



UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL (UCI)

**“REVISIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA DE
INOCUIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y VENTA
DE COMIDAS EN LA REPÚBLICA DOMINICANA”**

NOMBRE DEL SUSTENTANTE:

Rita Socorro González Cruz

**PROYECTO FINAL DE GRADUACION PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TITULO DE MASTER EN
GERENCIA EN PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

San José, Costa Rica

Junio 2011

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)

Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como
Requisito parcial para optar al grado de Master en
Gerencia en Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

Ramona Amarilis Taveras Peña, MSc

PROFESOR TUTOR

Dr. Nolan Quirós

LECTOR No.1

LECTOR No.2

Rita Socorro González Cruz

SUSTENTANTE

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE GENERAL	II
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTOS	VI
SIGLAS Y ACRÓNIMOS	VII
2. OBJETIVOS.	12
2.1 <i>Objetivo general:</i>	12
2.2 <i>Objetivos específicos:</i>	12
3. MARCO TEÓRICO.	12
4. MARCO LEGAL.	16
4.1 <i>Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP):</i>	16
4.2 <i>Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR):</i>	17
4.3 <i>Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (PRO CONSUMIDOR):</i>	18
4.4 <i>Ministerio de Turismo (MITUR):</i>	19
5. MATERIALES Y MÉTODOS.	19
6. RESULTADOS.	20
6.1 <i>Ministerio de Salud Pública (MSP):</i>	20
6.2 <i>Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR):</i>	29
6.3 <i>Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (PRO CONSUMIDOR):</i>	29
6.4 <i>Ministerio de Turismo (MITUR):</i>	32
7. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.	32
8. CONCLUSIONES.	35
9. RECOMENDACIONES.	37
10. BIBLIOGRAFIA.	40
<i>ANEXO 1: ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)</i>	42
<i>ANEXO 2: GLOSARIO DE TÉRMINOS</i>	44
<i>ANEXO 3: ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL (DIGESA).</i>	45
<i>ANEXO 4: ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL MITUR.</i>	46
<i>ANEXO 5: ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PRO CONSUMIDOR.</i>	47
<i>ANEXO 6. ACTAS Y/O FORMATOS DE INSPECCION UTILIZADAS.</i>	48
<i>ANEXO 7: CUESTIONARIO PARA LA REALIZACION DE LAS ENTREVISTAS.</i>	53
<i>ANEXO 8: RELACIÓN DE PERSONAS CONSULTADAS.</i>	54

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No. 1.- Distribución del personal de inspección de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).	22
Gráfico No. 2.- Nivel educación del personal de inspección de la DIGESA.....	24
Gráfico No. 3.- Competencias del Personal de Inspección de PRO CONSUMIDOR.....	30

INDICE DE IMÁGENES

Imagen No. 1.- Estructura organizacional Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.....	21
Imagen No. 2.- Distribución del personal de inspección de la Unidad de Establecimientos de Venta de Alimentos del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.	23

DEDICATORIA

En primer lugar, a Dios Todopoderoso, nuestro padre creador, dador de todas las cosas, sin El nada es posible.

A mis hijos, Elvis Luis y Yesenia María, por ser fuentes de inspiración y estímulo, dándome el apoyo para concluir mis proyectos.

A mi esposo Luis Fausto Disla, por la paciencia y tolerancia, con la toma de su tiempo.

A mi hermana mamá Edith, por inyectarme entusiasmo en momentos difíciles, durante el desarrollo de esta maestría.

A mis hermanos, en especial, a mi querido compadre Hernani.

A mis compañeros María, Francelyn, Josefina y Raúl por mantenernos unidos, en el logro de este objetivo.

A mis amigas Amarilis García y Emma Gómez, por su apoyo incondicional.

AGRADECIMIENTOS

A la Licda. Carmen Meléndez, Ex - Directora de Pro Consumidor, por brindarme la oportunidad de participar en esta maestría.

A la Licda. Altagracia Paulino, Directora Ejecutiva de Pro Consumidor, por el soporte y facilidades dados para la realización de esta maestría.

Al Programa de Apoyo Institucional para la Integración Regional (ISPRI) de la Dirección de Comercio Exterior del Ministerio de Industria y Comercio de la República Dominicana, por el financiamiento de este proyecto.

A nuestros profesores, por transmitir sus conocimientos y compartir sus experiencias con nosotros.

A la Ing. Ramona Amarilis Taveras por la sabia orientación y colaboración ofrecidas, durante el desarrollo de este proyecto final de graduación.

Al Dr. Rafael Castellanos, Dr. Salvador Hiciano, Ing. Danny Rincón, Ing. María Acosta, Lic. Josué De Jesús y Licda. Coral Espinosa, por su apoyo y colaboración en el suministro de las informaciones para la realización de este trabajo de investigación.

Al personal del Departamento de Inspección y Vigilancia de Pro Consumidor, especialmente al Lic. Fidel Del Rosario, por el apoyo brindado.

SIGLAS Y ACRÓNIMOS

CNMSF	Comité Nacional para la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
CNS	Comisión Nacional de Salud
CONMINOR	Comisión Nacional de Normas y Sistemas de Calidad
CONSATUR	Comisión Nacional de Salud y Turismo
DIGENOR	Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad
DIGESA	Dirección General de Salud Ambiental
ETA	Enfermedades Transmitidas por Alimentos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
MA	Ministerio de Agricultura
MSP	Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
OPS	Oficina Panamericana de la Salud
PRO CONSUMIDOR	Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor
SIDOCAL	Sistema Dominicano para la Calidad

REVISIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y VENTA DE COMIDAS EN LA REPÚBLICA DOMINICANA

Nombre del autor(es): Rita Socorro González Cruz

Contactos completos del autor(es): Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro Consumidor), Av. Charles Summer No. 33, Los Prados, Santo Domingo, República Dominicana.
Tel.: (809) 472-2731, Ext. 264. Cel.: (809) 223-4976
Correo electrónico: rgonzalez@proconsumidor.gov.do; rs_glez@hotmail.com.

RESUMEN

El estilo de vida actual, ha ocasionado cambios en los hábitos de consumo y la preparación de los alimentos en la mayoría de los países. En la República Dominicana cada día más aumenta el número de establecimientos de preparación y venta de comida rápida, así como de restaurantes, cafeterías, entre otros tipos de negocios informales de venta de comida.

La calidad e inocuidad de los alimentos es fundamental para la nutrición adecuada y la salud del ser humano, siendo el Estado responsable de garantizar la salud pública a través de políticas, leyes, reglamentos y normas sanitarias reguladoras de las actividades destinadas a la elaboración y venta de comidas.

El objetivo de este estudio fue analizar la situación actual del Programa Nacional de Inspección y Vigilancia de Inocuidad Alimentaria en Establecimientos de Preparación y Venta de Comidas en la República Dominicana, con la finalidad de identificar oportunidades de mejora del mismo.

El tipo de investigación utilizado fue descriptivo y explicativo, empleándose la técnica de investigación documental.

En general, se encontró que el programa nacional de inspección y vigilancia necesita ser revisado y reestructurado, ya que en los diferentes organismos reguladores y/o fiscalizadores, se encontraron fallas o debilidades sistémicas que impiden la efectividad del mismo, minimizando el impacto que debería tener, tanto en los citados establecimientos como en la salud de la población y en la reducción del gasto social.

Palabras clave: inspección, inspección basada en riesgo, calidad, inocuidad, riesgo.

ABSTRACT

The current lifestyle, has led to changes in consumer habits and the preparation of food in most of the countries. In the Dominican Republic every day increases the number of establishments of preparation and sales of fast food, as well as restaurants, cafes, among other types of informal business of sale of food.

Quality and food safety is essential for proper nutrition and health of humans, being the responsible State to guarantee public health through policies, laws, regulations and regulatory activities for a sanitary standards the development and sale of foods in adequate conditions of quality hygiene and food safety.

The objective of this study was to analyze the current situation of the national programme of inspection and surveillance of food safety in establishments of preparation and sale of foods in the Dominican Republic, in order to identify opportunities for improvement of the same.

The used type of research was descriptive and explanatory, using technique of documentary research in general, found that the national programs of inspection and surveillance of food safety in establishments of preparation and sale of foods in the country, needs to be revised and restructured since failure or systemic weaknesses that impede the effectiveness of the same, while minimizing the impact it should have, both in the above-mentioned establishments were found in different regulatory and/or enforcement agencies, as in the health of the population and the reduction of social spending.

Finally, are the conclusions and recommendations in each of the revised programs of inspection and surveillance, as a way of strengthening them and that the responsible agencies can achieve the purposes for which they are created.

Key words: inspection, risk based inspection, quality, safety, risk.

1. INTRODUCCIÓN.

El aporte de alimentos sanos es vital para la nutrición adecuada y la salud del ser humano. La Salud debe ser entendida como un completo estado de bienestar físico, mental y social.

El Estado es responsable de cuidar la salud pública mediante la aplicación de medidas sanitarias reguladoras de las actividades destinadas a elaborar y comercializar productos alimentarios bajo condiciones adecuadas de calidad, higiene e inocuidad. Asimismo, la población tiene derecho a disponer de alimentos sanos y libres de contaminación y es por ello, que los países desarrollados han establecido un marco legal soportado en las normas y estándares de calidad e higiene a fin de proteger el derecho de los consumidores a disponer de alimentos inocuos.

Hoy en día, las pérdidas ocasionadas debido a la poca calidad de los alimentos son imposibles de calcular, debido fundamentalmente a que solo se publican los casos de intoxicación o infección más graves, pero existe un

elevado número de éstos que no son reportados o no se relacionan con la ingesta de alimentos contaminados.

La mejora de la calidad constituye un reto para la Industria alimentaria debido a que el impacto en la sociedad por la falta de la misma en un alimento, puede ser significativamente más fuerte que las pérdidas causadas por este concepto *“en la mayoría de los otros productos y servicios que recibe, porque no solo se incurre en pérdidas económicas, sino que, también se involucra la salud del consumidor, y en caso extremo, su vida”*.

El ritmo acelerado de la vida actual, el aumento de hogares con una sola persona y de las mujeres que trabajan, han introducido cambios en los hábitos de consumo y la preparación de los alimentos. Asimismo, cada día más aumenta el número de establecimientos de preparación y venta de comida rápida, por lo que es necesario rediseñar e implementar programas de inspección y vigilancia y reforzar los programas existentes.

En la República Dominicana la notificación de los casos o brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), en ocasiones no se realiza con la rapidez necesaria, lo que no permite actuar de manera oportuna y al mismo tiempo, limita las posibilidades de estudio e investigación requeridos y en algunos casos no se notifican. De acuerdo a los datos presentados en el Sistema de Alerta Temprana de la Dirección General de Epidemiología del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP), durante los años 2009 y 2010, se registraron 34,148 casos de ETA.

El país cuenta con organismos institucionales y con una base legal que se ha venido fortaleciendo a partir del año 2001, contando con instituciones como el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP), la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR) y el Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (PRO CONSUMIDOR), los cuales desarrollan actividades de inspección y vigilancia de la calidad e inocuidad alimentaria en

establecimientos de preparación y venta de comidas.

Mediante la ejecución de un programa de inspección y vigilancia basado en análisis de riesgos se contribuiría a que en el país se suministren alimentos inocuos y con los niveles de calidad requeridos, reduciéndose considerablemente la ocurrencia de las ETA, mejorando la calidad de vida de la ciudadanía, reduciendo significativamente gastos en salud, minimizando el ausentismo laboral e impactando favorablemente la economía nacional.

La necesidad de implementación del referido sistema y/o programa de inspección y vigilancia se hace mucho mayor, frente a futuras amenazas de enfermedades emergentes que podrían ser transmitidas por alimentos a otras representando un riesgo potencial para la salud de los consumidores. En este tenor, el desarrollo de acciones para reforzar los programas de inspección actuales en el negocio de venta de comidas, impactaría significativamente. Este trabajo de revisión del programa nacional de inspección y vigilancia de la

inocuidad en la preparación y venta de alimentos y comidas está sustentado en investigaciones y entrevistas realizadas en las diferentes instituciones gubernamentales responsables de la regulación y/o fiscalización de éstos.

2. OBJETIVOS.

2.1 Objetivo general:

Analizar la situación actual del Programa Nacional de Inspección y Vigilancia de la Inocuidad Alimentaria en Establecimientos de Preparación y Venta de Comidas en la República Dominicana, con la finalidad de identificar las oportunidades de mejora del mismo y realizar las recomendaciones de lugar.

.

2.2 Objetivos específicos:

- Revisar la estructura organizacional de los departamentos encargados del control en cada una de las instituciones con responsabilidad en la inspección y vigilancia de los establecimientos de elaboración y venta de comidas, con el propósito de conocer como están organizadas, para cumplir con sus funciones y objetivos.

- Revisar el marco legal existente en el país, sobre la vigilancia de la inocuidad de los alimentos, a fin de conocer las competencias de cada una de las instituciones con responsabilidad en el control y vigilancia de los establecimientos de elaboración y venta de comidas.

- Analizar la situación encontrada en cada uno de los organismos responsables de inspeccionar y/o vigilar el cumplimiento de las regulaciones de calidad, higiene e inocuidad en los establecimientos de preparación y venta de comidas en la República Dominicana.

- Identificar las oportunidades de mejora del Programa Nacional de Inspección y Vigilancia de la inocuidad alimentaria en establecimientos de preparación y venta de comidas en la República Dominicana, y realizar las recomendaciones de lugar.

3. MARCO TEÓRICO.

A pesar de todas las medidas que se toman y del avance en la tecnología alimentaria y las técnicas de

procesamiento y envasado de los alimentos, las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) constituyen una gran preocupación para los involucrados en la cadena alimentaria, sin dejar de lado a los consumidores finales de los productos, por lo que las empresas para competir en los mercados de hoy, deberán tener como objetivo fundamental la aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad de sus productos, que no solo se base en lograr la certificación de calidad, sino que a su vez, forme parte de una cultura de trabajo del personal en todas las actividades relacionadas con la elaboración y expendio de comidas sanas e inocuas, permitiéndoles mantener su competitividad en el mercado.

Los alimentos se vuelven peligrosos debido a la contaminación con agentes químicos, físicos o biológicos. Según los investigadores de la OMS, *“las ETA constituyen una patología con una proporción de personas en condiciones de contraer la enfermedad que alcanza a todos los estratos poblacionales, es decir, que todas las personas son susceptibles a las enfermedades*

causadas por alimentos contaminados”

(1). El control de los alimentos es un elemento clave para asegurar la salud de las personas y por lo tanto debería ser una de las prioridades a atender por todo gobierno.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos causan graves daños sociales, siendo más críticos en los países pobres, debido a la falta de higiene del entorno, la necesidad de consumir habitualmente alimentos de venta callejera, de procedencia y calidad dudosas y a la falta de educación sobre la manipulación adecuada de los alimentos (2).

Los elaboradores o manipuladores de los alimentos son los principales responsables de la calidad e inocuidad de los alimentos, los consumidores tienen el derecho de recibir alimentos sanos e inocuos y el gobierno tiene el deber de vigilar y hacer cumplir las regulaciones sanitarias establecidas.

¹ ¿Cómo se contaminan los alimentos?. <http://www.panalimentos.org/comunidad/educacion1.asp?cd=152&id=67>

La inspección tradicional de los alimentos se enfoca a determinar si las empresas elaboradoras de alimentos cumplen con una serie de regulaciones, mediante las inspecciones físicas de los establecimientos de elaboración y venta de comidas, así como de las comidas y alimentos elaborados. Si se detecta una no conformidad o incumplimiento de una norma o regulación, la empresa o establecimiento comercial es notificada o se le aplican multas y sanciones, por lo que este tipo de inspección es de carácter correctivo, pero no garantiza resultados consistentes en el tiempo.

La determinación de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos constituye el primer paso de la inspección. Si bien muchos factores relativos a las características físicas de las instalaciones de elaboración de alimentos y sus operaciones pueden ser contrarios a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), a las directrices de higiene en vigencia, a los requisitos reglamentarios y a otras prácticas de manipulación o

elaboración de alimentos, existe un grupo de factores que frecuentemente causan enfermedades transmitidas por los alimentos ⁽³⁾.

La inspección basada en el riesgo clasifica las inspecciones de acuerdo a un enfoque basado en el riesgo y asigna prioridades en consecuencia, estableciendo la premisa de que si se llevan a cabo todas las medidas de control necesarias, que por definición controlan todos los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos asociados a un producto, los riesgos para la inocuidad se reducen al mínimo ⁽⁴⁾.

Por otra parte, cuando el inspector emplea los criterios de inspección basada en el riesgo, se optimiza el tiempo utilizado para la realización de las inspecciones, ya que, conoce las áreas que requieren mayor atención, permitiéndole además, verificar el cumplimiento de las regulaciones y normativas establecidas.

En la mayoría de los países, los establecimientos que elaboran, manipulan y expenden alimentos deben

^{2 y 3} FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), 2008. Manual de Inspección de los Alimentos basada en el riesgo. Estudio FAO: Alimentación y Nutrición 89. Roma.

registrarse ante el sistema nacional de control de alimentos antes de iniciar la operación, por lo que el inspector debe asegurarse de que el registro sanitario está actualizado. Los sistemas nacionales de inspección y control de los alimentos emplean diversas técnicas o métodos para determinar cuáles son los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, es decir, todos aquellos que pueden causar enfermedades en los consumidores, sino son controlados adecuadamente (5) .

Para fortalecer los sistemas y/o programas nacionales de inspección y control de la inocuidad de los alimentos, el Inspector debe dar atención especial a los factores de riesgo de ocasionar ETA a fin de que las inspecciones impacten significativamente en la inocuidad de los alimentos, ya que se reducen los riesgos de contaminación microbiológica, causantes principales de las ETA.

Asimismo, para fortalecer los sistemas y/o programas nacionales de inspección

y control de la inocuidad de los alimentos en los establecimientos de elaboración y expendio de comidas, es fundamental que los gobiernos provean los recursos económicos, establecer leyes y reglamentos relativos a la inocuidad de los alimentos, tanto de producción nacional como importados y que estas regulaciones sean pertinentes y aplicables, a fin de asegurar la efectividad de los mismos.

Los sistemas eficaces de control de los alimentos requieren la coordinación del aspecto normativo y del operativo, lo cual se encuentra definido en la legislación nacional, pero además de los recursos para aplicarlos efectivamente.

Dado que un sistema nacional de inspección de alimentos no puede inspeccionar todos los establecimientos que elaboran o manipulan alimentos, es necesario establecer la frecuencia de inspección y para esto se debe establecer el tipo de riesgo y el historial del establecimiento. De ahí la necesidad de crear la base de datos de los negocios existentes y así poder iniciar la

4 y 5 FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), 2008. Manual de Inspección de los Alimentos basada en el riesgo. Estudio FAO: Alimentación y Nutrición 89. Roma.

categorización de éstos por el nivel de riesgo.

Los Sistemas de Inspección Basados en Riesgo deben estar amparados por un marco jurídico e institucional adecuado.

4. MARCO LEGAL.

4.1 Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP):

El Ministerio de Salud Pública es el ente regulador del Sistema Nacional de Salud en la República Dominicana y una de sus atribuciones es la vigilancia de la calidad e inocuidad de los alimentos procesados y comercializados en el país, a través del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, bajo mandato de la Ley No. 42-01.

La Ley 42-01 establece que *“el MSP expedirá, por un período no mayor de 5 años, el permiso que autorice la fabricación y venta de los productos alimenticios, según lo establecido en el Título II, Capítulo I y sus articulados por este Reglamento, pudiendo cancelar tal autorización si se verifica una violación a los reglamentos sanitarios”*.

De igual modo, *en el art. 125 del capítulo III de dicha ley se establece que “Toda persona tiene derecho a exigir que los alimentos que adquiera o que reciba, a cualquier título, sean sanos y correspondan, en su calidad, naturaleza y seguridad, a las declaraciones contenidas en su rotulación y promoción o a las que el proveedor emita en la venta o entrega”* (6).

El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas interactúa con el Ministerio de Turismo (MITUR), a fin de mantener un monitoreo permanente de la calidad, higiene e inocuidad de los alimentos servidos en hoteles, bares, moteles y restaurantes localizados en el territorio nacional, enfocándose principalmente los localizados en los polos turísticos.

La base legal de la Unidad de Salud / Turismo está sustentada en la Ley General de Salud No. 42-01, seguida del Decreto Presidencial No. 15-05, del 31 de enero del año 2005 que crea la

6 Ley General de Salud 42-01.
<http://www.netmediard.com/patca/archivos/DIGESA-2001-LEY-42.pdf>

Comisión Nacional de Salud y Turismo (CONSATUR), el Reglamento No. 528-01 de General de Control Alimentos y Bebidas. Además, se tiene el proyecto del Reglamento sobre “Hoteles, Bares y Restaurantes”, actualmente en espera de ser promulgado por el Poder Ejecutivo. Este reglamento sustituirá el Reglamento No. 2332-1957, vigente a la fecha.

4.2 Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR):

La DIGENOR fue creada a través de la Ley No. 602-77 del 17/05/1977, la cual en el artículo 12 expresa que *“la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad es el departamento encargado de la debida aplicación de las Normas de Calidad y demás disposiciones emanadas de la Comisión Nacional de Normas y Sistemas de Calidad (COMMINOR), autoridad estatal encargada de definir y establecer la Política de Normas y Sistemas de Calidad, y en consecuencia, está facultada para aprobar y establecer las normas de calidad correspondientes”*.

De acuerdo a lo establecido en el artículo 31 la Ley 602-77, *“la Dirección General podrá ordenar la suspensión temporal o definitiva de la producción, envase o distribución, de cualquier producto que no cumpla las normas obligatorias que le correspondan, siguiendo siempre los reglamentos que para el efecto se establezcan”*. Asimismo, la ley manda a La DIGENOR a mantener una estrecha coordinación con el MSP a los fines de la aplicación de las normas obligatorias que se refieren a la salud de la población.

Desde el año 2010, la DIGENOR ha estado discutiendo en el Congreso Nacional su propuesta para lo que sería el Sistema Dominicano para la Calidad (SIDOCAL), el cual estaría estructurado por las siguientes unidades institucionales:

- a) El Consejo Dominicano por la Calidad (CODOCA).
- b) El Instituto Dominicano de Normas Técnicas (INDONORT).
- c) El Instituto Dominicano de Metrología (INDOMET).
- d) El Organismo Dominicano de Acreditación (ODAC).

e) La Comisión Dominicana de Reglamentación Técnica (CODORTEC).

4.3 Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (PRO CONSUMIDOR):

El Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (PRO CONSUMIDOR), se crea mediante la Ley General de Protección de los Derechos del Consumidor o Usuario, No. 358-05, del 19/09/2005, *“como entidad estatal descentralizada, con autonomía funcional, jurisdiccional y financiera, patrimonio propio y personalidad jurídica con la responsabilidad de definir, establecer y reglamentar las políticas, normas y procedimientos necesarios para la aplicación adecuada de esta ley, su reglamento y las normas que se dicten para la obtención de los objetivos y metas perseguidos a favor de consumidores y usuarios de bienes y servicios en la Republica Dominicana”*. Esta ley en el artículo 2, establece que *“las disposiciones referentes al derecho del consumidor y usuario son de orden público, imperativas y de interés social, y tendrán un carácter supletorio frente a*

las disposiciones contempladas en las leyes sectoriales”.

PRO CONSUMIDOR está mandado a realizar actividades de inspección y vigilancia de alimentos en el mercado, a fin de proteger la salud y la seguridad del consumidor o usuario de productos y/o servicios.

La Ley 358-05 en el artículo 34 establece que *“los productos y servicios deben ser suministrados o prestados en forma tal que, consumidos o utilizados en condiciones normales o previsibles, no presenten peligro o nocividad ni riesgos imprevistos para la salud y la seguridad del consumidor o usuario. Los riesgos previsibles, usuales o reglamentariamente admitidos, deberán ser previamente puestos en conocimiento de los consumidores y usuarios a través de instructivos o señales de advertencias fácilmente perceptibles o por cualquier otro medio apropiado para garantizar la seguridad del consumo del producto o uso del servicio”*.

PRO CONSUMIDOR es una institución con apenas tres años de existencia y

todavía en proceso de definición e implementación de procedimientos operativos, considerándose como el organismo rector del consumo en el país. Cuenta con un Departamento de Inspección y Vigilancia del Mercado, el cual tiene como responsabilidades, entre otras, las siguientes funciones:

- Inspección de productos y control de calidad, de modo oficioso y/o por denuncia de parte interesada.
- Verificación de denuncias.
- Verificaciones metrológicas.
- Verificación de publicidad sobre ofertas de venta de productos y servicios en establecimientos comerciales.

4.4 Ministerio de Turismo (MITUR):

La Dirección Nacional de Turismo es creada mediante la Ley 541- 69 “Orgánica de Turismo de la República Dominicana”, como entidad responsable de fomentar el turismo en el país, mediante programas del sector público en coordinación con el sector privado, previa aprobación de dichos programas por el Poder Ejecutivo.

Posteriormente, la Ley 84 del 26 de diciembre el 1979, Gaceta Oficial No. 95, convierte a la Dirección Nacional de Turismo en Secretaría de Estado de Turismo, teniendo entre sus principales funciones “*la de Programar, promover y fomentar el desarrollo de la industria turística en el país*”.

El Ministerio de Turismo está vinculado al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social a razón de acuerdo interinstitucional, a través del Decreto No. 15-05 del 31 de enero 2005, el cual crea la Comisión Nacional de Salud y Turismo (CONSATUR). La CONSATUR tiene como objeto “*promover e implementar el desarrollo del Plan Nacional de Salud y Turismo, y realizar los programas que garanticen la salud integral de todas las poblaciones y sectores involucrados en actividades turísticas*” (7).

5. MATERIALES Y MÉTODOS.

Para la investigación sobre el “Programa Nacional de Inspección y Vigilancia de la Inocuidad Alimentaria en Establecimientos de Preparación y

⁷ Ley General de Salud 42-01.
<http://www.netmediard.com/patca/archivos/DIGESA-2001-LEY-42.pdf>

Venta de Comidas”, se realizaron entrevistas temáticas a los encargados de los departamentos de inspección y vigilancia de alimentos, así como a personal de inspección, de las diferentes instituciones responsables del tema, con la finalidad de conocer la gestión que desarrollan. Para las entrevistas se realizaron preguntas abiertas (Anexo No. 7), sobre el tema en cuestión, las cuales generaban respuestas que a su vez, creaban preguntas adicionales de profundización en el tema, que complementaban las informaciones y datos solicitados.

Por otra parte, se revisó la documentación relativa a las diferentes actividades, así como la base legal aplicable en cada una de las instituciones involucradas. Además, se observó actividades de inspección con el personal de la Unidad de Salud / Turismo y el personal técnico de la DIGENOR y en inspección realizada por personal de PRO CONSUMIDOR, a fin de verificar los procedimientos en cuestión.

6. RESULTADOS.

6.1 Ministerio de Salud Pública (MSP):

El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, es una dependencia de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del MSP, responsable de hacer cumplir y vigilar los aspectos generales sobre la inocuidad de los productos alimentarios durante la producción, elaboración, almacenamiento, fabricación, comercialización, transporte, suministro y expendio de alimentos en todo el territorio nacional. Este departamento cuenta con la siguiente estructura organizacional:



Imagen No. 1.- Estructura organizacional Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Fuente: Elaborado por el autor con informaciones suministradas en el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, DIGESA. Marzo 2011.

El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas del MSP, mediante el Decreto No. 528 - 01 que aprueba el “Reglamento General para Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana”, está facultado para la vigilancia de la calidad e inocuidad de los alimentos procesados y comercializados en la República Dominicana, el cual establece en el artículo 4, que este departamento es responsable *“del control sanitario, a todos los alimentos y bebidas en sus fases de producción, transporte, almacenamiento, preparación, expendio y consumo, para lograr reducir a su mas mínima expresión enfermedades transmitidas*

por los alimentos (ETA)”. Este reglamento está en proceso de revisión y actualización para ser enviado a la Comisión Nacional de Salud (CNS), a los fines de revisión final, aprobación y envío al Poder Ejecutivo para la promulgación del “Reglamento Sanitario de Alimentos para la República Dominicana”, alineado con las directrices del CODEX Alimentarius y las de la Food and Drug Administration (FDA).

El “Reglamento General para Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana” faculta a este departamento para el retiro, destrucción o desnaturalización de los alimentos

que no cumplan con los requisitos establecidos en el mismo, así como para el cierre y/o sometimiento judicial de los establecimientos que no cumplan con los requisitos y disposiciones establecidas.

La DIGESA cuenta con aproximadamente trescientos cincuenta

(350) Inspectores Ambientales, a nivel nacional, responsables de la verificación e inspección de situaciones relacionadas con el ambiente, la salud en establecimientos de expendio de comidas, la calidad del agua potable, residuos sólidos, vectores y vivienda.

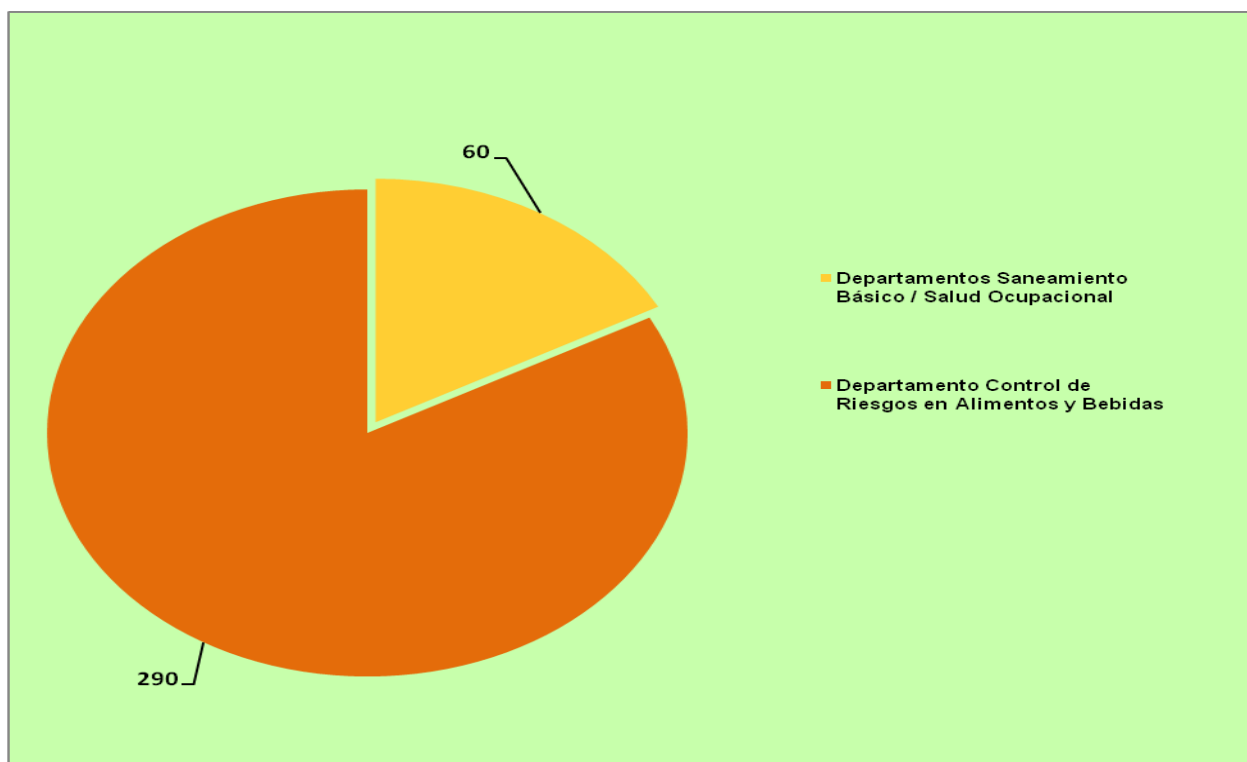


Gráfico No. 1.- Distribución del personal de inspección de la DIGESA.

Fuente: Elaborado por el autor con informaciones suministradas en el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, DIGESA. Marzo 2011.

Del personal antes mencionado, solo sesenta, están asignados directamente a la “Unidad de Establecimientos de Venta de Alimentos”. El personal restante dedica solo un 30% de su

tiempo, a actividades de inspección de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en restaurantes, bares, hoteles y cafeterías.

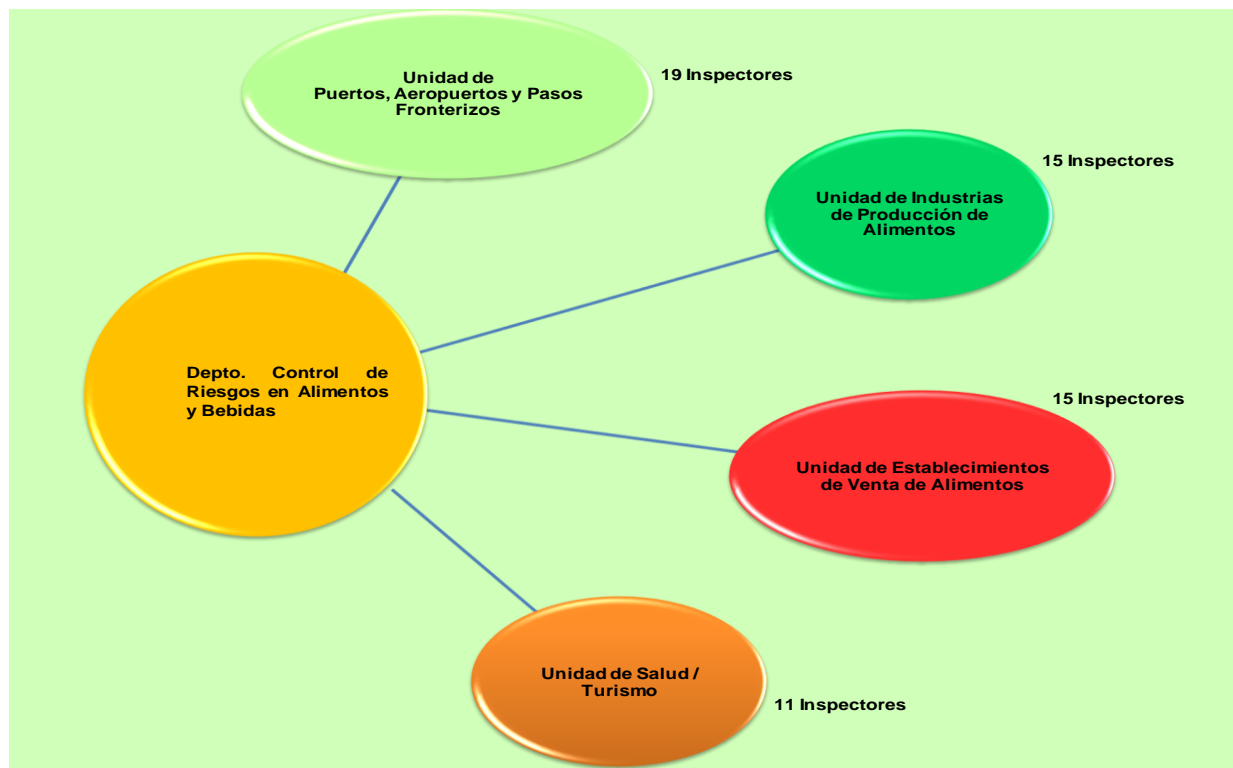
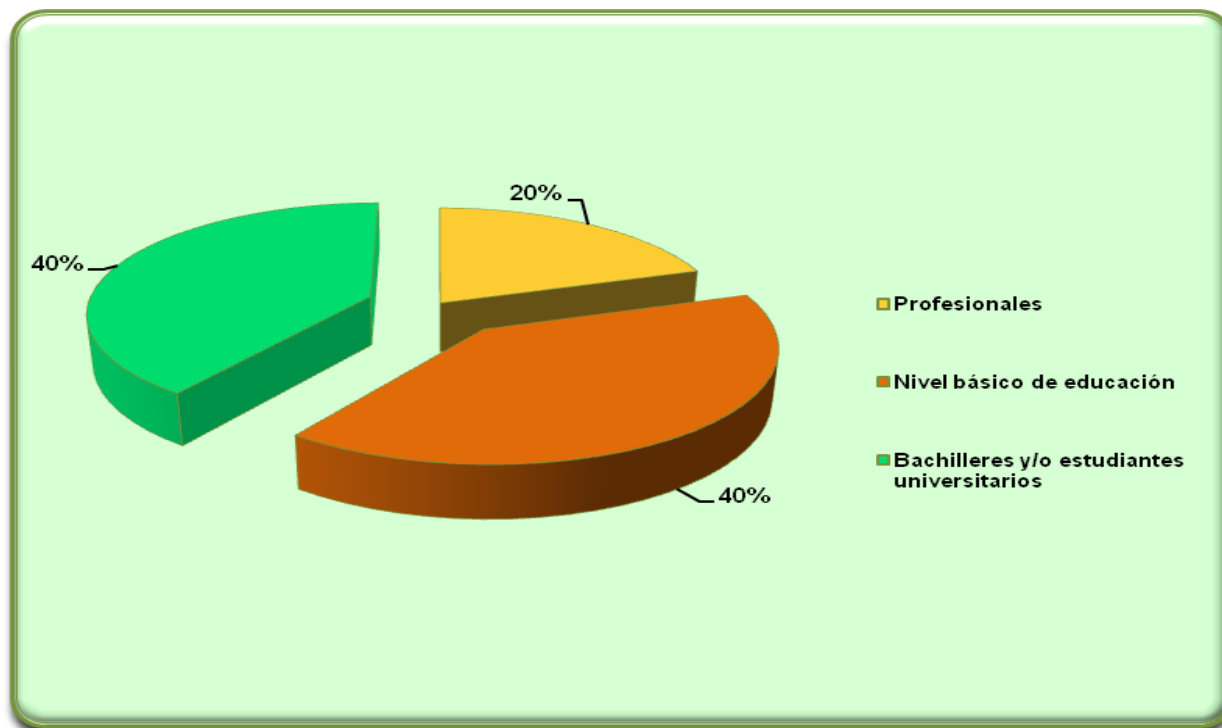


Imagen 2.- Distribución del personal de inspección del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

Fuente: Elaborado por el autor con informaciones suministradas en el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, DIGESA. Marzo 2011.

En términos generales, el nivel académico de los inspectores de la DIGESA es bajo, ya que solo el 20% alcanza un nivel profesional, un 40% posee el grado de bachiller o se

encuentra cursando una carrera universitaria y el 40% restante, apenas cuenta con un nivel básico de educación escolar. La siguiente gráfica muestra el nivel educativo del personal.



Gráfica No. 2.- Nivel educación del personal de inspección de la DIGESA.

Fuente: Elaborado por el autor con informaciones suministradas en el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, DIGESA. Marzo 2011.

El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, realiza su función de control de los alimentos y supervisión en todo el territorio nacional, a través de las Direcciones Provinciales / Municipales y las Áreas de Salud que tienen la responsabilidad de inspeccionar los alimentos desde la elaboración, almacenamiento, manipulación, transporte y expendio de los alimentos.

El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social dispone en cada provincia de una dirección provincial y

de una dirección municipal; sin embargo los inspectores asignados en las diferentes provincias no verifican las denuncias y/o situaciones sobre irregularidades en el expendio de alimentos en restaurantes, bares, hoteles, sino que estas denuncias y casos no resueltos, son tramitados a la sede central en el Distrito Nacional, a fin de que sean manejadas por personal de la oficina principal.

El área administrativa del MSP está dividida en ocho (8) Regiones de Salud en diferentes provincias y el Distrito

Nacional y en ocho (8) Áreas de Salud, en la provincia Santo Domingo y el Distrito Nacional. En cada División de Salud hay un Director de Salud, un Coordinador del Departamento de Salud Ambiental, el cual cuenta con ocho (8) inspectores que se ocupan de las inspecciones de los establecimientos de preparación y expendio de alimentos. Estas inspecciones son de carácter obligatorio, aleatorio, en base a un programa anual y se van realizando en planes trimestrales; también se realizan inspecciones por denuncia.

Los permisos sanitarios para que estos establecimientos puedan operar son emitidos por los Directores de Salud, a través de los reportes de inspecciones elaborados por los Inspectores Ambientales, en los que informan los resultados de dichas actividades.

Actualmente los resultados de las inspecciones realizadas en el interior son reportados en un informe mensual, elaborado en forma de oficio, el cual es enviado al Director General de la DIGESA; sin embargo, no se tiene una base de datos con las estadísticas de estos resultados, ni se tiene archivo

adecuado de todas las informaciones y datos generados de las actividades desarrolladas.

Los Inspectores Ambientales tienen facultad para el cierre de los establecimientos, en el caso que se detecten situaciones de riesgo a la salud o seguridad de los consumidores; para el cierre actúan junto a Fiscales Adscritos al MSP. Es importante destacar que el personal de inspección asignado en las diferentes provincias del interior de país, no está bajo la supervisión directa del Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, siendo esto un factor limitante para el funcionamiento adecuado y efectivo de dicho departamento.

Para realizar las inspecciones se utilizan unos formatos que contienen los aspectos a evaluar en las mismas. Actualmente se tiene el anteproyecto del “Reglamento para el Control Sanitario de Establecimientos de Alimentación y de Alojamiento, (hospedaje / hotelería)”, el cual está en vía de aprobación y cuyo objetivo es desarrollar las disposiciones de la Ley

General de Salud No. 42-01, relativas “a las condiciones físicas y sanitarias que deben cumplir los diferentes tipos de establecimientos destinados tanto a dar alojamiento a las personas, por el tiempo y las condiciones que se contrate con el usuario, como todo sitio o establecimiento donde se preparen comidas o bebidas para ser servidas al público en el local o a domicilio, o para ser vendidas en sitios públicos, esta definición incluirá a todos los establecimientos donde se despachen comidas o bebidas con los nombres de restaurantes, paradores, supermercados, pizzerías, cafeterías, asaderos de carnes, freidurías, bares, barras o bajo cualquier otra denominación, también, incluirá a aquellos hoteles y casas de huéspedes donde se sirven comidas o bebidas”

La unidad de Salud / Turismo opera en las edificaciones del MITUR, a fin de lograr una coordinación adecuada y eficientizar los recursos utilizados en las actividades de inspección y de monitoreo de la calidad del agua y de los alimentos ofrecidos básicamente en hoteles, moteles, restaurantes y bares, enfocándose principalmente los

localizados en los polos turísticos, así como de revisar los registros llevados en los hoteles sobre la ocurrencia de las ETA, investigándose los incidentes ocurridos en dichos establecimientos, dirigidos por personal del Departamento de Vigilancia Epidemiológica del MSP.

Por parte del MSP la Unidad de Salud / Turismo cuenta, en el Distrito Nacional y la provincia Santo Domingo, con once colaboradores (un Coordinador Ambiental Salud / Turismo, tres Supervisores Turísticos y siete Trabajadores Turísticos), los cuales son profesionales y/o estudiantes de término de diferentes carreras universitarias. (Ingeniería Industrial, Mercadeo, Informática, Hotelería, Derecho, Medicina).

En la Unidad de Salud / Turismo se tienen las descripciones de puestos del personal, así como se tiene documentado el procedimiento de inspección. La ficha o formato utilizado para la verificación de las condiciones de higiene, calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en los bares, restaurantes y hoteles fue elaborada con asistencia de un consultor de la

OPS y fue consensuado internacionalmente, considerándose como un instrumento adecuado para las inspecciones.

Las inspecciones son planificadas en base trimestral y ejecutadas semanalmente, pero no con el nivel de cobertura requerido, ya que no se dispone de los recursos necesarios para dichos propósitos.

El plan de trabajo es presentado directamente al Director General de la DIGESA para fines de aprobación y asignación de presupuesto. Todas las actividades realizadas en las diferentes regiones del país, se realizan en interacción con las Divisiones Provinciales de Salud. En la región Sur del país, hay poco flujo turístico, por lo que las inspecciones en esta zona, se desarrollan con menos frecuencia.

La Unidad de Salud / Turismo dispone de un laboratorio móvil para realizar pruebas fisicoquímicas y microbiológicas básicas y rápidas en muestras de alimentos y agua, para fines de monitoreo; actualmente se está capacitando a dos técnicos que

realizarán muestreo y análisis periódico de los mismos. Actualmente los análisis son realizados en laboratorios estatales tales como el “Laboratorio Nacional de Salud Pública Dr. Defilló”, “Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN)” y en el “Instituto de Innovación y Biotecnología Industrial (IIBI)”, los cuales no disponen de todas las técnicas analíticas requeridas.

En cuanto a las medidas tomadas frente a las irregularidades y no conformidades encontradas en los establecimientos, cuando se detectan condiciones críticas o de riesgo, se les otorga un plazo para resolver la situación detectada; el tiempo dependerá del tipo de riesgo y la probabilidad de ocurrencia del mismo. Si se detectan productos vencidos o deteriorados se procede al decomiso de los mismos, si en las vajillas utilizadas se encuentran piezas con fisuras o quebraduras, las mismas son retiradas, entre otras medidas. Asimismo, si se encuentran condiciones de alto riesgo para la salud o la seguridad de los consumidores, se cierra de manera temporal la instalación inspeccionada,

hasta que sean tomadas las medidas correctivas que apliquen.

Los resultados obtenidos en las inspecciones se reportan en el formato establecido, dejando una copia del mismo al encargado o dueño del establecimiento comercial, enviándole al día siguiente de la inspección, vía electrónica, un reporte formal firmado por el Coordinador de la Unidad de Salud / Turismo. No obstante, disponerse de estos reportes, no se llevan registros manuales ni en forma electrónica de los resultados de las inspecciones por establecimientos, pero si se tiene una base de datos de los diferentes tipos de establecimientos y se mantiene un registro del número de inspecciones realizadas.

La Unidad de Salud / Turismo anualmente ejecuta en las zonas turísticas, el programa de capacitación de manipuladores de alimentos en la vía pública, coordinado con las direcciones provinciales de salud.

En noviembre 2009, a fin de fortalecer las actividades de inspección y vigilancia de inocuidad alimentaria en el país, parte del personal del

departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas participó en el primer taller sobre la metodología “Inspección Basada en Riesgo”, a través del programa “Fortalecimiento de la Competitividad del Sector Agroalimentario en la República Dominicana”, de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); en el mismo, se capacitó a inspectores del MSP, MA, DIGENOR, PRO CONSUMIDOR, entre otras instituciones gubernamentales, sin embargo, todavía esta metodología no se ha implementado.

De igual manera, actualmente se encuentran en revisión los reglamentos sobre “Pesca y Productos de la Acuicultura”, “Carnes y Productos Cárnicos” (pendiente de promulgación), “Leche y Productos Lácteos” y sobre “Aves de Corral y sus Productos”. Además se tienen elaborados los “Manuales de Procedimientos para Carnes y Productos Cárnicos”, así como el “Programa Nacional de Control de Patógenos en Carnes y Productos Cárnicos de la República Dominicana” y el “Programa de Residuos Microbiológicos”.

6.2 Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR):

El personal de inspección de la División de Inspección de Productos Químicos, Alimenticios y de Servicios del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la DIGENOR, realiza actividades de inspección y vigilancia en restaurantes, hoteles, cafeterías y bares, a solicitud de los propietarios o de instituciones públicas o privadas, para fines de certificación de conformidad con las buenas prácticas de manufactura y/o prácticas higiénicas de elaboración de alimentos; sin embargo, esta función no está considerada en la Ley No. 602-77.

Esta División cuenta con cuatro (4) técnicos, profesionales de las áreas de Ingeniería Química, Licenciatura en Química e Ingeniería Industrial; asimismo, esta área dispone del procedimiento documentado para la inspección y de los formatos para el registro de los resultados de las evaluaciones realizadas.

6.3 Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (PRO CONSUMIDOR):

PRO CONSUMIDOR es una institución con apenas tres años de existencia y todavía en proceso de creación de procedimientos, considerándose como el organismo rector del consumo en el país. Cuenta con un Departamento de Inspección y Vigilancia del Mercado, el cual tiene como responsabilidades, entre otras, las siguientes funciones:

- Inspección de productos y control de calidad, de modo oficioso y/o por denuncia.
- Verificación de denuncias.
- Verificaciones metroológicas.
- Verificación de publicidad sobre ofertas de venta de productos y servicios en establecimientos comerciales.

PRO CONSUMIDOR tiene tres oficinas regionales (Santiago de los Caballeros, San Francisco de Macorís y Samaná). No obstante, la institución tiene limitaciones presupuestarias y logísticas (falta de personal, laboratorio para análisis fisicoquímicos y microbiológicos, vehículos, espacio físico) que reducen su alcance y

efectividad, así como limitan su capacidad de realizar actividades de investigación.

El Departamento de Inspección y Vigilancia es responsable de supervisar, controlar y desarrollar las actividades de inspección y/o verificación de denuncias, en materia de los derechos de los consumidores y comprobar el cumplimiento a lo establecido en la Ley 358-05. El departamento cuenta con

procedimientos documentados de verificación e inspección, así como de una base de datos de los establecimientos de expendio de alimentos visitados y los resultados de las inspecciones realizadas.

La División de Inspección de Productos y Control de Calidad del citado departamento, cuenta con cinco (5) Auditores o Inspectores de Calidad, de diferentes profesiones.

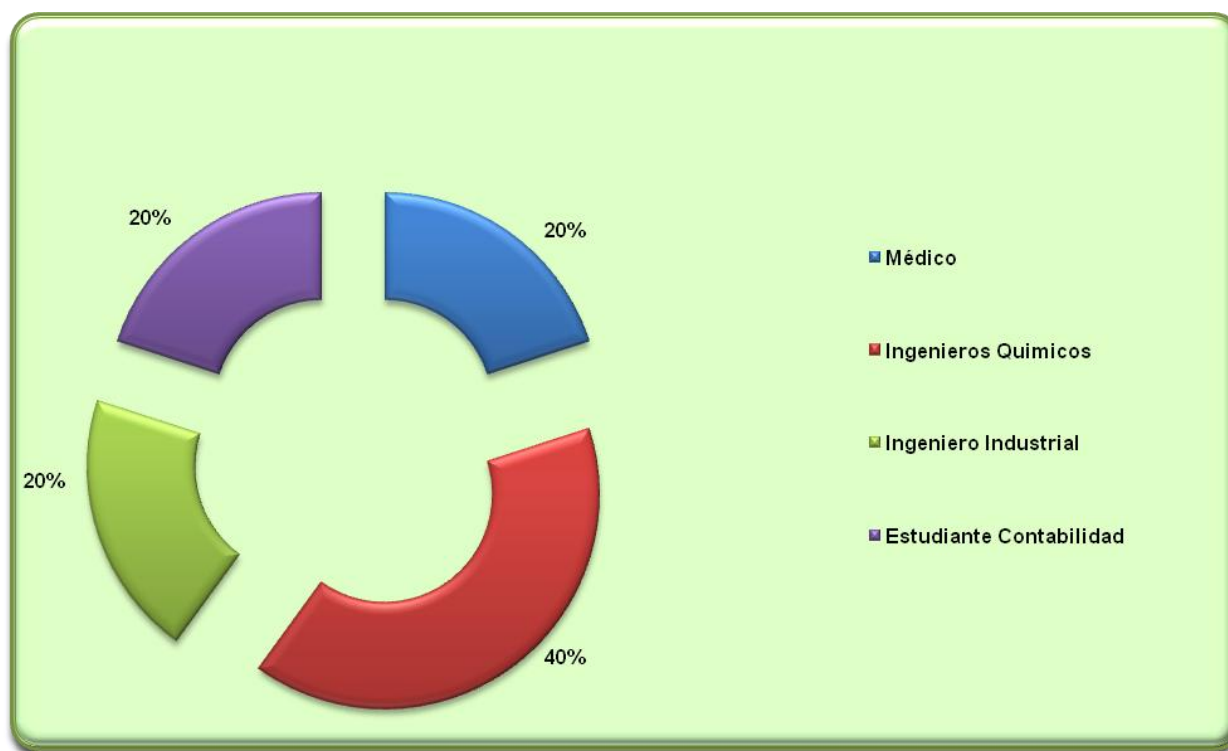


Gráfico No. 3.- Competencias del Personal de Inspección de PRO CONSUMIDOR.

Fuente: Elaborado por el autor con informaciones suministradas en el Departamento Inspección y Vigilancia. Febrero 2011.

Dentro de esta División, se encuentra la Sección de Fomento de Buenas

Prácticas Comerciales, la cual es responsable de realizar visitas a los

establecimientos comerciales (colmados, cafeterías, comedores), a fin de fomentar la aplicación las Buenas Prácticas Comerciales (BPC), además de verificar el cumplimiento de las mismas, enfatizando en la concienciación de los propietarios y/o responsables de los mismos sobre aspectos de higiene, almacenamiento, manipulación y comercialización adecuada de los productos. En este sentido, se tiene elaborada para fines de publicación y difusión, el Manual de Buenas Prácticas Comerciales, el cual dispone de una “Guía de Buenas Prácticas Comerciales en Establecimientos de Expendio de Alimentos”. La Sección de BPC cuenta con once (11) promotores, de educación media, estudiantes universitarios y profesionales.

La mayor parte de las inspecciones a establecimientos de comidas son ejecutadas a solicitud de parte o denuncia, siendo en ocasiones contactado para estos fines, el personal del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas del MSP a fin de actuar de modo conjunto, tal como lo establece la ley; en caso

que este personal no pueda participar en la inspección, los Inspectores de Calidad de PRO CONSUMIDOR realizan la actividad y toman las acciones que correspondan, conforme a los hallazgos encontrados durante el desarrollo de las mismas.

Los resultados de las actividades desarrolladas, son reportados en el Acta de Inspección, utilizada para todo tipo de inspección y/o verificación a realizar.

En el caso de encontrarse no conformidades o incumplimiento con las normas y prácticas establecidas, la institución procede a tomar medidas que van desde el retiro de los productos y/o comidas, envío de notificaciones o advertencias a los propietarios de los establecimientos comerciales, aplicación de multas o sanciones y/o al cierre temporal o definitivo del establecimiento e inclusive a la aplicación del Código Penal, en caso de ilícitos. A excepción del retiro o decomiso de los productos alimenticios, realizado directamente por los inspectores, la aplicación de las sanciones y multas son ejecutadas por la Dirección Ejecutiva de la institución o

a través del Ministerio Público (Fiscal adscrito a PRO CONSUMIDOR).

Actualmente junto a los departamentos de Reclamaciones, Conciliación y Consultoría Jurídica, el Departamento de Inspección y Vigilancia se encuentra en proceso de implementación del Sistema de Gestión Tecnológico “ESPIRAL”, a fin de agilizar y eficientizar los procesos de gestión de las reclamaciones, denuncias e inspecciones, logrando que el trabajo que realiza PRO CONSUMIDOR sea más integrado y efectivo.

6.4 Ministerio de Turismo (MITUR):

El Ministerio de Turismo, en su sede principal cuenta con 26 Inspectores Turísticos, los cuales reportan a la Dirección de Empresas y Servicios Turísticos, la cual tiene una sección operativa en cada una de los sectores a inspeccionar, contando además con oficinas provinciales, en las que se tienen alrededor de 80 inspectores para realizar actividades de vigilancia de los servicios turísticos, siendo dirigidos por un supervisor y un encargado en cada uno de los puntos turísticos del país.

La Dirección de Empresas y Servicios Turísticos tiene las siguientes secciones:

- Unidad de Transporte turístico.
- Unidad de agencias de viajes y tours operadores.
- Unidad de hoteles y restaurantes.
- Unidad de tiendas de regalos (Gift Shops).

Los inspectores de Calidad Turismo, en su gran parte pertenecen a la carrera de Hotelería. Realizan su trabajo, enfocando su atención a la verificación del cumplimiento de las regulaciones de calidad y seguridad en hoteles, moteles, restaurantes, bares, discotecas, tiendas de regalos, agencias de viajes, tours operadores, rent car, rent motor, rancho de equitación, safari como en las actividades deportivas ofrecidas a los turistas.

7. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.

En la República Dominicana existen tres Instituciones con responsabilidad en el control oficial de los alimentos: i) el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, fundamentado en

el “Reglamento No. 528-01 para el Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas” y en la “Ley General de Salud No. 42-01”, ii) PRO CONSUMIDOR facultado por la “Ley General de Protección de los Derechos del Consumidor o Usuario No. 358-05”, y iii) la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR), creada mediante la “Ley No.602-77”.

Existe duplicidad de funciones en el accionar de algunas de las Instituciones, específicamente, DIGENOR realiza labores de inspección y vigilancia en restaurantes, hoteles, cafeterías y bares, a solicitud de los propietarios o de instituciones públicas o privadas, sin estar facultado por la Ley No. 602-77.

A pesar de que el marco legal sanitario se ha venido fortaleciendo en los últimos años, se necesita aplicar con rigurosidad las regulaciones vigentes y concluir con los proyectos de nuevos reglamentos, a fin de que los mismos sean promulgados y aplicados. En este sentido, es necesario rediseñar y reenfocar el modelo de gestión del

departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

La estructura organizacional del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, no se corresponde con las necesidades y requerimientos actuales para una gestión efectiva de inspección y vigilancia de alimentos; el personal de inspección está dedicado a la inspección de temas diversos, dentro de los cuales se pueden citar el ambiente, la salud en establecimientos de expendio de comidas, la calidad del agua potable, residuos sólidos, vectores y vivienda; por tanto debe dar seguimiento a situaciones muy diversas, con lo cual el tema de alimentos queda inmerso en un conjunto de situaciones que le restan prioridad. Por otra parte, el personal es insuficiente en cuanto a cantidad y no cuenta con la preparación y competencia requeridas para estas funciones, ya que dada la complejidad de los sistemas alimentarios actuales, los inspectores deberían conocer sobre tecnología de alimentos, análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), legislación, toma de muestras, inspección basada en riesgo, entre otros temas. El personal no es

evaluado para la función que desempeña.

Existen debilidades que impiden que el programa de trabajo se realice conforme a lo planificado, debido a que no se cuenta con los recursos necesarios.

Aunque el MSP dispone de oficinas regionales, provinciales y municipales en todo el territorio, el personal de inspección para el área de alimentos no reporta directamente al departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, siendo evidente una falta de vinculación entre los inspectores regionales y el nivel central.

El convenio entre el MSP y el MITUR ha permitido la interacción del personal del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas con el de la Dirección de Servicios Turísticos, realizando un monitoreo permanente de la calidad, higiene e inocuidad de los alimentos servidos en hoteles, bares, moteles y restaurantes, enfocándose principalmente a los localizados en los puntos turísticos; además, ha contribuido a la optimización de los

recursos y a mayor efectividad de las acciones realizadas para el control y vigilancia de los alimentos en las zonas turísticas.

Aunque el control sanitario de los establecimientos productores de alimentos, así como la emisión de los permisos sanitarios es responsabilidad del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, las demás instituciones gubernamentales vinculadas al tema, desempeñan un importantísimo papel en la verificación del cumplimiento de las regulaciones sanitarias, sin embargo, se requiere mayor interacción y coordinación del citado departamento con éstas, a fin de aunar esfuerzos y lograr que los programas de inspección y vigilancia sean más efectivos y que los recursos sean utilizados eficientemente.

PRO CONSUMIDOR presenta fortalezas en su legislación, cuenta con tres oficinas regionales; no obstante, tiene limitaciones presupuestarias y logísticas (falta de personal, laboratorio para análisis fisicoquímicos y microbiológicos, vehículos, espacio físico) que reducen su alcance y

efectividad, no obstante, cuenta con personal técnico competente y realiza actividades de vigilancia y verificación permanentemente y en los casos que ha sido necesario ha procedido al cierre de establecimientos que no cumplen con las normativas hasta que tomen las medidas correctivas de lugar.

PRO CONSUMIDOR recientemente implementó un programa automatizado para el manejo de los datos e informaciones generados en sus actividades diarias; en las demás instituciones responsables del tema en estudio, se llevan registros manuales.

Tanto el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas como PRO CONSUMIDOR, realizan actividades de educación, enfocadas a la capacitación y orientación de manipuladores de alimentos y a proveedores y consumidores, respectivamente, pero es necesario ampliar el alcance y duración de estos programas.

En general, la metodología empleada para las inspecciones en todos los organismos, es la tradicional y el

proceso de inspección no está estandarizado. Por otra parte, no se dispone de laboratorios con capacidad analítica para la puesta en marcha de todas las técnicas analíticas requeridas y/o que estén certificados.

8. CONCLUSIONES.

Basado en los resultados obtenidos en la investigación realizada sobre los programas de inspección y vigilancia de la inocuidad en establecimientos de elaboración y venta de comidas, se concluye lo siguiente:

- El marco legal sobre el control oficial de los alimentos, ha venido fortaleciéndose y actualmente se encuentran en vías de aprobación, varios anteproyectos de reglamentos sobre inocuidad de alimentos y control sanitario.
- La estructura del Departamento, de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas no se corresponde con las necesidades y requerimientos actuales para los programas nacionales de inspección y vigilancia de alimentos, por cuanto el Departamento de Control de

Riesgos en Alimentos y Bebidas se encuentra inmerso en la DIGESA y su personal está dedicado a un gran número de áreas, con lo cual el control de alimentos pierde efectividad y prioridad.

- El personal de inspección es insuficiente en cantidad y las competencias y conocimientos del mismo, deben ser evaluadas a fin de identificar las acciones a tomar para mejorar el desempeño de sus funciones.
- A pesar de que existe un documento preparado por la FAO sobre Inspección Basada en Riesgo y que los inspectores de las diferentes instituciones, fueron capacitados en el tema, el mismo no ha sido implementado.
- Los inspectores del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, no cuentan en su mayoría, con preparación en los temas siguientes: tecnología de alimentos, HACCP, legislación alimentaria, toma de muestras, entre otros aspectos.
- La interacción del personal de Salud con el de Turismo, permite que se de un seguimiento integrado a las situaciones de crisis que pudieran presentarse y mucho más aún, en un sector tan vulnerable y delicado, como lo es el sector turístico.
- Los datos e informaciones generados en las inspecciones, a excepción del Departamento de Inspección y Vigilancia de PRO CONSUMIDOR, se manejan de modo manual, dificultando el acceso a los mismos e impidiendo la toma rápida de decisiones, así como el seguimiento adecuado a los establecimientos que no cumplen.
- La DIGENOR realiza funciones que no están avaladas por la ley de su creación, provocando duplicidad de funciones y vacíos en otras áreas.
- Falta de coordinación e integración interinstitucional en las actividades de inspección y vigilancia de alimentos.

9. RECOMENDACIONES.

Posterior a la revisión detallada de las oportunidades de mejora identificadas en el proceso de revisión de los programas de inspección y vigilancia de la inocuidad en los establecimientos de preparación y venta de comidas, se presentan las siguientes recomendaciones:

- Formular estrategias nacionales para la gestión de riesgos y reenfocar el accionar del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas hacia una inspección basada en riesgo, identificando los riesgos para la salud asociados con el suministro de alimentos.
- Es necesario agilizar el proceso de actualización de la legislación referente al control oficial de los alimentos, a fin de fortalecer el nivel de actuación del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
- Revisar y adecuar a las necesidades actuales de la sociedad, la estructura organizacional del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, de modo que permita una gestión efectiva del programa nacional de inspección y vigilancia de alimentos y pueda cumplir con su rol de organismo rector, aplicando el carácter preventivo en todas sus actuaciones.
- Fortalecer el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, constituyéndolo en una Dirección independiente de la DIGESA, de forma que se importante el control de los alimentos en el país.
- Crear una Comisión Nacional, integrada por todos los actores involucrados con la inspección y vigilancia de los establecimientos de elaboración y expendio de alimentos.
- Definir el perfil del inspector de forma que se reclute un personal idóneo para realizar estas funciones.

- Reclutar, capacitar y formar al personal de inspección del MSP con la competencia y habilidades requeridas, así como reforzar el apego a los valores éticos.
- Desarrollar programas de capacitación y entrenamiento del personal técnico y de inspección, especialmente en Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos, HACCP, Metodología de Inspección Basada en Riesgo y Análisis de Riesgo, la legislación de referencia y en la toma de muestras para análisis.
- Dada la incorporación gradual del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) por sus siglas en inglés, capacitar a los inspectores para asumir responsabilidades de auditoría en el contexto del sistema.
- Reforzar y ampliar el alcance y duración de los programas de capacitación a manipuladores de alimentos por parte del MSP, así como por parte de PRO CONSUMIDOR, los programas de orientación y educación a consumidores y asociaciones de consumidores en temas de inocuidad alimentaria, así como a proveedores en las buenas prácticas comerciales.
- Concientizar y comprometer a los funcionarios responsables de aplicar las leyes y reglamentos alimentarios, a través de talleres de concientización.
- Desarrollar capacidad técnica y asignar los recursos para que en el país, se disponga de laboratorios certificados para el análisis de alimentos y con técnicas analíticas acreditadas.
- Diseñar y establecer un sistema de información que permita acceder a la misma y que beneficie la toma de decisiones, así como el diseño de los programas anuales de control.

- Limitar las actividades de inspección y control de los alimentos en establecimientos de venta de alimentos a los departamentos de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas del MSP y de Inspección y Vigilancia del Mercado de PRO CONSUMIDOR.
- Establecer mecanismos periódicos de evaluación de los programas de inspección y vigilancia, sustentados en indicadores operativos y de gestión para determinar la efectividad de los mismos y aplicar medidas de mejora continua.
- Actualizar la documentación de procedimientos, instructivos, formatos y reportes de inspección.

10. BIBLIOGRAFIA.

1. Borrador Anteproyecto Reglamento General para el Control Sanitario de Establecimientos de Alimentación y de Alojamiento. (Hospedaje) (Hotelería). Departamento Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, Ministerio Salud Pública y Asistencia Social. Santo Domingo, República Dominicana.
2. Borrador Anteproyecto Reglamento Sanitario de Alimentos de la República Dominicana. Departamento Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, Ministerio Salud Pública y Asistencia Social. Santo Domingo, República Dominicana.
3. ¿Cómo se contaminan los alimentos?.
<http://www.panalimentos.org/comunidad/educacion1.asp?cd=152&id=67>
4. Decreto No. 528-01: Reglamento General para Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana.
<http://www.netmediard.com/patca/archivos/DIGESA-2001-DEC-528.pdf> 5.
5. Dra. Jully Pahola Calderón Saldaña / Dr. Luis Alzamora De los Godos Urcia. Módulo de Aprendizaje: Metodología de la Investigación Científica. Lima 2008.
6. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (CIE-AO5.9).
http://www.sespasdigepi.gob.do/enfermedades_transmitidas_%20por_alimentos_2.htm
7. FAO/OMS (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación / Organización Mundial de la Salud). Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos. Publicación conjunta
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/006/y8705s/y8705s00.pdf>
8. FAO/OMS (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación / Organización Mundial de la Salud). 2008. Manual de Inspección de los Alimentos basada en el Riesgo. Estudio FAO: Alimentación y Nutrición 89. Roma.
9. Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos. Publicación conjunta <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/006/y8705s/y8705s00.pdf>
10. Ley General de Salud No. 42-01.
<http://www.netmediard.com/patca/archivos/DIGESA-2001-LEY-42.pdf>
11. Ley Orgánica de Turismo de la República Dominicana No. 541 del 31 de diciembre de 1969.

12. Ley sobre General de Protección de los Derechos del Consumidor o Usuario, No. 358-05. <http://www.proconsumidor.gov.do>
13. López García, Rebeca. Manual del Inspector. TCP/DOM/3102: Fortalecimiento de la Competitividad del Sector Agroalimentario en la República Dominicana.
14. Muñoz, Bertha / Palomino, José. Implementación de un Sistema Municipal de Control de Alimentos. Lima, Perú.
<http://www.rlc.fao.org/es/nutricion/guiamuni/pdf/cap4.pdf>
15. Peralta Girón, Raúl. Situación de la Inocuidad en República Dominicana. Lic. Santo Domingo, Rep. Dom. 30 de noviembre 2010.
16. Reglamento No. 528-01 sobre Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas. Departamento Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, Ministerio de Salud Pública.
17. Reglamento para el Control Sanitario de Establecimientos de Alimentación y de Alojamiento, (hospedaje) (hotelería). Departamento Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
18. Sistema de Alerta Temprana del DIGEPI (Dirección General de Epidemiología) del MSP (Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social).
www.sespasdigepi.gob.do

11. ANEXOS.

ANEXO 1: ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)

Nombre y apellidos: Rita Socorro González Cruz
Lugar de residencia: Santo Domingo, República Dominicana
Institución: Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro Consumidor)
Cargo / puesto: Subdirectora Técnica

Información principal y autorización del PFG	
Fecha: 22 de enero del 2011	Nombre del proyecto: “Revisión del Programa Nacional de Inspección y Vigilancia de la Inocuidad Alimentaria en Establecimientos de Preparación y Venta de Comidas en la República Dominicana”.
Áreas de conocimiento: Manipulación e Inocuidad de Alimentos, Auditoría de Calidad, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	Áreas de aplicación: Inspección y Vigilancia de Inocuidad de Alimentos en Puntos de Expendio de Comidas, Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, Epidemiología (control de ocurrencia de ETA's).
Fecha de inicio del proyecto: 22/01/2011	Fecha tentativa de finalización: 22/04/2011
Tipo de PFG: artículo científico	
Objetivos del proyecto: Analizar la situación actual del Programa Nacional de Inspección y Vigilancia de la Inocuidad Alimentaria en Establecimientos de Preparación y Venta de Comidas en la República Dominicana, con la finalidad de identificar oportunidades de mejora del mismo.	
Descripción del producto: Artículo referente a la revisión, análisis y oportunidades de mejora de los programas de inspección y vigilancia de inocuidad alimentaria en los establecimientos de preparación y venta de comidas en el país, ejecutados por los departamentos de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, y por otras instituciones oficiales con responsabilidad en el tema.	
Necesidad del proyecto: A pesar de que el departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social es responsable de hacer cumplir y vigilar los aspectos generales sobre inocuidad en la producción, elaboración, almacenamiento, fabricación, comercialización, transporte, suministro y expendio de alimentos en todo el territorio nacional, así como el Departamento de Inspección y Vigilancia de Mercado del Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor, responsable de realizar inspecciones y verificaciones de calidad e higiene como cada vez más, aumenta el sector comercializador de alimentos preparados (comidas), debido a los estilos de vida actuales, que han transformado los hábitos de consumo y la forma de	

preparar los alimentos en el país. Asimismo, cada día aumenta la cantidad de establecimientos de preparación y venta de comida rápida en el país y un alto porcentaje de éstos, no cumplen con los requisitos de higiene, calidad e inocuidad requeridos, se hace necesario elaborar una propuesta para mejorar el programa nacional de inspección y vigilancia, enfocado a estos sectores.

Justificación de impacto del proyecto:

La implementación de las mejoras que se definan a consecuencia de la revisión y análisis de los programas de inspección y vigilancia nacionales existentes, impactaría significativamente la calidad e inocuidad de los alimentos, minimizaría la ocurrencia de las enfermedades transmitidas por alimentos y por lo tanto, incidiría favorablemente en la salud de los ciudadanos. Asimismo, permitiría a las entidades gubernamentales un uso más eficiente de los recursos destinados al control de alimentos, desarrollar actividades de inspección de modo planificado y con criterios técnicos, disponer de información oportuna, dar seguimiento a los negocios de comida y tomar decisiones oportunas para evitar daños a la salud de los consumidores.

Restricciones:

No disponibilidad de todas las informaciones requeridas en el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas y demás instituciones responsables del tema en cuestión.

Entregables:

Artículo referente al análisis de la situación e identificación de oportunidades de mejora del programa nacional de inspección y vigilancia de los establecimientos de preparación y venta de comidas.

Identificación de grupos de interés:

Cliente(s) directo(s): personal técnico del sector regulador y fiscalizador del departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud Pública, personal técnico del departamento de Inspección y Vigilancia de Mercado del Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor, autoridades encargadas de la toma de decisiones, organismos internacionales, universidades e investigadores, público en sentido general.

Cliente(s) indirecto(s): dueños y personal de los establecimientos de preparación y venta de comidas (manipuladores de alimentos), consumidores, estudiantes y público en general.

Aprobado por (Tutor): Amarilis Taveras Peña, MSc

Firma:

Estudiante: Rita Socorro González Cruz

Firma:

ANEXO 2: GLOSARIO DE TÉRMINOS

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): es un proceso sistemático, preventivo, utilizado en la industria alimentaria para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva.

Buenas Prácticas Comerciales (BPC): son el conjunto de criterios y/o requisitos necesarios de adoptar por los proveedores, para la comercialización adecuada de los bienes y servicios, que permiten una mejora continua de la calidad, seguridad y demás condiciones de la oferta de productos y servicios a los consumidores y usuarios.

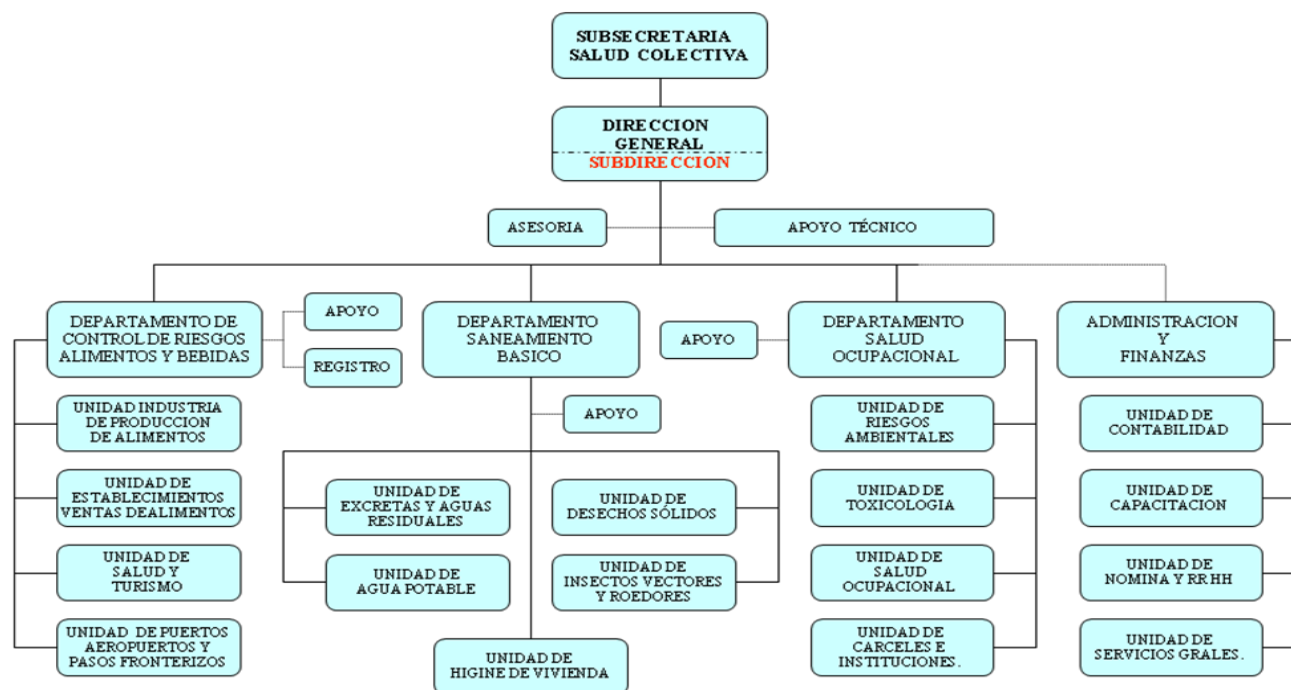
Inocuidad: de acuerdo a lo establecido por el CODEX alimentarius, la inocuidad es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.

Inspección: examen de los productos o de los sistemas de control de las materias primas alimenticias, su elaboración y su distribución, en el que se incluyan ensayos durante el proceso y pruebas del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.

Inspección basada en riesgo: está basada en la premisa de que si se llevan a cabo todas las medidas de control necesarias, que por definición controlan todos los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos asociados a un producto, los riesgos para la inocuidad se reducen al mínimo.

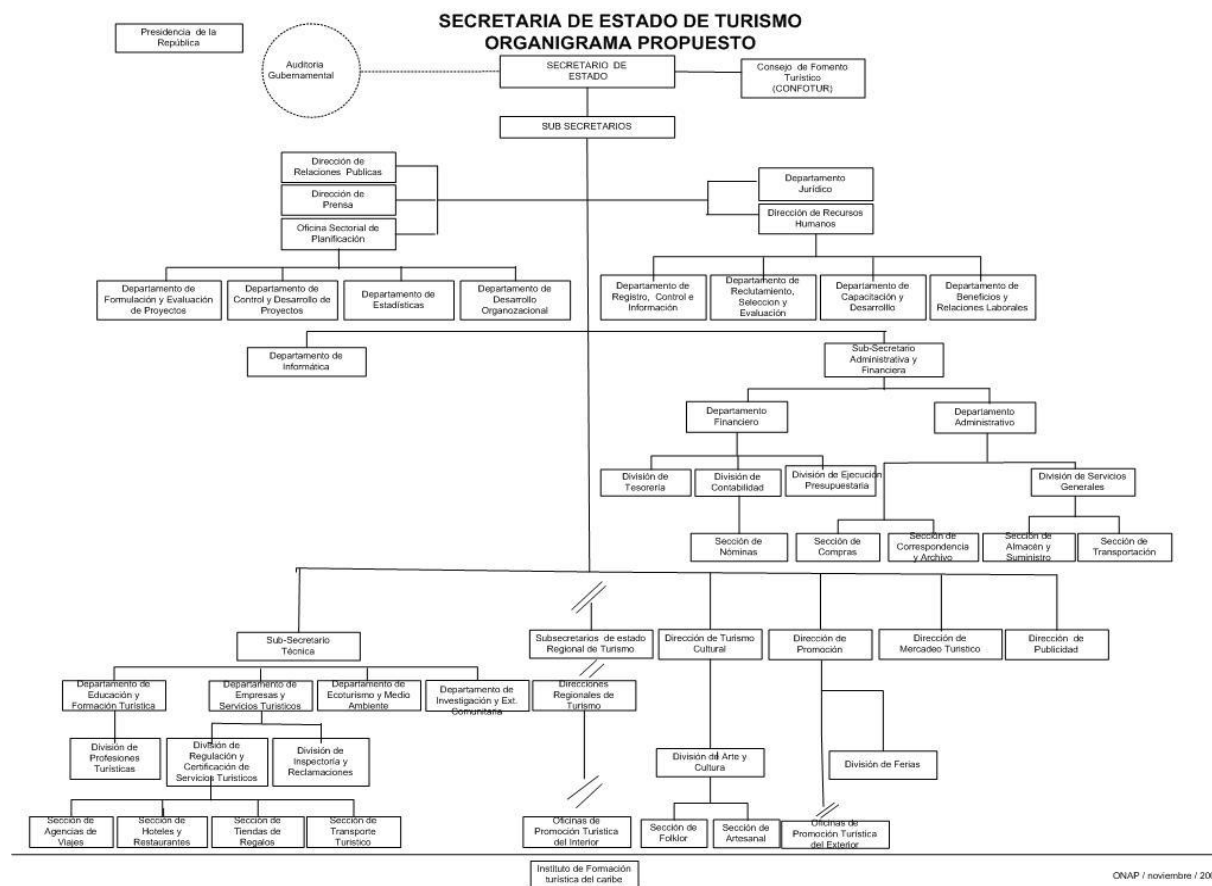
Riesgo: la probabilidad de un efecto para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

ANEXO 3: ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL (DIGESA).



. Fuente: www.sespas.gov.do/download/docs/SESPASorganigrama.ppt

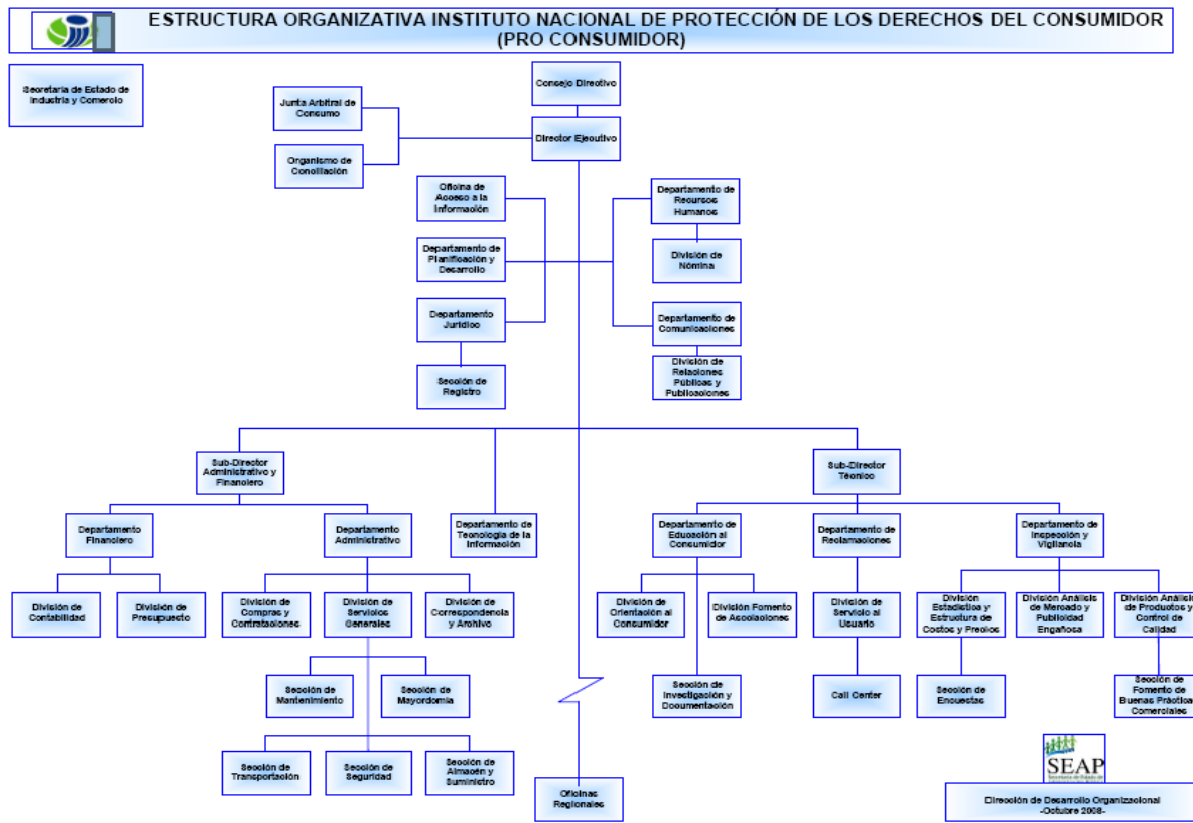
ANEXO 4: ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL MITUR.



ONAP / noviembre / 2006

Fuente: <http://www.sectur.gob.do/>

ANEXO 5: ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PRO CONSUMIDOR.



Fuente: Departamento Recursos Humanos, PRO CONSUMIDOR.



Auditoria de Buena Prácticas y Manipulación Higiénica de Alimentos

I. Almacenamiento de Materia Prima:

A) Seco

Actividad	C	OB	NC	N/A	Comentarios
1. Verificar área de almacén este limpia, pisos, paredes y techos en buen estado. Ausencia de malos olores.					
2. Verificar que los alimentos, recipientes que contengan alimentos, ni envases destinados para servir alimentos, no se deben colocar directamente en el piso.					
3. Verificar el orden y el etiquetado de los productos.					
4. Verificar que el almacén seco están restringidos al personal autorizado.					

B) Refrigerados

Actividad	C	OB	NC	N/A	Comentarios
5. Verificar las condiciones de limpieza, orden, estado del techo y paredes y la ausencia de malos olores.					
6. Verificar que las lecturas de los termómetros de las neveras o cuartos refrigerados estén un grado por debajo de la temperatura de refrigeración adecuada (5 °C).					
7. Verificar que las neveras o cuartos refrigerados para verduras, frutas y/o vegetales están separados de las neveras de las neveras de alimentos cocidos.					
8. Verificar que los alimentos, recipientes que contengan alimentos, ni envases destinados para servir alimentos, no se deben colocar directamente en el piso.					

C) Congelados

Actividad	C	OB	NC	N/A	Comentarios
9. Verificar las condiciones de limpieza, orden, estado del techo y paredes y la ausencia de malos olores.					
10. Verificar que el congelador o freezer está restringido al personal autorizado.					
11. Verificar que las lecturas de los termómetros del congelador o freezer esté a menos de 18 grados Celsius.					
12. Verificar que las carnes aves y pescados, están separados y listo para comer.					
13. Verificar que los alimentos, recipientes que contengan alimentos, ni envases destinados para servir alimentos, no se deben colocar directamente en el piso.					

Puntos Posibles					
Puntos Actuales					
Porcentajes					

II. Preparación y Cocción

Actividad	C	OB	NC	N/A	Comentarios
1. Verificar las condiciones de limpieza de pisos, paredes y techos en las áreas de preparación y cocina.					
2. Verificar que el área cuenta con iluminación y protección de las lámparas.					
3. Observar que los drenajes sean adecuados, con su correcto declive y posean rejillas para evitar el estancamiento de agua.					
4. Verificar que el área de preparación de carnes se encuentre separada del área de preparación de vegetales y frutas.					
5. comprobar que los utensilios de trabajo de áreas diferentes (carnes, frutas y vegetales) de preparación están identificados y solamente se utilizan para el área asignada.					
6. Comprobar que los utensilios de áreas de trabajo diferentes (tablas de cortar, cuchillos y otros) se encuentran limpios y sanitizados.					
7. Verificar que la desinfección de los utensilios de trabajo se realiza con una solución de un desinfectante aprobado y se siguen las recomendaciones del fabricante.					
8. Verificar que la Instalación para lavado de manos esta completa.					
9. Indagar la forma de lavado de manos de empleados. Solicitar que varios de ellos realicen una demostración del procedimiento.					
10. verificar el uso de guantes para la preparación de alimentos que no se van a cocer luego.					
11. Observar la accesibilidad y disponibilidad de los guantes para el personal.					
12. Verificar la frecuencia del cambio de guantes luego de una interrupción de actividad, ruptura, cambio de actividad.					
13. Verificar el uso adecuado de paños de cocina, forma de identificación.					
14. Verificar el procedimiento de desinfección de los paños de cocina.					
15. Verificar que se están cumpliendo con los métodos aceptables de descongelación.					
16. Verificar que los alimentos congelados se cocinen o procesen antes de volver a congelarlos.					
17. Verificar que solamente se saque del almacenaje refrigerado y/o congelador la cantidad de producto que se va utilizar (preparación una sola vez)					
18. Verificar que el área de preparación de las carnes se encuentre separada del área de preparación de otros alimentos.					
19. Observar que las frutas y/o vegetales no tienen contacto directo con superficie					

expuestas a carne o aves crudas.					
20. Comprobar que si se realiza un correcto lavado de los vegetales, utilizan de un desinfectante autorizado en el agua.					
21. Verificar los niveles de desinfectante del agua					
22. Verificar que el espacio de trabajo desinfectado a frutas y/o vegetales se encuentre limpio y sanitizado.					
23. En caso de trabajar con melones cortados, verificar que se refrigeran a 5 grados Celsius o menos.					
24. Verificar la presencia y uso de termómetro (tipo y forma en que se desinfecta después de su uso)					
25. Verificar que se este realizando un proceso adecuado de recalentamiento de los alimentos (a 74 grados Celsius por 15 minutos)					
Puntos Posibles					
Puntos Actuales					
Porcentaje					
Puntos total posibles					
Puntos Total Actuales					
Porcentaje Total					

Leyenda:

C = Conforme

OB = Observación

NC = No Conformidad

N/A = No Aplica

Fuente: Departamento Verificación de la Conformidad.



Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor
Pro Consumidor

No. ACTA DE INSPECCION

En la ciudad de _____ República Dominicana, a los _____
(_____) días del mes de _____ del año Dos Mil _____ (_____), siendo
la(s) _____ hora(s) de la _____; Nos Hemos Traslado a la dirección:

_____, donde se encuentra
ubicada _____, RNC

No. _____ una vez allí hablando personalmente con
_____, portador de la Cédula de Identidad

No. _____, quien me ha dicho ser
_____, le informamos que realizaremos una inspección

Oficiosa Denuncia Seguimiento

____ Auditoria de Calidad

Motivo de la inspección: _____

Al Realizar la Inspección se comprobó:

_____ _____ _____

Por lo que procedimos a ejecutar las siguientes acciones: _____

Mediante esta acta de inspección, queda formalmente notificada la Advertencia.

Terminada la inspección y realizada la Advertencia, hemos procedido a preguntarle a la persona
señalada precedentemente sí tenía algo que declarar, a lo que respondió

Asentada la Declaración, procedimos a firmar la Presente Acta, dejando copia de la misma en manos de
quien firmó como testigo, persona con calidad para recibir este tipo de notificación.

PERSONA OBJETO DE LA INSPECCION O SU REPRESENTANTE

Inspector de Calidad

Inspector de Calidad

Inspector de Calidad

Fuente: Departamento Inspección y Vigilancia del Mercado.

ANEXO 7: CUESTIONARIO PARA LA REALIZACION DE LAS ENTREVISTAS.

Cuestionario para el levantamiento de información para el PFG sobre “Revisión del Programa Nacional de Inspección y Vigilancia de la Inocuidad Alimentaria en Establecimientos de Preparación y Venta de Comidas en la República Dominicana”.

Nombre de la institución-----
Departamento-----
Encargado y/o Persona
Responsable_____

- 1.- Cuál es la estructura organizacional del departamento y el número de personal asignado por área).
- 2.- Como se realizan las inspecciones?.
- 3.- Cuál es el personal responsable?.
- 4.- Cuál es el marco legal en el que se sustenta la actuación del departamento?.
- 5.- Existe un programa de inspecciones?.
- 6.- Se cuenta con procedimientos, formatos e instructivos de trabajo documentados?.
- 7.- Cuál es el nivel de educación y capacitación del personal asignado en los diferentes departamentos?.
8. Se cuenta con un programa de capacitación para inspectores?
- 8.- Se dispone de los recursos necesarios para cumplir con los planes de trabajo?.
- 9.- Se reportan los resultados de las inspecciones? Se tiene registro automatizado de los resultados encontrados y de las acciones tomadas?.

ANEXO 8: RELACIÓN DE PERSONAS CONSULTADAS.

Nombre	Institución	Cargo	Teléfono	Correo Electrónico
Dr. Salvador Hiciano Almonte	Ministerio de Salud Pública (MSP)	Encargado Dpto. Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, DIGESA.	(809) 541-3121 Ext. 2525	salvadorhiciano@yahoo.es
2. Dr. Rafael Castellanos		Asesor Dpto. Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, DIGESA.		
3. Ing. Danny Rincón Melenciano		Coordinador Ambiental Salud/Turismo, Dpto. Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, DIGESA.	(809) 221-4660	danny_rincon1998@hotmail.com
4. Lic. Coral Espinosa		Supervisora Turística, Unidad Salud / Turismo, Dpto. Control de Riesgos en Alimentos, DIGESA.		coral_213@hotmail.com
6. Sr. Milvio Montero		Trabajador Ambiental Turístico, Unidad Salud/Turismo, Dpto. Control de Riesgos en Alimentos, DIGESA.		-
7. Licda. Dulce M. Peguero	Ministerio de Turismo (MT)	Inspectora de Calidad Turística, Dirección Servicios Turísticos.	-	-
8. Ing. María Acosta Sánchez	Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR)	Enc. Depto. de Evaluación de la Conformidad.	(809) 686 – 2205 Ext. 248 / 300	ingmariaacosta@hotmail.com
9. Lic. Josué De Jesús		Subdirector General.		jdejesus@digenor.gob.do
10. Lic. Fidel Del Rosario	Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (PRO CONSUMIDOR)	Enc. Depto. Inspección y Vigilancia de Mercado.	(809) 472-2731 Ext. 268	fdelrosario@proconsumidor.gov.do