

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL DEL
INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA CIVIL -INDECI**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 010-2024-OCI/3376-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE
INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA CIVIL - INDECI
SAN ISIDRO, LIMA, LIMA**

**“PROCESO DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y
ENTREGA DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA DE TIPO
ALIMENTARIO A LA POBLACIÓN DAMNIFICADA Y AFECTADA
ANTE EMERGENCIAS Y DESASTRES, EN EL ALMACÉN
NACIONAL GENERAL DEL INDECI UBICADO EN LA AV.
ARGENTINA – CALLAO”**

**HITO DE CONTROL N° 1 – ALMACENAMIENTO DE BIENES DE
AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIOS**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 11 AL 15 DE MARZO DE 2024**

TOMO I DE I

SAN ISIDRO, 20 DE MARZO DE 2024

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroínas batallas de Junín y
Ayacucho”

INFORME DE HITO DE CONTROL N° 010-2024-OCI/3376-SCC

“PROCESO DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA DE TIPO ALIMENTARIO A LA POBLACIÓN DAMNIFICADA Y AFECTADA ANTE EMERGENCIAS Y DESASTRES, EN EL ALMACÉN NACIONAL GENERAL DEL INDECI UBICADO EN LA AV. ARGENTINA – CALLAO”

HITO DE CONTROL N° 1 – ALMACENAMIENTO DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIOS

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	1
II. OBJETIVOS	1
2.1 Objetivo General	1
2.2 Objetivo Específico	1
III. ALCANCE	1
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL	1
V. SITUACIONES ADVERSAS	4
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	13
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	13
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES	13
IX. CONCLUSIONES	13
X. RECOMENDACIONES	13
APÉNDICES	

INFORME DE HITO DE CONTROL N° 010-2024-OCI/3376-SCC

“PROCESO DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA DE TIPO ALIMENTARIO A LA POBLACIÓN DAMNIFICADA Y AFECTADA ANTE EMERGENCIAS Y DESASTRES, EN EL ALMACÉN NACIONAL GENERAL DEL INDECI UBICADO EN LA AV. ARGENTINA – CALLAO”

HITO DE CONTROL N° 1 – ALMACENAMIENTO DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIOS

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) del Instituto Nacional de Defensa Civil, mediante el Oficio n.° 000110-2024-INDECI/OCI¹ de 11 de marzo de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 3376-2024-009, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si el almacenamiento, distribución y entrega de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios en el Almacén Nacional General del Indeci ubicado en la Av. Argentina - Callao, se efectuó de conformidad a la normativa aplicable.

2.2 Objetivo específico

Determinar si el proceso de almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios, se viene llevando a cabo de conformidad a la normativa aplicable y disposiciones internas.

III. ALCANCE

El Control Concurrente se desarrolló al Hito de Control n.° 1 “Almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios”, y ha sido ejecutado del 11 al 15 de marzo de 2024, en las instalaciones del Almacén Nacional General del Indeci ubicado en la Av. Argentina n.° 3017 – Callao - Lima y en las instalaciones de la Sede del Indeci ubicada en la Calle 41 n.° 894 – Urb. Córpac - San Isidro - Lima.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL

El Instituto Nacional de Defensa Civil – INDECI, conforme a lo establecido por los artículos 9° y 13° de la Ley n.° 29664², es el organismo público executor que conforma el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres - SINAGERD. Se encuentra adscrito al Ministerio de Defensa, conforme con el Decreto Supremo n.° 002-2016-DE y es responsable técnico de coordinar, facilitar y supervisar la formulación e

¹ Oficio de acreditación de Comisión de Servicio de Control Concurrente.

² Ley que crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres (SINAGERD).

implementación de la Política Nacional y el Plan Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres, en los procesos de preparación, respuesta y rehabilitación.

El marco estratégico del INDECI se desarrolla en el Plan Estratégico Institucional 2020-2026 Ampliado, aprobado mediante Resolución Jefatural n.° D0000100-2023-INDECI – JEF INDECI. En el citado PEI se establece como Misión lo siguiente: “Conducir los procesos de la gestión reactiva en el marco del Sistema Nacional de Gestión del Riesgos de Desastres en provecho de la población en general, sus medios de vida y el patrimonio del Estado en forma inmediata, permanente y eficiente”; y cuenta con los siguientes Objetivos Estratégicos Institucionales:

- OEI.01 Fortalecer la capacidad de gestión reactiva de los miembros del SINAGERD.
- OEI.02 Fortalecer la gestión institucional.

La Política Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres³, concordante con el artículo 5° de la Ley n.° 29664, que crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres (SINAGERD) y aprobado mediante Decreto Supremo n.° 048-2011-PCM, tiene como uno de sus componentes a la **Gestión Reactiva**⁴, y la define como el conjunto de acciones y medidas destinadas a **enfrentar los desastres** ya sea por un peligro inminente o por la materialización del riesgo; en virtud a ello, su implementación se logra mediante el planeamiento, la organización, dirección y control de las actividades y acciones relacionadas a los procesos de **Preparación, Respuesta y Rehabilitación**.

Cabe señalar, si bien la implementación de la Política Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres se logra mediante el planeamiento, organización, dirección y control de las actividades y las acciones relacionadas con los procesos respectivos, en el caso de los procesos de la **Gestión Reactiva** es pertinente mencionar lo siguiente, **Proceso de Preparación**, conjunto de acciones de planeamiento, para anticiparse y responder de forma eficiente y eficaz, en caso de desastre o situación de peligro inminente, teniendo así como fin procurar una óptima respuesta en todos los niveles de gobierno y de la sociedad, **Proceso de Respuesta**, conjunto de acciones y actividades, que se ejecutan ante una emergencia o desastre, inmediatamente ocurrido este, **Proceso de Rehabilitación**, conjunto de acciones conducentes al restablecimiento de los servicios públicos indispensables e inicio de la reparación del daño físico, ambiental, social y económica en la zona afectada por una emergencia o desastre.

De acuerdo a este diseño operacional, el Proceso de Respuesta⁵, despliega las acciones y actividades, que se ejecutan ante una emergencia o desastre, inmediatamente ocurrido este, y comprende, entre otros, los siguientes subprocesos:

- **Logística en la Respuesta:** que consiste en el abastecimiento de suministros adecuados y en cantidades requeridas, así como equipos y personal especializado, en los lugares y momentos en que se necesitan, para la atención de la emergencia.
- **Asistencia Humanitaria:** que comprende el desarrollo y coordinación de las acciones relacionadas con la atención que requieren las personas afectadas por la ocurrencia de una emergencia o desastre, en especial, lo relacionado con brindar techo, abrigo, alimento, enseres y herramientas, así como la protección a grupos vulnerables.

En lo referente a la organización del Indeci, el Reglamento de la Ley n.° 29664, aprobado por Decreto Supremo n.° 048-2011-PCM, establece como funciones adicionales del INDECI “9.11 Administrar los

³ Definida como el conjunto de orientaciones dirigidas a impedir o reducir los riesgos de desastres, a fin de evitar la generación de nuevos riesgos y efectuar una adecuada preparación, atención, rehabilitación y reconstrucción ante situaciones de desastres, así como minimizar sus efectos adversos sobre la población, economía y el ambiente.

⁴ Art. 6 de la Ley n.° 29664 – Ley del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres.

⁵ Artículos 31° y 32° del Decreto Supremo n.° 048-2011-PCM.

Almacenes Nacionales de Defensa Civil, proporcionando a través de las autoridades competentes, apoyo a personas damnificadas y afectadas; y participar en la respuesta, cuando el peligro inminente o desastre requiera la participación de las entidades nacionales, según lo establecido en los niveles de capacidad de respuesta previstos en este reglamento y sus instrumentos específicos.”

En ese marco, el Decreto Supremo n.° 043-2013-PCM que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del INDECI, en el literal d del artículo 24 establece como algunas funciones de la Oficina General de Administración - OGA del INDECI las siguientes:

- d. Administrar los procesos de contrataciones, almacenamiento, custodia y distribución de bienes y servicios del INDECI, así como de recepción e internamiento de la Ayuda Humanitaria nacional e internacional. a. Diseñar y proponer al Jefe de Oficina General de Administración, el desarrollo de la organización, conducción y política a seguir por el INDECI en la aplicación de los Sistemas de Abastecimiento y de Control Patrimonial.*

Adicionalmente, en el artículo 33, se establece como algunas funciones de la Oficina de Logística, las siguientes:

- b. Planificar, organizar, dirigir, coordinar, supervisar, evaluar y controlar los procesos de abastecimiento, acorde con las normas vigentes.
(...)*
- d. Organizar, conducir y controlar los procesos de contrataciones de bienes y servicios para la administración interna y para las funciones misionales del INDECI, así como de recepción e internamiento de la Ayuda Humanitaria nacional e internacional y otras donaciones.*
- e. Organizar, conducir y controlar los procesos para el almacenamiento, custodia y distribución de los bienes adquiridos por el INDECI, incluyendo los bienes donados
(...)*
- h. Administrar y controlar los almacenes nacionales de bienes de ayuda humanitaria del INDECI, asegurando la mejora continua del proceso de conservación de los mismos.*
- i. Distribuir los bienes, de acuerdo a los requerimientos establecidos por las unidades orgánicas competentes (...)*

Es de señalar que, el Indeci cuenta con tres (3) Almacenes Nacionales Generales en la ciudad de Lima, catalogadas como almacenes principales que utiliza para almacenar la mayor cantidad de Bienes de Ayuda Humanitaria – en adelante BAH, tanto alimentaria como no alimentaria, desde los cuales, distribuye a los diferentes Almacenes Nacionales ubicados en los diferentes regiones del País, donde se ubican las Direcciones Desconcentradas del Indeci, en adelante DDI, desde los cuales, los BAH son entregados a los Gobiernos Regionales – GORE en casos de declaratorias de emergencia catalogadas como de niveles 4 y 5, quienes a la vez, distribuyen a los Gobiernos Locales, tanto a nivel Provincial como Distrital y éstos a la vez, distribuyen a la población afectada o damnificada a consecuencia de las emergencias por peligro inminente o desastres naturales.

En ese contexto, el hito de control está relacionado al proceso de Almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios en el Almacén Nacional General ubicado en el de la Av. Argentina - Callao, siendo el almacenamiento un proceso técnico, que comprende un conjunto de actividades relacionados a la recepción, internamiento, registro y control y custodia de los bienes de ayuda humanitaria de tipo alimentario como parte de las acciones de respuesta a emergencias y desastres.

Asimismo, se debe precisar que el Almacén Nacional General ubicado en el de la Av. Argentina – Callao cuenta con el siguiente stock de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentario; conforme se resume a continuación:

Cuadro n.° 1
Stock de alimentos - Almacén Nacional General de la Av. Argentina.

n.°	Descripción del alimento	Cantidad	Importe total (s/.)
1	Aceite vegetal x 200 ml	1,087,021.00	2,589,761.03
2	Arroz superior x 1 kg	1,148,257.00	4,223,866.50
3	Arveja partida calidad 2 superior x 500 gr	509,846.00	1,504,045.70
4	Atún en filete en aceite vegetal x 170 g	2,559,551.00	12,561,287.65
5	Azúcar rubia domestica x 1 kg	216,981.00	1,037,436.40
6	Fideo tallarin espagetti x 500 g	527,496.00	1,074,923.80
7	Frejol panamito calidad segunda x 500 gr	544,258.00	2,673,155.80
8	Lenteja calidad 2 superior x 500 gr	544,258.00	2,185,995.80
9	Quinua (500 gr)	560,475.00	2,554,743.75

Fuente : Información extraída del Sistema de Gestión de Bienes de Ayuda Humanitaria-SIGBAH, del 20 de marzo de 2023.

Elaborado por : Comisión de Control encargada del Servicio de Control Concurrente.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la información y documentación vinculada al Hito de Control n.° 1, "Proceso de Almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios", se ha identificado situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso de almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios para la población damnificada y afectada ante emergencias o desastres, las cuales se exponen a continuación:

1. ALMACÉN NACIONAL GENERAL DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIO DE LA AV. ARGENTINA DEL INDECI, CARECE DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS); SITUACIÓN QUE PODRÍA GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA Y COMPROMETER LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

a) Condición

En visita efectuada el 11 de marzo de 2024 por la comisión de control del Órgano de Control Institucional, a las instalaciones del Almacén Nacional General del Indeci de la Av. Argentina⁶, donde se almacenan los Bienes de Ayuda Humanitaria – BAH alimentarios, se advierte⁷ que carecen del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) que detalle los procedimientos de limpieza y desinfección aplicada a las instalaciones, ambientes y superficies y que mencione las medidas para la prevención y control de plagas, con el objetivo de minimizar riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos, incluyendo su seguimiento y evaluación.

Es de señalar que, en el recorrido de las instalaciones del Almacén, se encontraron aberturas desprotegidas, señales (presencia plumas y heces) de aves, presencia de polvo sobre los alimentos almacenados, presencia de polvo en los pasillos internos y externos del almacén y secciones desprotegidas del almacén, cuyo cerco en malla de metal, tiene la presencia de óxido en su parte exterior.

⁶ Ubicado en la Av. Argentina n.° 3017 – Callao.

⁷ Acta de visita de control n.° 001-2024- OCI/3376-CC-04 de 11 de marzo de 2024, suscrita por la encargada del Almacén, personal del OCI así como un representante de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - Digesa.

En el caso de la presencia de señales de aves, debemos precisar que tal situación podría comprometer a la seguridad e inocuidad de los alimentos que se encuentran almacenados en su interior, y por ende representa un riesgo latente para la salud de los damnificados y/o afectados en situaciones de emergencia y desastre; a razón que dicha plaga podría ocasionar contaminación cruzada⁸ y ocasionar enfermedades como la salmonelosis (*salmonella spp.*), campilobacteriosis (*campylobacter*), entre otras; anulado a ello podría facilitar la presencia de plagas secundarias.

Lo antes expuesto se muestra en las siguientes imágenes:

Panel fotográfico n.° 1

Condiciones sanitarias del almacén de alimentos



⁸ **Contaminación cruzada:** "Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde la fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos y otros tipos de vectores, entre otros" ((Norma Técnica de Salud n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01)



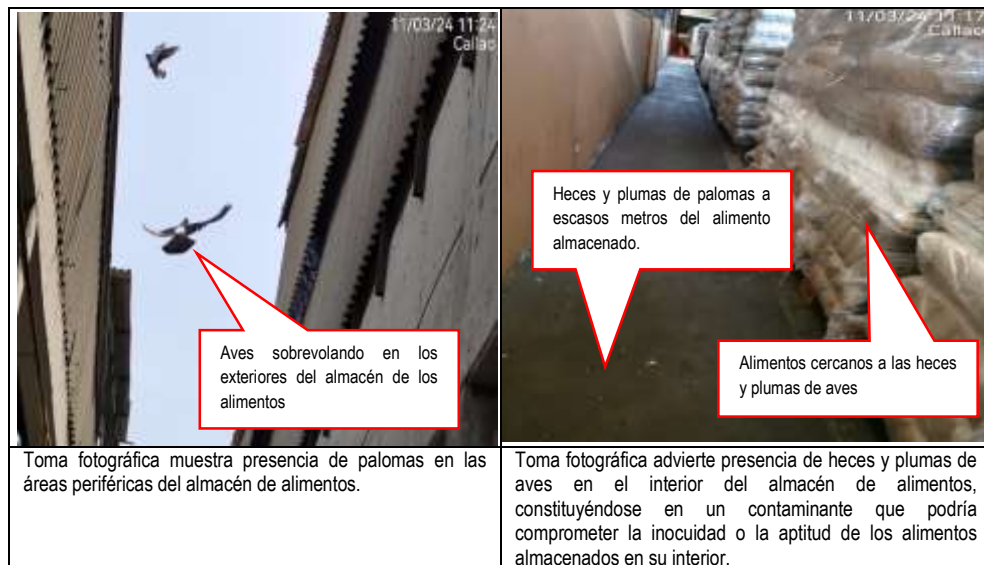
Sumidero con abertura
desprotegida

Toma fotográfica advierte abertura desprotegida en la zona lateral del sumidero, situación que podría permitir el ingreso de plagas, inobservando el numeral 5.2.3, 5.2.5 y 6.2.7 de la Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA, literal 6.2.1 de Resolución Ministerial n.° 027-2016-PCM y el artículo 17 de la Directiva n.° 010-2013-INDECI

Fuente: Acta de visita de control n.° 001-2024-OCI/3376-CC-04, de 11 de marzo de 2024

Panel fotográfico n.° 2

Condiciones higiénico sanitaria en los almacenes de alimentos



Aves sobrevolando en los
exteriores del almacén de los
alimentos

Heces y plumas de palomas a
escasos metros del alimento
almacenado.

Alimentos cercanos a las heces
y plumas de aves

Toma fotográfica muestra presencia de palomas en las
áreas periféricas del almacén de alimentos.

Toma fotográfica advierte presencia de heces y plumas de
aves en el interior del almacén de alimentos,
constituyéndose en un contaminante que podría
comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos
almacenados en su interior.

Fuente: Acta de visita de control n.° 001-2024-OCI/3376-CC-04 de 11 de marzo de 2024

Panel fotográfico n.° 3

Condiciones higiénico sanitaria en los almacenes de alimentos



Fuente: Acta de visita de control n.° 001-2024-OCI/3376-CC-04 de 11 de marzo de 2024

Toma fotográfica n.° 1

Condiciones sanitarias del almacén de alimentos



Fuente: Acta de visita de control n.° 001-2024-OCI/3376-CC-04 de 11 de marzo de 2024

Cabe precisar que, lo antes expuesto es concordante con lo revelado por el inspector sanitario de la Dirección de Regulación y Fiscalización Sanitaria de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, que en su “Acta para la Verificación de las condiciones sanitarias

del almacenamiento de alimentos terminados destinados al Consumo Humano⁹ precisa, entre otros, lo siguiente:

(...)

1.2. (...) En diferentes zonas externas, alrededor del almacén se evidencio presencia de heces de aves. Así mismo en uno de los ingresos al almacén se evidencio manchas de heces de aves en el piso.

1.3 (...) Se evidenció aberturas desprotegidas en secciones de ventanas y uniones techo pared.

1.4 (...) En una zona se evidenció manchas de heces de aves en el piso.

1.5 (...) Se evidencio 3 sumideros con aberturas desprotegidas que favorecen el ingreso de vectores (cucarachas y roedores).

(...)

2.1.2. (...) Se evidencio empaques del producto FIDEOS “CIELO” con acumulación del polvo en la superficie.

5. (...) Cronograma Semanal de limpieza general de almacén 1, sin embargo, se evidencio zona de piso con manchas de heces de roedores”.

De lo expuesto, corresponde a la Entidad evaluar los riesgos evidenciados y proponer acciones de mejora a la gestión operativa del funcionamiento del almacén de alimentos y/o identificar otros riesgos que podrían comprometer la inocuidad e idoneidad de los alimentos, con la finalidad de garantizar un adecuado proceso de almacenamiento y resguardo de los bienes almacenados en cumplimiento de la normativa vigente, comprendiendo que una cultura positiva de inocuidad de los alimentos es fundamental para el buen funcionamiento de cualquier sistema de higiene de los alimentos.

Lo anterior expuesto, denota el incumplimiento de lo establecido en las normas que a continuación se detallan:

b) Criterio

- ❖ **Ley de Inocuidad de los Alimentos**, aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 publicado el 28 de junio de 2008, que precisa lo siguiente:

“Título Preliminar

Artículo I.- Finalidad

La presente Ley tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento jurídico constitucional y jurídico.

(...)

Artículo 5°. - Obligaciones de los proveedores

Los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos, en tal sentido están obligados a:

“(...)

3. Asegurar que el manejo poscosecha, la fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expedido de alimentos se realice en locales que reúnan las condiciones de

⁹ Exp. 2024-0055345 de 11 de enero de 2024.

*ubicación, instalación y operación sanitaria y de inocuidad adecuadas, conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
(...)*

- ❖ **NTS N.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”** aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA publicada el 9 de febrero de 2015, que precisa lo siguiente:

“5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS

(...)

Programa de Higiene y Saneamiento (PHS): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a Instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas. Incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.

(...)

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

Las siguientes condiciones sanitarias generales aplica para los almacenes de Alimentos perecibles y no perecibles:

(...)

5.2.2. Ubicación: La ubicación de los almacenes debe ser tal que no implique riesgo de contaminación cruzada a los alimentos que contiene. Lo almacenes deben ubicarse respetando el principio de la “circulación en un solo sentido.

(...)

5.2.3. Estructura: Deben garantizarla protección de los alimentos de toda contaminación externa, ser construidos en lugares, o contar con mecanismo, que prevenga riesgos de contaminación (zona fácilmente inundable, sin sistema de evacuación de aguas de lluvia, tener riesgo de humedad, materiales de fácil acceso a los roedores, entre otros).

(...)

5.2.5. Protección contra plagas: Los almacenes deben contar con mecanismos de protección necesarios para impedir el ingreso de insectos, roedores, pájaros, entre otros.

(...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.2. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANAMIENTO (PHS)

Con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada, los almacenes deben contar por escrito con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en el cual se describan por lo menos, los procedimientos para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, medios de almacenamiento, utensilios, entre otros; condiciones de almacenamiento de productos tóxicos; programas para la prevención y control de insectos, roedores, entre otros.

(...)

6.2.7. prevención y control de plagas

El PHS del almacén debe incluir un programa de medidas para la prevención y control de insectos, roedores y otras plagas que sean consideradas como tales, a fin de minimizar los riesgos a la inocuidad de alimentos.

a) Medidas preventivas

Son las medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al almacén, las que deben estar descritas, documentadas y debidamente supervisadas. Asimismo, son medidas preventivas la eliminación de cualquier foco que atraiga plagas hacia el almacén.

b) Medidas de control

(...)

Las medidas de control deben costar por escrito y estar documentadas incluyendo información que se considere de importancia, dosis aplicada, periodo residual, responsable de la aplicación, entre otras.

(...)"

- ❖ **Directiva n.° 010-2013-INDECI “Directiva que regula la Adquisición y Distribución de Alimentos como componente de los Bienes de Ayuda Humanitaria”,** aprobada con Resolución Jefatural n.° 221-2023-INDECI de 9 de agosto de 2013, que precisa lo siguiente:

“Artículo 17°. De las Condiciones Específicas de los Almacenes

Los Almacenes Nacionales de Defensa Civil del INDECI, los Almacenes de Bienes de Ayuda Humanitaria Regionales y los Almacenes Locales o Adelantados, deberán reunir las condiciones mínimas siguientes:

(...)

n. Todas las aperturas al exterior (ventanas, puertas y huecos) estarán protegidas con dispositivos adecuados para evitar el acceso de insectos, roedores, aves u otros animales.

(...)

Artículo 18°. Sobre la Limpieza y Desinfección

a. Todos los almacenes deberán mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza, la que habrá de llevarse a cabo por los medios más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones.

(...)"

- ❖ **Lineamientos para la Adquisición, Almacenamiento y Distribución de Alimentos para la Atención de Emergencias o Desastres,** aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 027-2016-PCM publicado el 11 de febrero de 2016, que precisa lo siguiente:

“6.2 Del Almacenamiento

6.2.1 Las zonas o ambientes de almacenamiento, deben ser higiénicas y estar secas, adecuadamente protegidas de las condiciones climáticas y sin contaminación por residuos químicos o de otro tipo. Deben estar también protegidas contra plagas de insectos, roedores y aves”.

- ❖ **Principios Generales de Higiene de los Alimentos CXC 1-1969;** Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2003, 2020, 2022, que detalla lo siguiente:

9.2.7 ALMACENAMIENTO

(...)

Las instalaciones de almacenamiento de alimentos deberían estar diseñadas y construidas de manera que:

- *faciliten un mantenimiento y una limpieza adecuados;*
- *eviten el acceso y el anidamiento de plagas*

(...)"

11. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO

OBJETIVOS:

Establecer sistemas eficaces que garanticen:

- *un mantenimiento adecuado del establecimiento;*
- *la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección adecuada;*
- *el control de plagas;*
- *el manejo de residuos, y*
- *el monitoreo/seguimiento de la eficacia de la limpieza y desinfección, y de los procedimientos de control de plagas y manejo de residuos.*

JUSTIFICACIÓN:

Para facilitar un control eficaz constante de los contaminantes alimentarios, las plagas y otros agentes que probablemente comprometan la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.

11.1 Mantenimiento y limpieza

11.1.1 Consideraciones generales

(...)

Se debería prestar atención a la higiene durante las actividades de limpieza y mantenimiento, de modo que no se comprometa la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. En las zonas de preparación y almacenamiento de alimentos se deberían utilizar productos de limpieza adecuados para superficies que entran en contacto con los alimentos.

(...)"

11.2 Sistemas de control de plagas

11.2.1 Consideraciones generales

Las plagas (como los pájaros, roedores, insectos, etc.) suponen una importante amenaza para la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. Las infestaciones por plagas pueden ocurrir cuando existen lugares de reproducción y una fuente de alimento. Se deberían aplicar BPH para evitar que se genere un entorno que dé lugar a la presencia de plagas. Un buen diseño de construcción, disposición, mantenimiento y ubicación del edificio, junto con la limpieza, la inspección de los materiales entrantes y un monitoreo/seguimiento efectivo pueden disminuir la posibilidad de infestación y, por tanto, reducir la necesidad de plaguicidas

11.2.2 Prevención

Los establecimientos se deberían mantener en buenas condiciones, con las reparaciones necesarias para impedir el acceso de las plagas y eliminar los posibles lugares de reproducción. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas se deberían mantener cubiertos. Las puertas enrollables deberían cerrarse bien y ajustarse al suelo. Se reducirá el problema de la entrada de plagas mediante redes metálicas, colocadas.

(...)"

c) Consecuencia:

La carencia del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en el Almacén Nacional General de INDCI ubicado en la Av. Argentina, podría generar contaminación cruzada y comprometer la inocuidad y calidad de los alimentos.

2. ALMACÉN DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIOS NO CUMPLE EN UTILIZAR UN AMBIENTE EXCLUSIVO PARA UNA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS MISMOS, DEBIDO A LA CONEXIÓN DIRECTAMENTE CON EL ÁREA DE ARCHIVO, SITUACIÓN QUE PUEDE SER UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN Y PODRÍA AFECTAR LA INOCUIDAD, CONTROL Y CUSTODIA DE LOS ALIMENTOS.

a) Condición

De la inspección física efectuada el 11 de marzo de 2024, a las instalaciones del Almacén General del Instituto Nacional de Defensa Civil¹⁰, se evidenció que el mismo no es de uso exclusivo para los bienes de ayuda humanitaria alimentarios, toda vez, en el primer piso se almacena alimentos perecibles como: Aceite vegetal, Arroz superior, Arveja partida, Atún en filete en aceite vegetal, Azúcar rubia, Fideo tallarín espagetti, Frijol panamito, Lenteja y Quinoa, y en el segundo piso se ubica el área de archivo que viene siendo utilizado por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.

Es de señalar, que lo antes expuesto es concordante con lo revelado por el especialista en inocuidad alimentaria de la Dirección de Control y Vigilancia, quien en su Acta¹¹ precisó entre otros, lo siguiente:

“(...) el área de almacenamiento de productos no perecibles comunica directamente con área de archivo que corresponden al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social”.

Lo anterior expuesto, denota el incumplimiento de lo establecido en las normas que a continuación se detallan:

b) Criterio

- ❖ **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas**, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998, que precisa lo siguiente:

“Artículo 70. Almacenamiento de materias primas y de productos terminados El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, sean de origen nacional o importados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. (...)”

- ❖ **NTS N.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”** aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA publicada el 9 de febrero de 2015, que precisa lo siguiente:

“5. DISPOSICIONES GENERALES
(...)”

¹⁰ Ubicado en av. Argentina n.° 3017- Callao.

¹¹ Conforme al “Acta para la Verificación de las Condiciones Sanitarias del Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano” y “Acta de Acontecimientos y Vigilancia Sanitaria de Establecimiento”, ambas de 11 de marzo de 2024, suscritas por Javier Espinoza Orihuela, representante de la Digesa, Maria Isabel Rojas Alcántara/ Víctor Villoslada Castillo, encargada y asistente de Almacén Argentina y Ángel Horna Loloy representante del OCI – Indeci

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

Las siguientes condiciones sanitarias generales aplica para los almacenes de Alimentos perecibles y no perecibles:

5.2.1. Exclusividad: *los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos deben ser exclusivos para tal fin.
(...)"*

c) Consecuencia

La continua situación del Almacén General respecto a las condiciones de uso compartido, puede ser una fuente de contaminación y podría afectar la inocuidad, control y custodia de los alimentos.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.° 1, "Almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios", se encuentran detalladas en el Apéndice n.° 1.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución del presente servicio de Control Concurrente, la Comisión de Control no emitió Reportes de Avance ante Situaciones Adversas.

VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

No aplica.

IX. CONCLUSIONES

Durante la ejecución del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.° 1 "Almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios", se han advertido dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso de almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios para la población damnificada y afectada ante emergencias o desastres, en el Almacén Nacional General del Indeci ubicado en la Av. Argentina – Callao, los cuales han sido detallados en el presente Informe.

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene dos (2) situaciones adversas identificadas como resultado del Control Concurrente al Hito de Control n.° 1, "Almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios", con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso de almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios para la población damnificada y afectada ante emergencias o desastres, en el Almacén Nacional General del Indeci ubicado en la Av. Argentina – Callao.

2. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad que debe comunicar a la Comisión de Control, en el plazo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

San Isidro, 20 de marzo de 2024.

Julio César Balbín Mendoza
Supervisor

Ángel Horna Loloy
Jefe de Comisión

Julio César Balbín Mendoza
Jefe (e) del Órgano de Control Institucional
Instituto Nacional de Defensa Civil
Contraloría General de la República

APÉNDICE N° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL

1. **ALMACÉN NACIONAL GENERAL DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIO DE LA AV. ARGENTINA DEL INDECI, CARECE DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS); SITUACIÓN QUE PODRÍA GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA Y COMPROMETER LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS**

N°	Documento
1	Acta de visita de control n.° 001-2024- OCI/3376-CC-04 de 11 de marzo de 2024.

2. **ALMACÉN DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA ALIMENTARIOS NO CUMPLE EN UTILIZAR UN AMBIENTE EXCLUSIVO PARA UNA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS MISMOS, DEBIDO A LA CONEXIÓN DIRECTAMENTE CON EL ÁREA DE ARCHIVO, SITUACIÓN QUE PUEDE SER UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN Y PODRÍA AFECTAR LA INOCUIDAD, CONTROL Y CUSTODIA DE LOS ALIMENTOS.**

N°	Documento
1	"Acta para la Verificación de las Condiciones Sanitarias del Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano", de 11 de marzo de 2024.
2	"Acta de Acontecimientos y Vigilancia Sanitaria de Establecimiento", de 11 de marzo de 2024.



PERÚ

Ministerio de
Defensa

Instituto Nacional
de Defensa Civil



Firmado digitalmente por BALBÍN
MENDOZA Julio César FAU
20131378972 soft
Cargo: Jefe Del Órgano De Control
Institucional(E)
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 20.03.2024 17:58:35 -05:00

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

San Isidro, 20 de Marzo del 2024

OFICIO N° 000135-2024-INDECI/OCI

Señor:

CARLOS MANUEL YAÑEZ LAZO

Jefe Institucional

Instituto Nacional de Defensa Civil – INDECI

Calle Ricardo Angulo Ramírez n.° 694, Urb. Córpac

San Isidro / Lima / Lima

Asunto : Notificación de Informe de Hito de Control n.° 010-2024-OCI/3376-SCC.

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y sus modificatorias.
b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM. "Servicio de Control Simultaneo", aprobada con Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, que regula el Servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al Hito de Control n.° 1 "Almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios", comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 010-2024-OCI/3376-SCC que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Hago propicia la oportunidad para expresarle las seguridades de mi consideración.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

JULIO CÉSAR BALBÍN MENDOZA

Jefe (e) del Órgano de Control Institucional

Instituto Nacional de Defensa Civil – Indeci

Contraloría General de la República



Calle Ricardo Angulo Ramírez 694 -
San Isidro
Central Telefónica (511) 225 9898
www.gob.pe/indeci

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el
Instituto Nacional de Defensa Civil, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-
2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM.
Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente
dirección web:
Url: <http://losgd.indeci.gob.pe:8080/validadorDocumental/inicio/detalle.jsf>
Clave: TCHLZAB





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2024-CG/3376-02-001-009

DOCUMENTO : OFICIO N° 135-2024-INDECI/OCI

EMISOR : JULIO CÉSAR BALBÍN MENDOZA - JEFE DE OCI ENCARGADO - 2-3376-2024-001-009 - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

DESTINATARIO : CARLOS MANUEL YAÑEZ LAZO

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA CIVIL

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20135890031

TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO : SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE HITO DE CONTROL

N° FOLIOS : 28

Sumilla: de la revisión de la información y documentación vinculada al Hito de Control n.° 1 "Almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios", comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 010-2024-OCI/3376-SCC que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000135-2024-OCI
2. Informe de Hito de Control n.° 010-2024-OCI/3376-S
3. 1-1 Acta-01-Argentina[F]
4. 2-1 Acta_Digesa
5. 2-2 Acta_Digesa





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 135-2024-INDECI/OCI
EMISOR : JULIO CÉSAR BALBÍN MENDOZA - JEFE DE OCI ENCARGADO - 2-3376-2024-001-009 - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
DESTINATARIO : CARLOS MANUEL YAÑEZ LAZO
ENTIDAD SUJETA A CONTROL : INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA CIVIL

Sumilla:

de la revisión de la información y documentación vinculada al Hito de Control n.° 1 "Almacenamiento de Bienes de Ayuda Humanitaria Alimentarios", comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 010-2024-OCI/3376-SCC que se adjunta al presente documento.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20135890031**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000001-2024-CG/3376-02-001-009
2. OFICIO-000135-2024-OCI
3. Informe de Hito de Control n.° 010-2024-OCI/3376-S
4. 1-1 Acta-01-Argentina[F]
5. 2-1 Acta_Digesa
6. 2-2 Acta_Digesa

NOTIFICADOR : JULIO CÉSAR BALBÍN MENDOZA - INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA CIVIL - INDECI - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

