

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, Marzo de 2018
Código del Proyecto	5.16.07
Denominación del Proyecto	Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
Período examinado	2015
Jurisdicción	Jurisdicción 26- Ministerio de Justicia y Seguridad
Unidad Ejecutora	Unidad Ejecutora 8652- Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria
Programas auditados	Programa Presupuestario 95. Análisis e investigaciones.
Objeto	Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria
Objetivo	Controlar los aspectos legales, financieros y técnicos del o los contratos, y su ajuste a los términos contractuales y evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos del programa
Presupuesto	2015 Programa 95 Análisis, Investigaciones y Capacitación 1. Cumplimiento del sistema integrado de vigilancia epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). 2. Inscripción y Registro de los Establecimientos elaboradores, fraccionadores y/o expendedores de alimentos e Inscripción Registro de Productos Alimenticios - Ley 18284/69 -CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Disposición 6957/09. 3. Administrar y coordinar el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. 4. Promover el curso "Manipulación Higiénica de los Alimentos", capacitación primaria en Buenas Prácticas de Manufactura para todas aquellas personas que desarrollan su actividad laboral manipulando alimentos, de carácter obligatorio según Art. 21 del Código Alimentario Argentino, reglamentado en la Ciudad de Buenos Aires a través del Decreto 782/GCBA/2001 y la Disposición N° 60-DGHYSA/2013, y la norma que en futura la remplazara. 5. Proyectar, planificar y proponer educación y acciones de difusión a la comunidad sobre manejo higiénico sanitario de los alimentos y BPM, y prevención de ETA. 6. Efectuar determinaciones analíticas y bromatológicas. Análisis de Laboratorio de aquellas materias primas y productos alimenticios que ingresen, se elaboren, transporten, almacenen o comercialicen en la

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, conforme lo establecido en la normativa vigente.

7. Verificar la composición de las muestras de alimentos que ingresan ajustados a los requerimientos estipulados en el Código Alimentario Argentino: si los aditivos utilizados para su elaboración están permitidos y si las cantidades de los mismos corresponden con las aprobadas por la autoridad sanitaria de origen, la rotulación de los productos envasados responde a las exigencias y regulaciones de la legislación alimentaria nacional, los productos alimenticios respeten las normas de enriquecimiento o fortificación en componentes nutricionales específicos si es que las hubiera y que los productos analizados estén libres de agentes patógenos, sean de naturaleza físico química o biológica y que su consumo no represente un riesgo para la población a la que están destinados.

8. Realizar Contra-verificaciones solicitadas.

9. Detectar a los agentes involucrados en brotes o casos de enfermedad de transmisión alimentaria en el alimento sospechoso, en el tiempo más breve posible, a los efectos de notificar a la autoridad sanitaria responsable, permitiendo así tomar las medidas destinadas a cortar la cadena epidemiológica de propagación, y las que considere que correspondan para prevenir futuros brotes.

Programas Nuevos

1. Proyecto de certificación Norma ISO 17025. Pretende brindar servicios a terceros. Jerarquiza al Estado como proveedor de servicios. Satisface necesidades de privados, de modo que sale a competir al mercado como un actor más.

2. Certificación ISO 9001.

3. Plan de Carnicerías: nuestro país se caracteriza por poseer la tasa más alta a nivel mundial de una ETA endémica, el Síndrome Urémico Hemolítico, cuyo agente causante es una bacteria (Escherichiacoli productora de toxina Shiga) y su reservorio son los bovinos, el alimento por el que se transmite de forma habitual es la carne picada o alguno de sus productos. Esta enfermedad es la primera causa de insuficiencia renal en niños, y su tratamiento implica costosos tratamientos de diálisis, frecuentemente solventados por el estado, y es la segunda causa de trasplantes renales pediátricos, además de la tasa de mortalidad asociada a los casos más graves. A los efectos de hacer una vigilancia sobre los causales de la enfermedad, se ha programado y puesto un funcionamiento un plan integral de control de carnicerías en la

CABA, que incluye muestreo y análisis de carne picada y además de las superficies sobre las que puede sobrevivir (cuchillos, tablas, picadora y manipuladores).

Información sobre producción de bienes y/o servicios:

1. Continuidad como laboratorio de referencia perteneciente a la red de SENASA.

2. Plan de monitoreo anual y de ETA, Plan de Carnicerías.

	3. Desarrollo de manuales de procedimiento y calidad para certificación por normas ISO. 4. Registros de Establecimientos de Productos Alimenticios (RNE/RGCBA-E) y de Productos Alimenticios (RNPA/RGCBA-PA). 5. Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos.
Alcance	Controlar los aspectos legales, financieros y técnicos del o los contratos, y su ajuste a los términos contractuales y evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos del programa.
Período de tareas de campo	Las tareas de campo en el organismo se desarrollaron en el período comprendido entre el 01-02-2017 al 08-08-2017.
Principales Observaciones	1.-Sobre la Cuenta de Inversión: La Cuenta de Inversión no describe la ejecución de los puntos 3, 4, 6, 7, 8 y 9 de Programas en ejecución detallados en el Presupuesto, ni la ejecución de los puntos 1, 2, 4 y 5 de Programas nuevos detallados en el Presupuesto. La Cuenta de Inversión describe la realización de estudios epidemiológicos sobre características de poblaciones en riesgo escolar infantil y hospitalario, no detallado en el Presupuesto. 2.- Del análisis del presupuesto: Del comparativo presupuestario entre 2014, 2015 y 2016 surge que: Las modificaciones presupuestarias respecto del sancionado representan una baja respecto del mismo en el 2015 del 51.56%. Se observa un alto impacto de las modificaciones sobre el sancionado, especialmente en la actividad 1 que representa un 92.55% 3.- Expediente N°20782828-MGEYA-AGC compra del dilutor. El PRD y el remito del 13/1/2016 fueron importados por el sistema GEDO el 6 de marzo de 2017, por medio del IF-2017-06024805-AGC, aproximadamente un año y dos meses después de emitidos dicho PRD y remito. El certificado de Deudores Morosos de fecha 31/07/2015 no coincide con las autoridades vigentes según Actas de Asamblea de fecha 30/08/2015 y Directorio de fecha 05/09/2015: no consta el Vicepresidente y el Director Suplente. 4.- Expediente N°07184102-MGEYA-AGC adquisición de insumos. - No consta comunicación a la Dirección General de Contaduría - Se observa que El PRD de uno de los equipos, la microcentrifugadora, se confecciona en 11/2015, seis meses después de que la DGHYSA mediante resolución justificó por medio de Comunicación Oficial NO-2015- 3964121-DGHYSA y NO-2015-6355593-DGHYSA, la necesidad e indispensabilidad de dichos equipos y la urgencia que requiere

la tramitación de la presente contratación, indicando en las mismas el monto estimado para la adquisición.

- Falta de orden cronológico secuencial en el expediente electrónico.
- Falta de constancia en el expediente electrónico de recepción de la documentación de los proveedores al momento de la fecha de apertura.
- No consta en el expediente electrónico documentación que consta en el expediente físico.
- Demora en la importación al GEDO del PRD.

5.- La Caja Especial fue devengada en el programa 8 “Actividades Centrales”.

6.- Del Plan de Monitoreo de alimentos 2015

1. Plan carnicerías

A partir del mes febrero la microcentrífuga del Laboratorio de Investigación y Monitoreo dejó de estar operativa, por lo que se suspendió el muestreo correspondiente a las carnicerías.

2.- Plan control alimentos libres de gluten

Ingresaron a la Subgerencia un total de 49 muestras de alimentos “Libres de Gluten”, en 31 muestras no se investigó el contenido de gluten por **falta de insumos**.

3.- Plan control lácteo infantil:

Mediante Resolución 311/AGC del 02-06-2015, rescindió el “Convenio Marco de Cooperación” suscripto con Nestlé Argentina S.A., Kasdorf S.A., Mead Johnson Nutrition S.R.L., Sancor Cooperativas Unidas Limitada y Wyeth S.A., lo que dificultó el muestreo de los productos en cuestión.

4.- Plan Vigilancia de ley de reducción de sodio:

Se tomó el 27% de lo planificado. Se analizó solamente 27 de esas muestras (41%) por problemas con el funcionamiento de los equipos y la disponibilidad de insumos

5.- Plan vigilancia grasas trans:

Se tomaron y analizaron 185 muestras, pero no se realizaron análisis de Grasas Trans en alimentos en todo el año por encontrarse el equipo de Cromatografía en fase no operativa.

6.- Plan de control de adición de hierro y otras vitaminas a las harinas:

Se tomaron 53 muestras para un total de 240 planificadas, un 55%. No se llevó a cabo ningún análisis de hierro mediante Absorción Atómica por encontrarse el Espectrofotómetro no operativo y solamente, en determinadas muestras se realizó análisis de algunas

	de las vitaminas (Tiamina, Riboflavina y Ácido Fólico) que pide el CAA, pero no de hierro. 7.- Plan vigilancia de chacinados y embutidos: No se determinó Escherichia coli portadora del gen para toxina shiga por hallarse la microcentrífuga en fase no operativa. 8.- Equipamiento de laboratorio: De la documentación compulsada surge informes y/o solicitudes de pedidos de actualización y mantenimiento técnico de equipamiento necesario para cumplir con las misiones y funciones asignadas al área auditada; a pesar de lo cual los equipos no se calibran desde antes del período auditado
Conclusiones	La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria durante el período auditado 2015 efectuó solo dos compras; ambas llevadas a cabo mediante expediente electrónico con un respaldo en soporte físico (expediente papel). En los dos casos se detectaron falencias de orden cronológico, de falta de intimación a algunos oferentes a cumplimentar con la documentación faltante e inconsistencias entre el contenido del expediente electrónico y del expediente en papel. Algunas fallas del sistema impiden a los responsables efectuar acciones que permitan mejorar el contenido de los expedientes electrónicos. Por otra parte, en el mismo período se detectó que el área auditada no ejecuta por sí todo lo presupuestado en el programa 95 Análisis e Investigaciones; por cuanto se mostraron imputaciones efectuadas en el programa 94 y en el programa 8. También se observa la falta de actualización de algunos manuales de procedimientos en concordancia con la puesta en marcha del expediente electrónico. Asimismo, pudo cumplir en forma parcial con las misiones y funciones asignadas, todo ello, debido a que la falta de planificación anual a fin de mantener operativos los equipos necesarios para el cumplimiento de tomas de muestras, y/o la falta de proveedores para la adquisición y/o reparación y/o calibración de los mismos, llevó a varios inconvenientes e inobservancias también parciales en el cumplimiento de las misiones y funciones asignadas, especialmente en lo que respecta a las tomas de muestras. A pesar de lo expresado, conforme al descargo que efectúa el ente auditado, se recomienda su comprobación y seguimiento en futuras auditorias.
