

## ACTA DE FISCALIZACIÓN / VISITA INOPINADA

Departamento: Lima Distrito: San Borja  
Provincia: Lima Centro Poblado: \_\_\_\_\_  
Sede / Institución: Municipalidad de San Borja  
Dirección: Av. Joaquín Madrid N° 200  
Fecha: 10 / 11 / 23 Hora de inicio: 3.32pm

Los (las) Congresistas:

Marleny Portero López

y los siguientes asesores y/o personal parlamentario

Juan Louyza Lora (secretario técnico), Sarai Valdivia Zapana (asesora), Karina Amaya Sánchez (asesora) y Moisés Humpire Belizario (auxiliar prensa)

concurran a .....

lugar donde , fueron recibidos por  
el señor Alcalde Marco Álvarez Varela y los funcionarios Gabriel Baltazar Melgarejo, Wilfredo Chávez Cruz y José Luis Mercado Tirado y los funcionarios de la Contraloría Piero Fernando Guzmán y Gastón Gonzales Herrera y el funcionario de la Defensoría del Pueblo José Luis Mercado Tirado.

Culminada la visita, se han producido los siguientes hallazgos u observaciones:

Informaron que San Borja principalmente no tiene gente en

## ACTA DE REUNIÓN / VISITA INOPINADA

extrema pobreza sino que son personas de clase media baja o media alta. Mencionan que la mayor cantidad de personas son de tránsito, o de distritos aledaños.

El Gerente Municipal indicó que se ha mejorado la ración con la asistencia de una nutricionista, que existen actualmente 113 personas y 5 personas con anemia. Dijo que el SIGA MEF ha retrasado los procesos y que porque la Contraloría los revisa escrupulosamente, es que se generó el desabastecimiento.

Indicaron que tienen el programa Medisalud en la cual hay 2 nutricionistas y que han hecho campañas gratis.

Mencionaron que sí tienen un padrón nominado y que hacen trabajo para depurar a las personas. Los funcionarios indicaron que su baja ejecución se debe a que hay mucha oferta y poca demanda.

Indicaron que tienen solicitudes de Pensión 65 y que demoran en que sus solicitudes sean revisadas por ser San Borja.

Indicaron que el MINSA no les proporcionan datos, que tienen una barrera burocrática, y que lo mismo sucede con el MINEDU.

Señalaron que no ha habido desabastecimiento en ningún momento, solo unas semanas de octubre y que ya han enviado a secretaria técnica para que determine si existen responsabilidades.

Señalan que siempre devuelven dinero.

Seguidamente concursamos al almacén y verificamos que hay poco stock pues están en proceso de compra.

Señalaron que comparten el almacén con PANIBO.



ACTA DE FISCALIZACIÓN / VISITA INOPINADA

Nos indicaron que nos avisaran cuando haya la entrega de los alimentos. Se verificó que el carnet de sanidad de la Coordinadora del Programa de Vaso de Leche Patricia Quiñones Rivadeneira, DNI 48957556 se encuentra vencido (# de carnet 205458). La Coordinadora se comprometió a enviar por correo el certificado de desratización y de capacitación, et hasta el día sábado.

El Gerente Municipal y el Gerente de Gestión Social se comprometieron a entregar a la brevedad (en el transcurso de la sgte semana), toda la documentación que mencionaron al momento de explicar la situación del PVL en su municipio, así como la relacionada al desabastecimiento que hubo, según mencionaron, en octubre únicamente.

En San Borja, siendo las 5.30 pm, se culmina la visita coordinada, firmando los presentes.

Gerardo Baltazar

Patricia Quiñones

Carlos Guzmán  
CGR

Alfredo Chávez

José Luis Moscoso  
DEFENSA DEL PUEBLO

Piero Guzmán  
CGR

Y. ALVAREZ V.

		FORMULARIO		FOR-CENAN-DECYTA- 266	
		INSPECCIÓN A ESTABLECIMIENTOS QUE ALMACENAN ALIMENTOS PARA PROGRAMAS SOCIALES		Edición N° 03	
Fecha de Inspección:	10/11/23	Hora de inicio:	5.00pm	Hora de término:	5.30pm
Nombre del (*) Almacén:					
Dirección: Av. Joaquin Madrid N° 200					
Distrito: San Borja		Provincia: Lima		Departamento: Lima	
<b>Verificar cada requisito, y marcar con un aspa (X) si es Conforme (C) o No Conforme (NC); describir solo en caso de No Conformidad</b>					
REQUISITOS		C	NC	(*) DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD	
<b>I. UBICACIÓN</b>					
1	La ubicación del almacén no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos y no está expuesto a inundaciones e infestaciones de plagas.	✓			
<b>II. INSTALACIONES</b>					
2	Pisos sólidos de material duradero, no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar en buen estado de conservación y la unión entre piso y paredes facilita su limpieza y evita la acumulación de suciedad.	✓			
3	Paredes lisas, sin grietas, no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar, de color claro y en buen estado de conservación.	✓			
4	Techos no absorbentes, de material fácil de limpiar y en buen estado de conservación.	✓			
5	Ventanas y otras aberturas cuentan con medios de protección que impide el ingreso de vectores (insectos, roedores, pájaros, etc.) y están en buen estado de conservación.	✓			
6	Puertas de superficie lisa, no absorbente, de fácil limpieza y en buen estado de conservación. La distancia entre el piso y la puerta no permite el ingreso de plagas.	✓			
7	Iluminación (natural <u>y/o</u> artificial) suficiente y bien distribuida, para realizar la (*) inspección de los alimentos. Fuentes de iluminación <u>artificial</u> protegidas que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.	✓			
8	Ventilación (natural <u>y/o</u> forzada) suficiente, que permita mantener la calidad de los alimentos almacenados.	✓			
<b>III. HIGIENE Y SANEAMIENTO</b>					
9	El almacén está limpio. Cuenta y aplica su Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), e incluye un programa para la prevención y control de insectos, roedores y otras plagas.	✓			
10	Ausencia de roedores, insectos, animales domésticos y silvestres u otras plagas, así como sus excretas.	✓			
11	Los implementos de limpieza: paños, escoba, recogedor, trapeador y recipiente para residuos sólidos (con bolsa y tapa oscilante o similar), son de uso exclusivo y están en buen estado de conservación e higiene.		X		



		FORMULARIO		FOR-CENAN-DECYTA- 266
		INSPECCIÓN A ESTABLECIMIENTOS QUE ALMACENAN ALIMENTOS PARA PROGRAMAS SOCIALES		Edición N° 03
REQUISITOS		C	NC	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
12	El manejo y disposición de los residuos sólidos (*) no implican riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados.	✓		
13	(*) <u>Cuenta con abastecimiento de agua para las operaciones de limpieza del almacén e higiene del personal.</u>	✓		
14	Los productos químicos tales como: detergentes, pinturas, desinfectantes, insecticidas, combustibles, entre otros; son almacenados en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.		X	
<b>IV. PERSONAL MANIPULADOR</b>				
15	Personal de almacén usa ropa protectora , cubre cabello, calzado cerrado de uso exclusivo u otra indumentaria que se considere necesaria para la actividad (mascarilla, guantes, etc.), limpias y en buen estado de conservación.		X	<p>Patricia Lorena Quintero  (Card. P.V.C)  Rivadmiria DNE 489 57556  Fecha exp: 24.01.2023 FJ. 24.07.2023</p>
16	Personal manipulador tiene las manos limpias con uñas cortas, sin adornos personales (joyas, relojes, etc.), y no se observan prácticas inadecuadas de higiene como: comer, fumar, escupir, entre otras.	✓		
17	<u>Los manipuladores no presentan signos asociados a enfermedades transmitidas por los alimentos, tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz (*)</u> . Personal manipulador cuenta con control médico vigente.	✓		
18	Cuenta con evidencia documentaria de capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos y Programa de Higiene y Saneamiento, realizado durante los últimos doce meses por lo menos.	✓		Ultimo en abril de 2023
<b>V. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS</b>				
19	El almacén es de uso exclusivo para alimentos <u>y estos se encuentran almacenados en sus envases originales y limpios.</u>	✓		
20	En la rotación de alimentos, se aplica correctamente lo "primero en vencer, primero en salir (PVPS) o lo "primero en entrar, primero en salir (PEPS). <u>Cuentan con tarjeta de control visible.</u>	✓		
21	En la estiba de los alimentos se mantienen al menos los siguientes espacios libres: a) respecto al piso: 0.20 m; b) respecto al techo: 0.60 m; c) entre filas de rumas y entre éstas y la pared: 0.50 m; d) entre rumas: 0.20 m; e) respecto de anaqueles, los métodos de anclaje a la pared no deberá ser menor a 0.30 m.	✓		
22	(*) <u>Los alimentos almacenados se encuentran con fecha de vencimiento vigente, en envases herméticos e íntegros (sin roturas ni abolladuras, rotulado legible, etc.); no roídos, no infestados, etc. De hallarse alimentos almacenados No Conformes, registrar en la Tabla del ítem VI.</u>	✓		



**VI. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS ALMACENADOS NO CONFORMES:**

PRODUCTO	FABRICANTE	CANTIDAD	FECHA VENC.	LOTE	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD

*(\* Comunicar a la autoridad sanitaria para la toma de acciones pertinentes, de hallarse alimentos almacenados vencidos, roídos e infestados.*

**OBSERVACIONES:**

---



---



---



---



---



---



---



---

\_\_\_\_\_  
 Establecimiento Inspeccionado  
 (cargo, nombres y apellidos, DNI, sello)

\_\_\_\_\_  
 Inspector Diresa / Red de Salud  
 (nombres y apellidos, n° DNI)

\_\_\_\_\_  
 Inspector INS  
 (nombres y apellidos, n° DNI)

