

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, 20 de abril de 2005
Destinatario	Colegio de Auditores de la A.G.C.B.A.
Código del Proyecto	2.04.10
Denominación del Proyecto	Seguimiento de recomendaciones de Control de Plantas Alimentarias.
Período examinado	Año 2003
Programas auditados	514 – 600 – 601 – 602 – 603 – 604 - 606
Unidad Ejecutora	Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares
Objeto de la auditoría	Observar el grado de cumplimiento de las recomendaciones efectuadas en la auditoría legal y financiera respecto del ejercicio 2002.
Objetivo de la auditoría	Examinar el grado de cumplimiento de las observaciones y recomendaciones realizadas en la Auditoría Legal y Financiera correspondiente al Proyecto denominado “Control de la Dirección General de Cooperadoras y Cooperadoras Escolares sobre Planta Elaboradora de Alimentos”, período 2002, Proyecto N° 2.03.08.
Programas auditados en el Proyecto anterior	514 – 600 – 601 – 602 – 603 – 604 - 606
Período de desarrollo de tareas de auditoría	02-08-2004 al 29-10-2004
Aclaraciones previas	Para evaluar la evolución de la marcha en la implementación de las Recomendaciones, se utilizaron las siguientes categorías: • El grado de avance no es satisfactorio. • El grado de avance es incipiente. • El grado de avance es satisfactorio. • La recomendación ha sido implementada completamente. • La recomendación no es actualmente relevante
Conclusiones	✓ No consta que esta unidad de organización lleve algún tipo de registro, respecto a la carga/descarga-ingreso y/o egreso de las mercaderías al momento de efectuar las verificaciones. ✓ Las modificaciones del lugar de elaboración de las prestaciones, se modifican sin la debida justificación que la normativa exige, aún en los casos de fuerza mayor,

	que la comunicación puede efectuarse a posteriori de los hechos que dieron origen a la misma, ✓ No existe registración que demuestre alguna conexidad entre la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, respecto de las sanciones aplicadas y/o a aplicar. Del monto total de sanciones por cobrar a la fecha se hicieron efectivas el 31% de ese total, y el n° de multas cobradas representan el 26%. ✓ No se cumple con el seguimiento de la cantidad de controles bromatológicos que debe efectuar mensualmente cada concesionario. ✓ Las 4 Plantas Elaboradoras radicadas fuera del ámbito de la Ciudad de Buenos Aires, no cuentan con la Habilitación del Senasa, de acuerdo a lo establecido en el art. 10, de la Ley 3959-Politica Sanitaria Animal. ✓ No se tienen previstas sanciones en los casos de la utilización de vehículos distintos a los declarados en la oferta, ni en los casos que se detecten diferencias de inventarios en los equipos gastronómicos declarados en la misma. ✓ Existe una Planta Elaboradora sin la correspondiente Habilitación Municipal extendida por el Gobierno de Buenos Aires. ✓ Se detectaron 5 casos de operarios de plantas sin la correspondiente Libreta Sanitaria, y 1 operario con la documentación se encuentra vencida. ✓ Existen 20 Plantas Elaboradoras que no tienen chapas identificatorias en el frente del domicilio, tal cual lo establece el Código de Habilitaciones y Verificaciones. (Título II, Sección 4, Capítulo 4.1, ítem 4.1.1.19). ✓ Se verificaron en 2 Plantas Elaboradoras, deficiencias en materia de: elementos de higiene para el personal, equipamiento gastronómico, y falta de capacitación del personal en materia de manipulación de alimentos. ✓ Se observaron en 4 Plantas Elaboradoras, mala climatización del depósito de mercaderías ✓ .En 3 Plantas Elaboradoras se observó que el depósito de mercaderías estaba en condiciones inadecuadas de almacenamiento. ✓ En 2 Plantas Elaboradoras se observaron condiciones inadecuadas en los baños del personal. ✓ En 27 vehículos verificados en el trabajo de campo, se constató que no llevan escrito en su parte lateral la razón social, el domicilio y el teléfono del concesionario.
--	---

	✓ En 14 vehículos verificados en el trabajo de campo, se constató que no llevan la inscripción “Transporte de Sustancias Alimenticias”. ✓ Se verificaron en el trabajo de campo, 3 vehículos con manchas de óxido en el piso del mismo.
Implicancias potenciales	• El no cumplimiento de efectuar controles bromatológicos mensuales al 20 % de los establecimientos adjudicados podría generar un control ineficaz sobre la calidad de los alimentos. • Cuando los operarios de las plantas no poseen libreta sanitaria, o la misma se encuentra vencida, podrían ser posibles transmisores de algún tipo de factores contaminantes que afecte la inocuidad de los alimentos poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
Hallazgos	Del total de las recomendaciones bajo análisis se obtuvo se determinó el siguiente grado de avance: ➤ En el 18% de las recomendaciones se consideró que el progreso es incipiente ➤ En el 36% de las recomendaciones se estableció que el progreso no es satisfactorio ➤ En el 46% de las recomendaciones se verificó que el progreso es satisfactorio En Anexo I, que se adjunta al presente, tomando el mismo como un ejercicio teórico, puede observarse que dado la cantidad de raciones que proveen algunas empresas se detecta una diferencia en gramos entre lo establecido en el pliego y el promedio del peso de 3 insumos tomados al azar, y aunque ésa diferencia sea mínima proyectada en forma mensual, da una cifra importante de kilogramos (6.722) que las empresas no están entregando y que el erario público lo esta pagando.