) Planificar las tareas de fiscalización de establecimientos de expendio de alimentos que se encuentra bajo la jurisdicción de la DGHySA definiendo

¹⁷ En el descargo efectuado por la DGHySA, mediante C.Nota AGCBA N° 1103-2002 de fecha 21/05/2002; informa que se han solucionado los problemas de filtraciones mencionado. La AGCBA no verificó la información aportada en el descargo.

metas físicas acordes con el universo técnico de comercios habilitados. Potenciar las acciones de control, promoviendo la articulación de recursos y esfuerzos con otros organismos del GCBA

- 4) Rediseñar y poner en vigencia formularios de inspección preimpresos de modo que por medio de simbología simple se registren todos los aspectos involucrados en la tarea de fiscalización.

DEPARTAMENTO DE FISCALIZACIÓN E INSCRIPCIONES

- 5) Implementar medidas tendientes a lograr la mayor eficacia y eficiencia del programa de fiscalización durante todo el desarrollo del mismo.
- 6) Implementar un sistema de control interno, que prevea el cruzamiento de información entre las distintas áreas de la Dirección de Protección de Alimentos para detectar diferencias o desvíos.
- 7) Establecer procedimientos y mecanismos de control que aseguren que las muestras ingresen al laboratorio en la fecha de la extracción y que posean las condiciones de almacenamiento y preservación adecuadas, cumpliendo con las normas nacionales e internacionales que regulan la actividad (Código Alimentario Nacional y normas de la FAO)
- 8) Establecer medias y/o mecanismos de control interno que garantice la presentación de la totalidad de los Partes de Producción respectivos por parte de los inspectores.
- 9) Establecer mecanismos de información y comunicación con la Dirección de Verificaciones y Habilitación del GCBA, de manera de lograr una mejor calidad y veracidad de la información brindada a los verificadores.
- 10) Se deberán establecer mecanismos de control para mantener actualizadas los registros de la Dirección que, además, prevean el cruzamiento de información con la registrada por los organismos fiscalizados (Hospitales, escuelas, comedores escolares, colonias, etc.).
- 11) Elaborar un programa de fiscalización global con continuidad temporal y que contemple el registro estadístico de sus resultados para facilitar su seguimiento y retroalimentación para aumentar su eficacia y el uso eficiente de los recursos disponibles.
- 12) y 15) Fortalecer los mecanismos de control para que se lleven a cabo todas las registraciones que correspondan en las actividades de fiscalización.
- 16) Establecer mecanismos que aseguren la participación del personal asignado a las tareas de fiscalización estableciendo las necesidades de capacitación específica de cada agente.

DEPARTAMENTO LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN Y MONITOREO

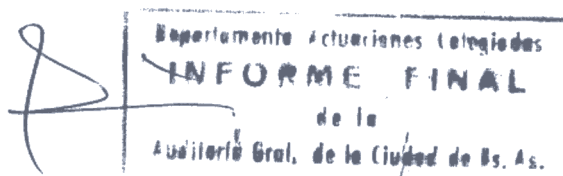
- 17) Implementar un sistema de control interno que prevea la continua revisión de los sistemas de registración de ingreso y recepción de muestras, archivo de protocolos y sistemas de precintado de muestras.



- 18) Implementar un programa de relevamiento, evaluación, recambio y/o adquisición de equipamiento analítico acorde a las misiones y funciones del área.
- 19) Disponer de un sector independiente para el resguardo de muestras.
- 20) Fortalecer los mecanismos e implementar medidas de control para que los equipos destinados para la preservación de muestras sean de uso exclusivo de la actividad bromatológica.
- 21) Mantener perfectamente aisladas las áreas denominadas sucias de las áreas analíticas mediante la utilización de puertas de cierre automático o algún otro sistema de aislamiento.
- 22) Ampliar el área destinada a la recepción y acondicionamiento de muestras dotándola del equipamiento suficiente para la preservación de las mismas.
- 23) Dar cumplimiento con la normativa vigente respecto de la utilización de elementos de higiene y cuidado personal acordes a la actividad desarrollada en el área.
- 24) Adecuar las instalaciones edilicias para cumplir con las exigencias mínimas de bioseguridad establecidas por la Comisión de Bioseguridad Gelap-Senasa.
- 25) Adecuar los libros de registros de ingreso de muestras para que cumplan con las exigencias de la Ord. 21.979.
- 26) Establecer y poner en marcha un programa de seguimiento de la emisión de protocolos que permita que la misma se realice dentro de plazos razonables que permitan promover líneas de acción inmediatas para la verificación, remediación y/o planteo de planes de contingencias y mitigación de posibles brotes.
- 27) Se deberán ajustar todos los procedimientos involucrados de modo de lograr una mayor homogeneidad en la reiteración de análisis efectuados sobre muestras dobles.
- 28) Incorporar sistemas de ventilación con aportes de masas de aire refrigerado y filtrado.
- 29) Establecer mecanismos de control y procedimientos adecuados para el transporte, almacenaje y preservación de muestras.
- 30) Mantener en condiciones el sistema de impermeabilización en techos y paredes de modo de evitar filtraciones de humedad y por ende la presencia de hongos.
- 31) Implementar un programa de monitoreo y fiscalización de laboratorios de análisis bromatológicos.

DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGÍA ALIMENTARIA

- 32) Incorporar un equipo de inspectores propio con fuerte formación en la temática de epidemiología alimentaria.



9. CONCLUSIÓN

La Dirección de Protección de Alimentos no cuenta con información precisa respecto de su universo de incumbencia, es decir, no posee un registro de los establecimientos que elaboran, comercializan o en los que se consumen alimentos. Esta situación la limita en la elaboración de planes de fiscalización de rutina y especiales y para la detección de situaciones, reales y potenciales, que pongan en riesgo la salud de la población. Las metas de fiscalización establecidas no cubren adecuadamente dicho universo.

Se observa, en general, la falta de controles en las instancias de fiscalización, análisis y emisión de protocolos en cuanto a los registros, procedimientos, manejo y preservación de muestras y resguardo de información. No se cuenta con un registro estadístico centralizado a partir del cual realizar seguimientos y elaborar planes.

Se detectaron deficiencias edilicias y falta de elementos que no se ajustan a la normativa vigente respecto de la seguridad, higiene y tratamiento de muestras para análisis. Por otra parte, se detectó el incumplimiento de mínimas normas de higiene y protección del personal actuante.

No obstante lo expuesto en los párrafos precedentes, puede concluirse que parte de las deficiencias observadas tienen origen en la asignación de recursos a la Dirección General, tanto físicos como humanos, los cuales resultarían insuficientes para el cumplimiento de los objetivos institucionales. Esta problemática se desprende del Informe Final de Relevamiento Gestión de Recursos Humanos de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (Períodos 1999/2000) en el cual se mencionan y describen las deficiencias en las instalaciones, obsolescencia del equipamiento y la exigua cantidad de personal para atender las inspecciones y realizar los análisis de muestras respectivos, no ya a nivel del universo potencial de incumbencia sino en el nivel de actividad cotidiana.

[Firma manuscrita]

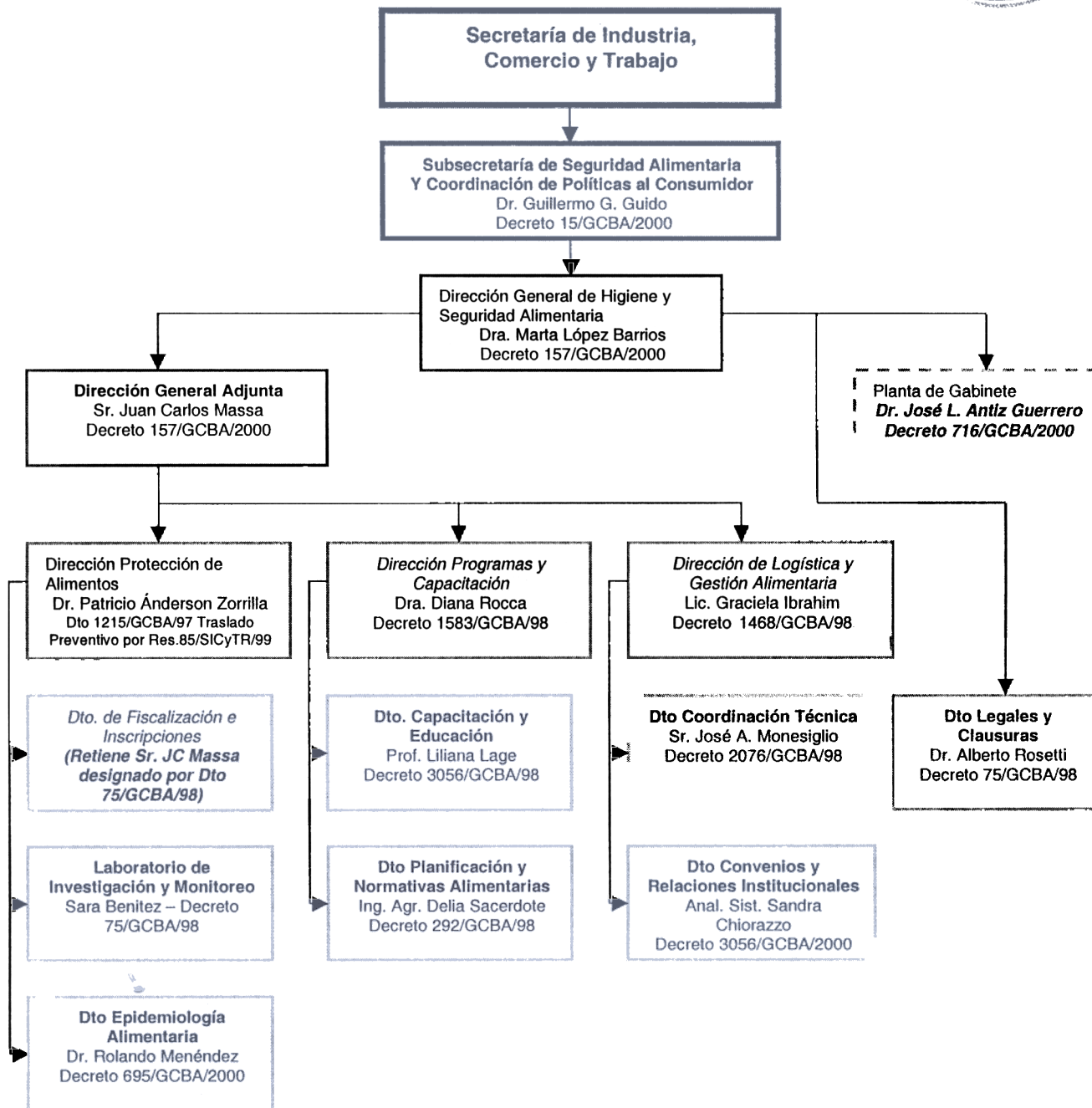
de River

3

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
 de la
 Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.



Estructura Organizacional de la Dirección de Protección de Alimentos



ADP



Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

Descripción de funciones

Tiene asignada las siguientes tareas:

- Elaborar, proponer y ejecutar procedimientos que regulen la elaboración, transporte, almacenaje, expendio y la comercialización de materias primas y productos alimenticios.
- Fiscalizar la calidad e inocuidad de materias primas y productos alimenticios.
- Fiscalizar y llevar el registro de los establecimientos y productos alimenticios.
- Estudiar y aprobar inscripciones, registros, acreditaciones, intimaciones y notificaciones, así como clausuras y/o su levantamiento y cualquier otro procedimiento que requiera su intervención.

La dirección desempeña su actividad a través de tres departamentos:

1. Departamento de Fiscalización e Inscripciones
2. Departamento Laboratorio de Investigación y Monitoreo
3. Departamento de Epidemiología Alimentaria

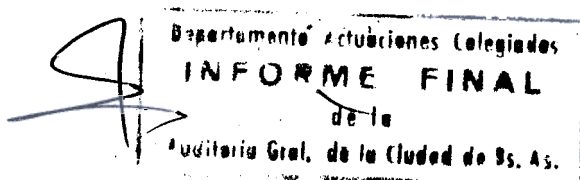
1 Departamento de Fiscalización e Inscripciones:

Descripción de funciones

- Proceder al estudio, inscripción y registro de los establecimientos y productos alimenticios.
- Proceder al estudio, inscripción, registro y acreditación de los controles de calidad de los diferentes establecimientos.
- Proceder a la fiscalización de los procesos de elaboración, transporte, almacenaje, expendio y comercialización de alimentos y el control de los mismos.
- Fiscalizar la prohibición de venta de alimentos en la vía pública, cuando estos no estuvieren autorizados.
- Intimar a mejoras y notificar a los contribuyentes sobre los actos administrativos, resoluciones y disposiciones correspondientes.

2. Departamento Laboratorio de Investigación y Monitoreo:

Desde el mes de junio de 1999 tiene su sede en la calle Patricias Argentinas 277 de esta Ciudad de Buenos Aires, compartiendo el edificio con el Laboratorio de Ensayo de Materiales, también dependiente del GCBA. Hasta esa fecha desarrollaba sus tareas en el 4º piso del edificio de Ocampo 2517.



El predio que ocupa actualmente el Laboratorio fue transferido a la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria y Coordinación de Políticas al Consumidor por Decreto N° 925/99.

Por Decreto 566/97 se crea la estructura de la DGHySA estableciendo para el Laboratorio las siguientes funciones:

Efectuar los análisis de laboratorios de aquellas materias primas y productos alimenticios que ingresen, se elaboren, expendan, transporten, almacenen o comercialicen en la Ciudad de Buenos Aires.

- Evaluar, promover, proyectar y efectuar investigaciones de métodos, estándares y técnicas analíticas.
- Monitorear y fiscalizar laboratorios de análisis bromatológicos y controles de calidad.
- Proponer las modificaciones al Código Alimentario Argentino que se consideren convenientes.
- Representar a la DGHySA en la Comisión Permanente del Código Alimentario Argentino.

3. Departamento de Epidemiología Alimentaria:

Descripción de funciones:

Tiene asignada las siguientes tareas:

- Ejecutar los estudios de epidemiología alimentaria de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's);
- Elaborar estadísticas sobre intoxicaciones alimentarias; Elaborar estrategias de prevención, control y estudios de las ETA's; Capacitar a los equipos técnicos, profesionales y administrativos de la Dirección General; y
- Proyectar, proponer y coordinar la elaboración de un boletín informativo educacional.

SECTOR MUESTRAS

El mismo tiene a su cargo las siguientes funciones, las cuales surgen de las sucesivas entrevistas realizadas por esta auditoría:

1. Recepción de muestras. Las mismas pueden tener su origen en:

- Inspecciones de rutina efectuadas por fiscalizadores de la DGHySA, en locales, escuelas, colonias, hospitales, geriátricos y transportes de alimentos.
- Quejas de los consumidores.
- Asesoramiento.



2. Registro de las mismas en el Libro de Muestras mediante la asignación un número interno correlativo a cada muestra recibida, las cuales llegan en un sobre de papel madera precintado en el que consta N° de acta, queja o nota que respalda su extracción, nombre y ficha del inspector cuando corresponda y descripción del producto contenido. Las muestras llegan generalmente por duplicado para el caso de que se solicite una contraverificación, conforme el procedimiento establecido por la normativa aplicable.

En el libro de muestras se asienta la siguiente información:

- Número de Acta, queja o nota (campañas epidemiológicas).
 - Identificación del producto extraído y del establecimiento.
 - Número de ingreso de la muestra.
 - Fecha de ingreso al sector.
Apellido y número de ficha del inspector que la extrajo o número de nota de campaña.
 - Condiciones del envase que contiene el producto.
 - Fecha de la extracción.
 - Clasificación del estudio realizado (microbiológico, toxicológico o fisicoquímico).
 - Observaciones.
3. Derivación de la muestra original al área técnica correspondiente para su análisis.
 4. Custodia de duplicados de las muestras hasta tanto se expida el área técnica interviniente.
 5. Custodia de las muestras con resultados observados por el término de 6 meses a un año según que el alimento sea perecedero o no. Tiene por objeto conservar las mismas para el caso de que se solicite una contraverificación o para su posterior envío al Tribunal Municipal de faltas.
 6. Decomiso de las muestras no observadas y de las observadas, una vez cumplido el plazo mencionado en el punto anterior.
 7. Recepción y archivo de los protocolos (en el mismo se informa el resultado del análisis de la muestra) emanados de las áreas técnicas.
 8. Archivo de la documentación respaldatoria de las muestras (acta, queja, nota).



[Handwritten signature]

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.