



**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAÑETE**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 023-2025-OCI/0430-SVC**

**VISITA DE CONTROL
CAMAL MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE CAÑETE
SAN VICENTE DE CAÑETE - CAÑETE - LIMA**

**“OPERATIVIDAD Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DEL
CAMAL MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE CAÑETE”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 10 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025**

TOMO I DE I

SAN VICENTE, 21 DE NOVIEMBRE DE 2025

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para las mujeres y hombres”
“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 023-2025-OCI/0430-SVC

**“OPERATIVIDAD Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DEL CAMAL
MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE CAÑETE”**



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00

ÍNDICE

DENOMINACIÓN	N° Pág
I. ORIGEN	03
II. OBJETIVOS	03
III. ALCANCE	03
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL	03
V. SITUACIONES ADVERSAS	04
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL	28
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	29
VIII. CONCLUSIÓN	29
IX. RECOMENDACIONES	29
APÉNCIDES	



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00

INFORME DE VISITA DE CONTROL **N° 023-2025-OCI/0430-SVC**

“OPERATIVIDAD Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DEL CAMAL MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE CAÑETE”



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de Cañete mediante oficio n.° 0855-2025-MPC/OCI recibido el 10 de noviembre de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la Orden de Servicio n.° 0430-2025-013, 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 modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si el Camal Municipal de la provincia de Cañete, viene operando, funcionando y siendo administrado de conformidad con la normativa aplicable y disposiciones internas vigentes para su correcto funcionamiento.

2.2 Objetivos específicos

- 2.2.1 Establecer si el Camal Municipal de la provincia de Cañete viene operando de conformidad con la normativa aplicable y disposiciones internas vigentes para su correcto funcionamiento.
- 2.2.2 Establecer si la infraestructura, instalaciones y equipos del Camal Municipal de la Provincia de Cañete viene funcionando de conformidad con la normativa aplicable y disposiciones internas vigentes.

III. ALCANCE

La Visita de Control se realizó a la infraestructura, equipamiento, personal y salubridad del Camal Municipal de la Provincia de Cañete, sito en el Distrito de San Vicente de Cañete, Cañete, Lima, que está bajo el ámbito de control de la Gerencia de Desarrollo Económico Territorial y Turismo de la Municipalidad Provincial de Cañete (En adelante “Entidad”) y fue ejecutada del 10 al 21 de noviembre de 2025.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL

La Visita de Control se desarrolló con la finalidad de determinar si el Camal (matadero) Municipal de San Vicente, en adelante el “Camal”, ubicado en Prolong. Santa Rosalía s/n de San Vicente de Cañete, administrado por la Gerencia de Desarrollo Económico y Turismo de la Entidad, cuenta con autorización municipal de apertura y funcionamiento, expedido a nombre de la Municipalidad Provincial de Cañete, para el Matadero Regional Municipal n.° 23, con la actividad de Camal Municipal, con un área de 4,900.46 m².

El Camal Municipal de San Vicente brinda el servicio de beneficio y faenado de ganado mayor (bovino) y ganado menor (porcino) procedentes de la provincia de Cañete, para posteriormente, proveer de carne a los principales mercados de abastos del distrito de San Vicente de Cañete.

En ese contexto, la actividad desarrollada tuvo como objetivo verificar la “Operatividad y funcionamiento del servicio del Camal Municipal de la provincia de Cañete”. Para ello, se efectuó una inspección física a sus instalaciones, con el propósito de verificar las autorizaciones sanitarias por el ente competente, certificaciones de inspección y las condiciones de higiene y salubridad, en cumplimiento de la normativa vigente.

Asimismo, constatar el estado de su infraestructura, suministros de energía y agua, sistema de rieles, ventilación, corrales, pisos, alcantarillado y otros, que garanticen las condiciones de higiene necesario para su funcionamiento, con la finalidad de contribuir con la inocuidad de los alimentos de producción primaria destinados al consumo humano, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas.

V. SITUACIONES ADVERSAS

Durante la visita de control se identificaron tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la operatividad y administración del camal municipal de Cañete, las cuales se exponen a continuación:

5.1 CONDICIONES INADECUADAS DE SALUBRIDAD E INOCUIDAD EN EL PROCESO DE FAENAMIENTO, EL CUAL INCLUYE LA MANIPULACIÓN DE LOS ANIMALES BENEFICIADOS, LAS VÍSCERAS Y SUBPRODUCTOS, ASÍ COMO LA OPERATIVIDAD POR PARTE DEL PERSONAL Y MATARIFES SIN LA INDUMENTARIA REGLAMENTARIA; PODRÍAN GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y POTENCIAL AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS TRABAJADORES, USUARIOS Y CONSUMIDORES.

a) Condición:

Mediante “Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025”, se evidenció el estado situacional del exterior e interior de la planta del Matadero Municipal de San Vicente (en adelante “el camal”), dejando constancia respecto al proceso de faenado porcino y vacuno, el cual se detalla a continuación:

i) Con relación al Faenado Porcino:

Se evidenció lo siguiente:

1. Manipulación de Visceras y Subproductos:

- Que, las vísceras (entrañas, intestinos, órganos) fueron extraídas, tiradas al piso, debajo de los cerdos faenados o a un costado de los mismos.
- Que, las vísceras comestibles se mezclaron con material de desecho, aumentando el riesgo de contaminación bacteriana al estar mezclado y en el piso.
- Que, el “lavado” se realizaba con agua estancada y sucia, lo que, en lugar de limpiar, contaminaba aún más los subproductos.
- Que, los cerdos y sus partes se encontraban en contacto directo con el piso sucio, en lugar de estar en canales o mesas de trabajo adecuadas.

2. Higiene del Personal (Matarifes):

- Que, el personal actuaba sin la indumentaria reglamentaria: algunos sin mandiles, sin gorros que contengan el cabello.
- Que, la falta de vestimenta básica representa un riesgo doble: para el operario (accidentes) y para la carne (contaminación con sudor, piel o cabello).

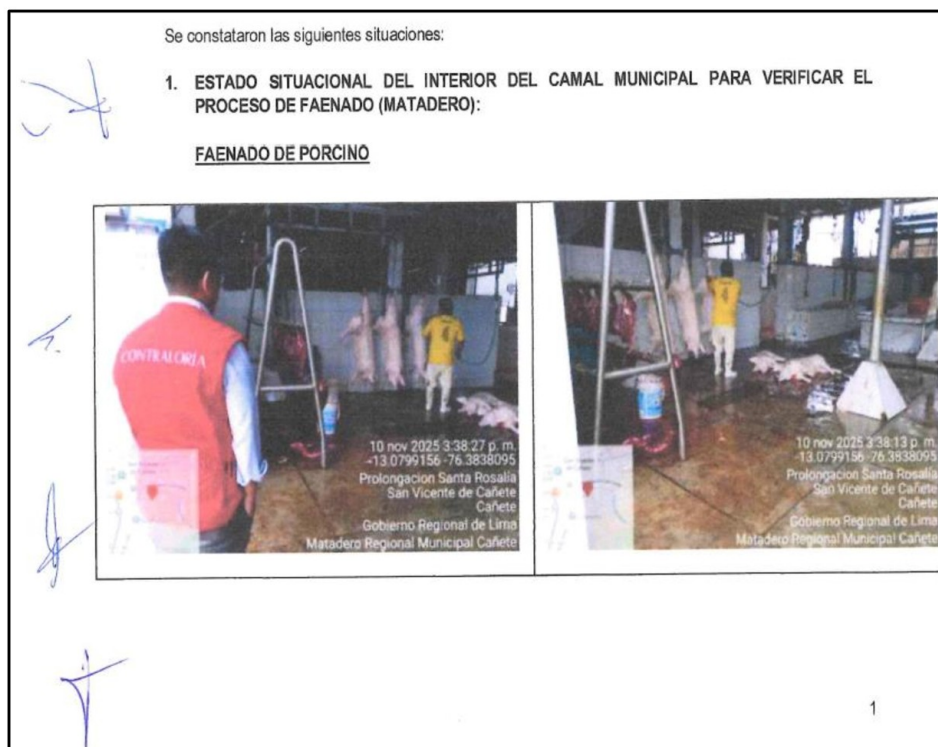
3. Condición de las Instalaciones y Equipos:

- Que, los cerdos beneficiados, se arrojaban al piso amontonados sobre las rejillas del desagüe, para separar lo comestible de lo no comestible (subproductos).
- Que, las máquinas y herramientas: se encontraban completamente sucias, con restos de grasa, sangre y tejidos de faenados anteriores. No se evidenció procedimiento de limpieza y desinfección.
- Que, las paredes presentaban manchas de sangre seca y salpicaduras de restos como grasa, lo que indica una limpieza deficiente o nula y es un foco de atracción de plagas (moscas, roedores).
- Que los pisos presentaban grietas y charcos de agua empozada de color oscuro, indicando acumulación de sangre, grasa y materia orgánica que podría estar en descomposición.

Lo antes mencionado se evidencia en las siguientes muestras fotográficas:

Panel Fotográfico n.º 1

Estado situacional del Faenado Porcino





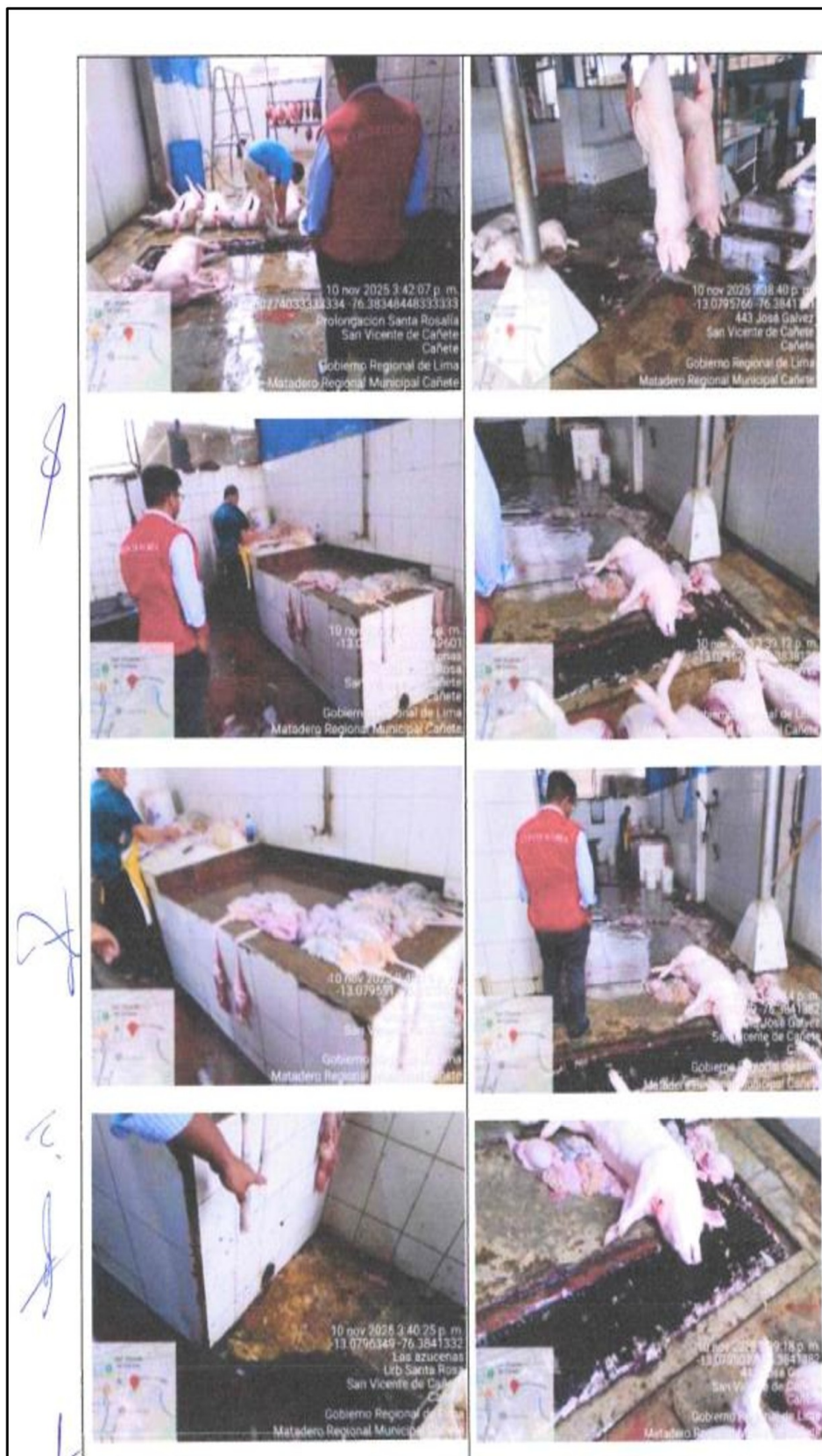
Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00





Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00





Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00



Fuente: Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025.

Elaborado por: Comisión de Control.

ii) Con relación al Faenado Vacuno:

Se evidenció lo siguiente:

1. Manipulación de Visceras y Subproductos:

- Que, las vísceras de las reses (como el panal, hígado, corazón, pulmones) y las cabezas fueron manejadas sin cuidado, se evidencia que estaban en el piso, sobre charcos de agua mezclados con sangre.
- Que, el lavado que se realizaba de las vísceras, era con la misma agua sucia y estancada, propagando la contaminación en lugar de eliminarla.

2. Higiene del Personal (Matarifes):

- Que, los matarifes trabajaban con ropa de calle, sin ningún elemento de protección barrera, gorro, mandil.

3. Condición de las Instalaciones y Equipos:

- Que, las máquinas (Sierras, Cuchillos, mesas): se encontraban en estado de suciedad, con residuos adheridos de procesos anteriores, facilitando la contaminación cruzada de un canal a otro.
- Al igual que la sala de faenamiento de cerdos, las paredes de esta sala mostraban manchas de sangre seca y salpicaduras de grasa, evidenciando la falta de un protocolo de limpieza al final de la jornada.
- Que, los depósitos donde se desechan los subproductos no comestibles se encontraban sucios, sin un mantenimiento adecuado de limpieza, en medio de la zona de trabajo (faenamiento).



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00

- Al igual que la sala de faenamiento de cerdos, los pisos acumulaban agua sucia formando charcos oscuros con la sangre y coágulos de sangre que obstruían las rejillas del desagüe, creando un ambiente húmedo y propicio para el crecimiento de bacterias y hongos,
- Asimismo, se evidencio que las rejillas donde desemboca las aguas sucias, además estaban atoradas de subproductos no comestibles y otros desechos.

4. Cámaras de Refrigeración/ Congelación:

- Que, las cámaras destinadas a la conservación del producto cárnico vacuna presentaban pisos y paredes totalmente sucios contaminando con presencia de producto en el piso manchado de un color oscuro y malos olores donde se supone debe servir para conservar.

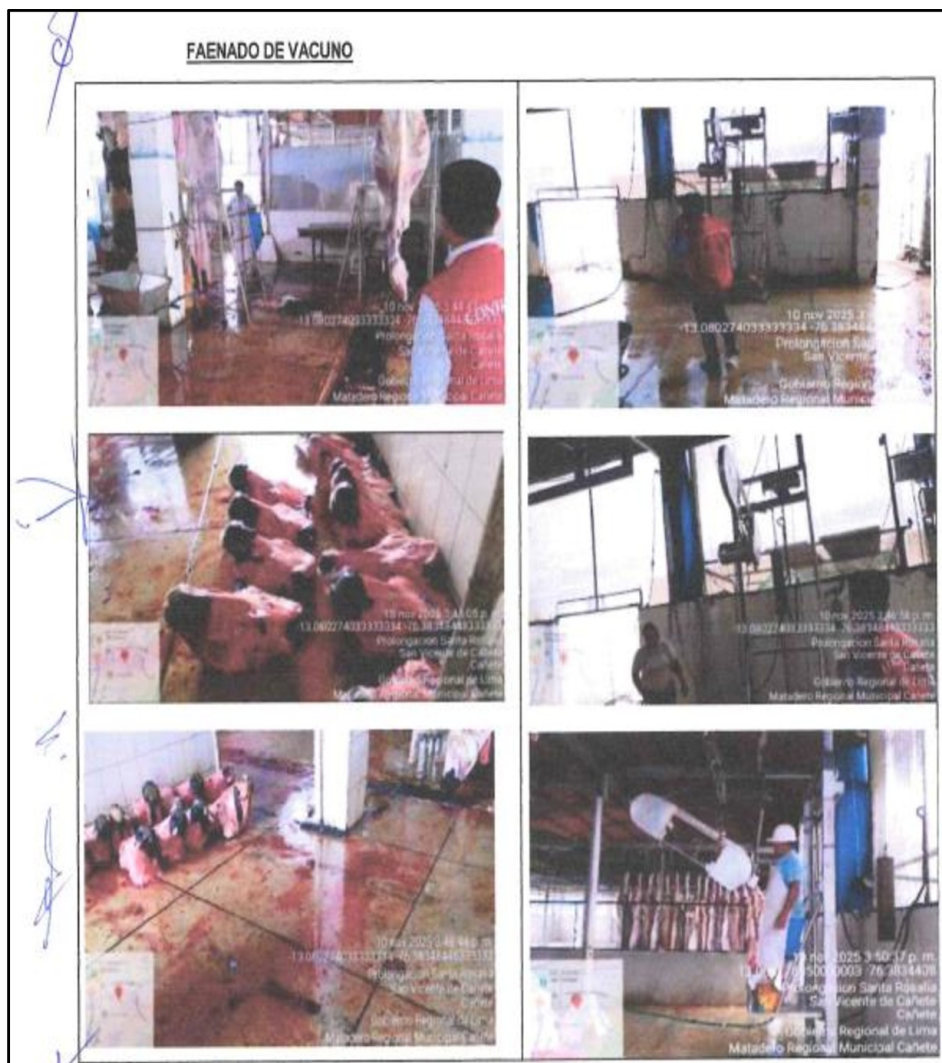
Lo antes mencionado se evidencia en las siguientes muestras fotográficas:

Panel Fotográfico n.º 2

Estado situacional del Faenado Vacuno



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00





Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00



Fuente: Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025.
Elaborado por: Comisión de Control.

En ese sentido, se advierte que, el proceso de faenamiento en el Matadero de San Vicente viene incumpliendo los estándares de salubridad e inocuidad, debido a que la manipulación de los animales beneficiados, las vísceras y los subproductos están siendo manipulados en el piso, sin segregación y utilizando agua estancada para los lavados, lo que favorece su contaminación. Asimismo, se observó que el personal y los matarifes operan sin la indumentaria reglamentaria (gorros, mandiles, guantes) y emplean ropa no adecuada. Estas condiciones podrían generar contaminación cruzada de los productos cárnicos y la consecuente afectación a la salud de los trabajadores, usuarios y consumidores.



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00

b) Criterio:

La situación descrita debe tener en cuenta la normativa siguiente:

- **Decreto Legislativo n.º 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, de 22 de diciembre de 2016, y modificatorias.**

“(…)

Artículo 4.- Ámbito de aplicación

El presente Decreto Legislativo se aplica a:

“(…)

b) Las actividades, procesos y operaciones de la gestión y manejo de residuos sólidos, desde la generación hasta su destino final, incluyendo todas las fuentes de generación, priorizando la valorización de los residuos. Asimismo, comprende las actividades de internamiento, almacenamiento, tratamiento (...).

“(…)

Artículo 5.- Principios

“(…)

e) Principio de protección del ambiente y la salud pública. - La gestión integral de residuos comprende las medidas necesarias para proteger la salud individual y colectiva de las personas, en armonía con el ejercicio pleno del derecho fundamental a vivir en un ambiente equilibrado y adecuado para el desarrollo de la vida. (...)

“(…)

Artículo 36.- Almacenamiento

“(…)

El almacenamiento de residuos municipales y no municipales se realiza en forma segregada, en espacios exclusivos para este fin, considerando su naturaleza física química y biológica, así como las características de peligrosidad, incompatibilidad con otros residuos y las reacciones que puedan ocurrir con el material de recipiente que lo contenga, con la finalidad de evitar riesgos a la salud y al ambiente (...)

- **Reglamento del Decreto Legislativo n.º 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, aprobado con Decreto Supremo n.º 014-2017-MINAM, publicado el 21 de diciembre de 2017, modificado con Decreto Supremo n.º 001-2022-MINAM, publicado el 9 de enero de 2022.**

“(…)

Artículo 36.- Almacenamiento

“(…)

El almacenamiento de residuos municipales y no municipales se realiza en forma segregada, en espacios exclusivos para este fin, considerando su naturaleza física química y biológica, así como las características de peligrosidad, incompatibilidad con



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00

otros residuos y las reacciones que puedan ocurrir con el material de recipiente que lo contenga, con la finalidad de evitar riesgos a la salud y al ambiente.

(...)

El almacenamiento de residuos municipales y no municipales deben cumplir con la Norma Técnica Peruana 900.058:2005 "GESTIÓN AMBIENTAL". Gestión de residuos. Código de colores para los dispositivos de almacenamiento de residuos, o su versión actualizada

(...)

Artículo 51.- Segregación en la fuente

El generador de residuos sólidos no municipales tiene la obligación de realizar la segregación de sus residuos sólidos en la fuente de acuerdo con sus características físicas, químicas y biológicas, considerando lo establecido en la NTP 900.058:2019. GESTIÓN DE RESIDUOS, Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos, o su versión actualizada.

Ello, con el objeto de facilitar su acondicionamiento, valorización y/o disposición final. Dicha actividad solo está permitida en la fuente de generación no municipal.

Artículo 52.- Almacenamiento de residuos sólidos segregados

El almacenamiento de residuos sólidos debe realizarse conforme a lo establecido en el último párrafo del artículo 36 del Decreto Legislativo n.º 1278. Los residuos sólidos deben ser almacenados, considerando su peso, volumen y características físicas, químicas o biológicas, de tal manera que garanticen la seguridad, higiene y orden, evitando fugas, derrames o dispersión de los residuos sólidos. Dicho almacenamiento debe facilitar las operaciones de carga, descarga y transporte de los residuos sólidos, debiendo considerar la prevención de la afectación de la salud de los operadores (...)"

- **Decreto Supremo n.º 015-2012-A, que aprueba el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, publicado el 10 de noviembre de 2012.**

"(...)

Artículo 29.- Materiales, equipos y superficies

Los mataderos contarán con infraestructura y equipos de material resistente, impermeable, no contaminante, de superficie lisa, de fácil limpieza e higienización, aquellos que entren en contacto directo con la carne y menudencias., deberán garantizar la inocuidad de los mismos. (...)

(...)

Artículo 32.- Indumentaria del personal

Todo personal del matadero, en las áreas que se requiera y según lo determine el SENASA, debe contar con uniforme de color claro, protector de cabello, mascarilla, guantes, casco, botas, porta-cuchillo y delantales impermeables, limpios y en buenas condiciones de conservación. (...)

(...)

Artículo 51.- Aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Faenado e Higiene

(...)

Asimismo, debe verificar antes de iniciarse el faenado de animales, que las instalaciones, el personal, /os equipos, maquinarias, mobiliario, utensilios, vestimenta, y todo material que se utilice en el proceso de faenado, cumple con las Buenas Prácticas de Higiene establecidas por el Codex Alimentarius

(...)



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00

Artículo 53.- Equipos y materiales

Los equipos y utensilios que entren en contacto con la carne y menudencias deben tener una superficie lisa, impermeable, no absorbente, sin grietas o hendiduras y ser resistentes a la corrosión, no tóxicos y que no transmitan olor ni sabor, además ser resistentes a las acciones de limpieza y desinfección. Los equipos fijos se instalarán de tal manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección.

ANEXO N.º 3 DISEÑO DE MATADEROS (...)

3. ZONA DE ABASTECIMIENTO

(...)

Los corrales deben estar localizados a distancia adecuada de la sala de faenado y en condiciones tales que los vientos predominantes no lleven olores, polvo o emanaciones a las instalaciones de faena.

(...)

Los pisos de los corrales deben ser de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes y con una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral.

(...)

Todos los corrales deben disponer de agua para la bebida en bebederos de material no corrosivo, con los bordes redondeados, deben ser lavables y desinfectables, grifos de agua para lavado e iluminación nocturna.

(...)

4.- ZONA DE FAENADO

Los mataderos deberán contar con zonas de faenado que permitan un flujo continuo y la separación de la zona limpia de la zona sucia.

Los pisos deben ser de material resistente, antideslizantes, impermeables, lavables y desinfectables, con declive hacia los sumideros; asimismo, deberá contar con un drenaje hacia las canaletas colectoras, las mismas que deben estar provistos de rejillas y trampas para sólidos o un sistema equivalente.

Las paredes internas deben ser lisas, resistentes, no tóxicas, impermeables y desinfectables, no absorbentes y de colores claros, recubiertas de un revestimiento lavable, hasta una altura mínima de (1.80) metros.

Los ángulos entre el piso y las paredes deben ser cóncavos a fin de facilitar la limpieza y desinfección.

Techo, cielo raso y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñadas y construidas de forma que impida la acumulación de suciedad, no se produzca condensación, construido con materiales higienizables y que impidan el desprendimiento de particular.

En la entrada del área de faenado se debe contar con pediluvios y maniluvios sanitarios accionados por un sistema que impida su operación manual, con suministros de agua caliente y frío, dotados permanentemente de jabón líquido y protecciones para el control de ingreso de personal.



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00

Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impida la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar. Aquellas que comuniquen al exterior, deberán contar con protecciones que impida el ingreso de vectores. En caso de usar vidrios, se deberán utilizar sistemas que impidan el desprendimiento de astillas.

(...)

El equipo que se utilice (rieles y roldanas) y esté en contacto directo con el producto y subproducto debe ser liso, de material inoxidable y desmontable, que facilite su lavado y desinfección (...)"



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00

c) Consecuencia:

La situación advertida viene generando el riesgo de contaminación cruzada y potencial afectación a la salud de los trabajadores, usuarios y consumidores.

5.2 INADECUADO MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL CAMAL MUNICIPAL COMPROMETE LA SEGURIDAD, SALUBRIDAD Y CALIDAD DEL PRODUCTO CÁRNICO, PONIENDO EN RIESGO LA SALUD DE TRABAJADORES, USUARIOS Y CONSUMIDORES.

a) Condición:

Mediante "Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025", se evidenció el estado situacional del camal, dejando constancia respecto al estado de la infraestructura y equipamiento, el cual se detalla a continuación:



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00

i) Con relación a la Infraestructura y Equipamiento:

Se evidenció lo siguiente:

1. Aberturas, Pisos y Corrales:

- Que, las ventanas no tienen mallas anti-insectos o se encuentran abiertas, permitiendo el ingreso de plagas (palomas y otras aves).
- Que, las aguas se encuentran empozadas mezclado de sangre, indicando que los pisos no tienen la pendiente adecuada hacia los desagües o que estos están obstruidos por productos no comestibles.
- Que, los desagües están abiertos expuesto a la salida de roedores y obstruidos por los productos desechados, rejillas rotas lo que permite el ingreso de roedores, así como, en su mayoría están obstruidas lo que impide el correcto drenaje del agua con que se lava los animales beneficiados y los subproductos comestibles.
- Así también, en el exterior de la zona del matadero se evidenció agua verde empozada lo que podría generar nidos de hongos, bacterias y otras plagas, lo que podría generar contaminación cruzada.

2. Gestión de Residuos:

- Que, los contenedores de residuos no utilizan el código de colores de la NTP 900.058.
- Que, existe fugas y derrames de líquidos alrededor de los contenedores y que no se encuentran en un espacio exclusivo y controlado.



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00

3. Estructura e Instalaciones:

- Que, los techos presentan nidos y excremento de palomas y otras aves, lo que representa un riesgo sanitario grave.
- Que, las paredes presentan mayólica rota y evidencia de humedad y deterioro avanzado.
- Las Instalaciones Eléctricas no han sido inspeccionadas; sin embargo, se ha presenciado algunos cables sueltos lo que pondría en peligro a los trabajadores, matarifes y usuarios en el camal.
- Los pasadizos se encuentran obstruidos por equipos o residuos.



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00

4. Equipos e Instalaciones (Rieles y Mesas):

- Los rieles se encuentran oxidados, lo que contaminaría los productos cárnicos, evidenciándose la no existencia de una limpieza efectiva, y algunos equipos no permiten una limpieza completa detrás o debajo de ellos debido a su ubicación.
- Las mesas de trabajo están deterioradas, con superficies no lisas (por la rotura de la mayólica) y material corroído, imposibilitando una correcta desinfección.
- Las estructuras de soporte de los techos y mesas también presentan oxidación, comprometiendo la estabilidad y la higiene.



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00

Lo antes mencionado se evidencia en las siguientes muestras fotográficas:

Panel Fotográfico n.º 3

Estado situacional de las instalaciones y equipos del Camal Municipal

(Imagen en la página siguiente)



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00





Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00





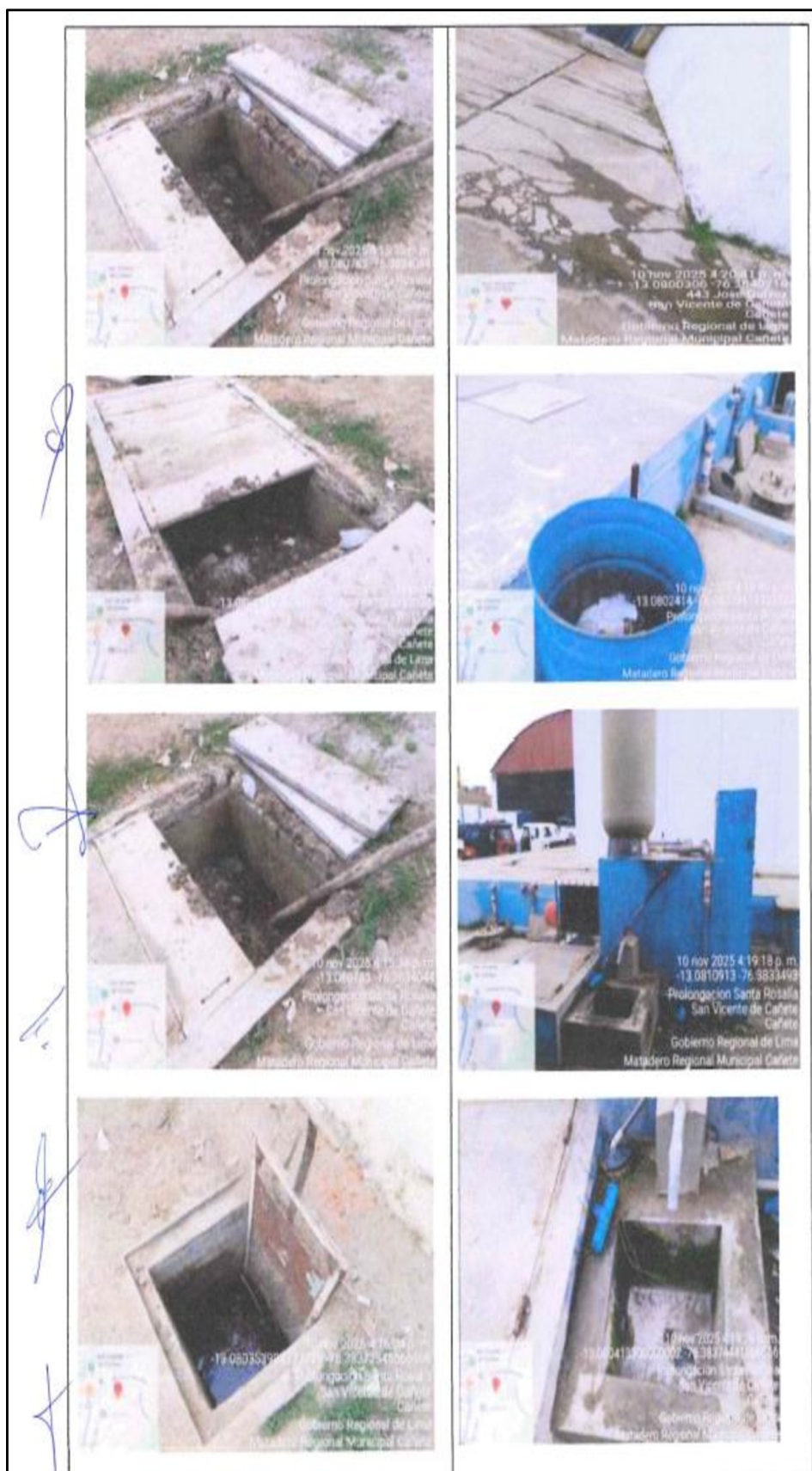
Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00





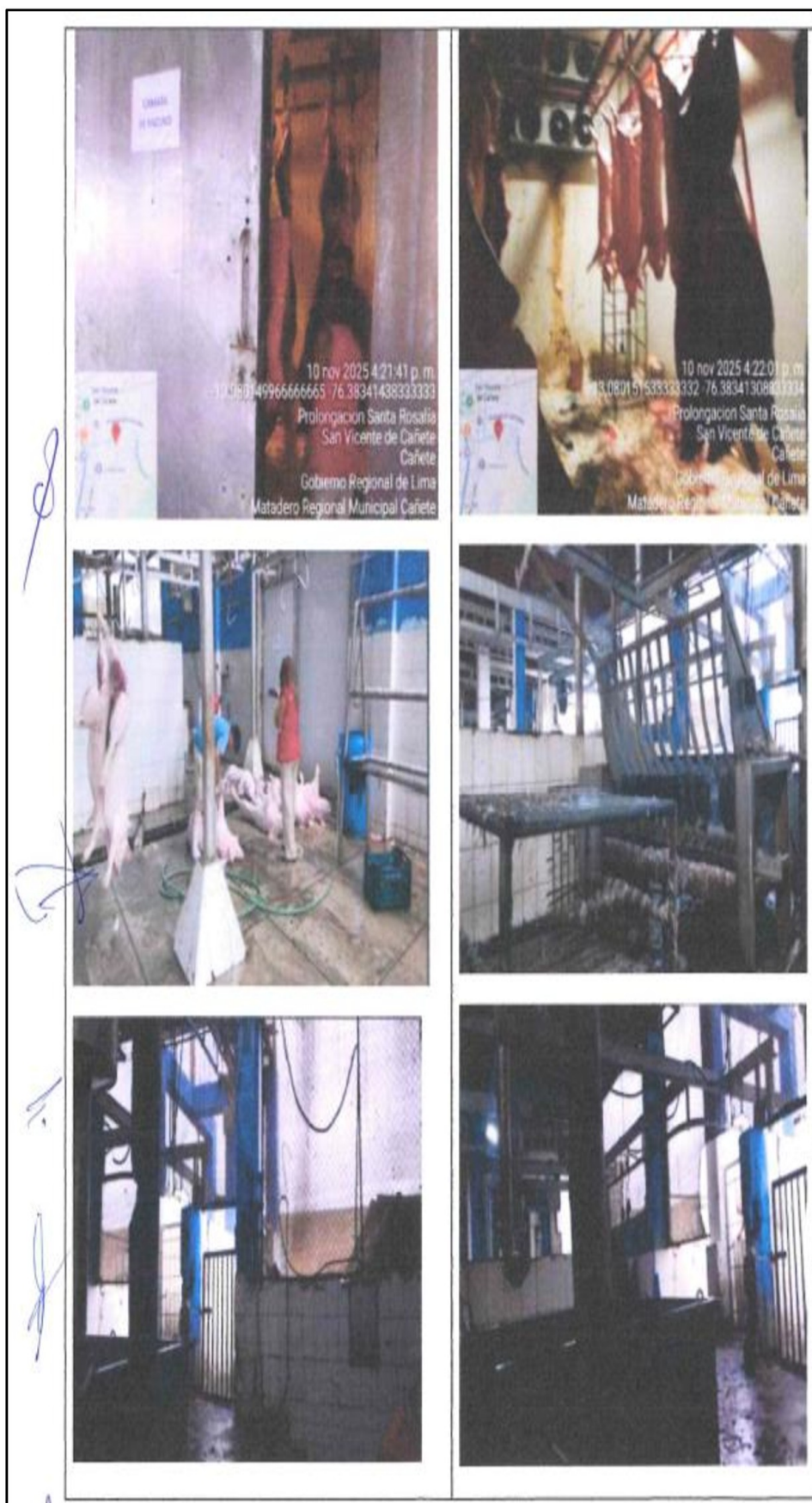
Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00





Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00





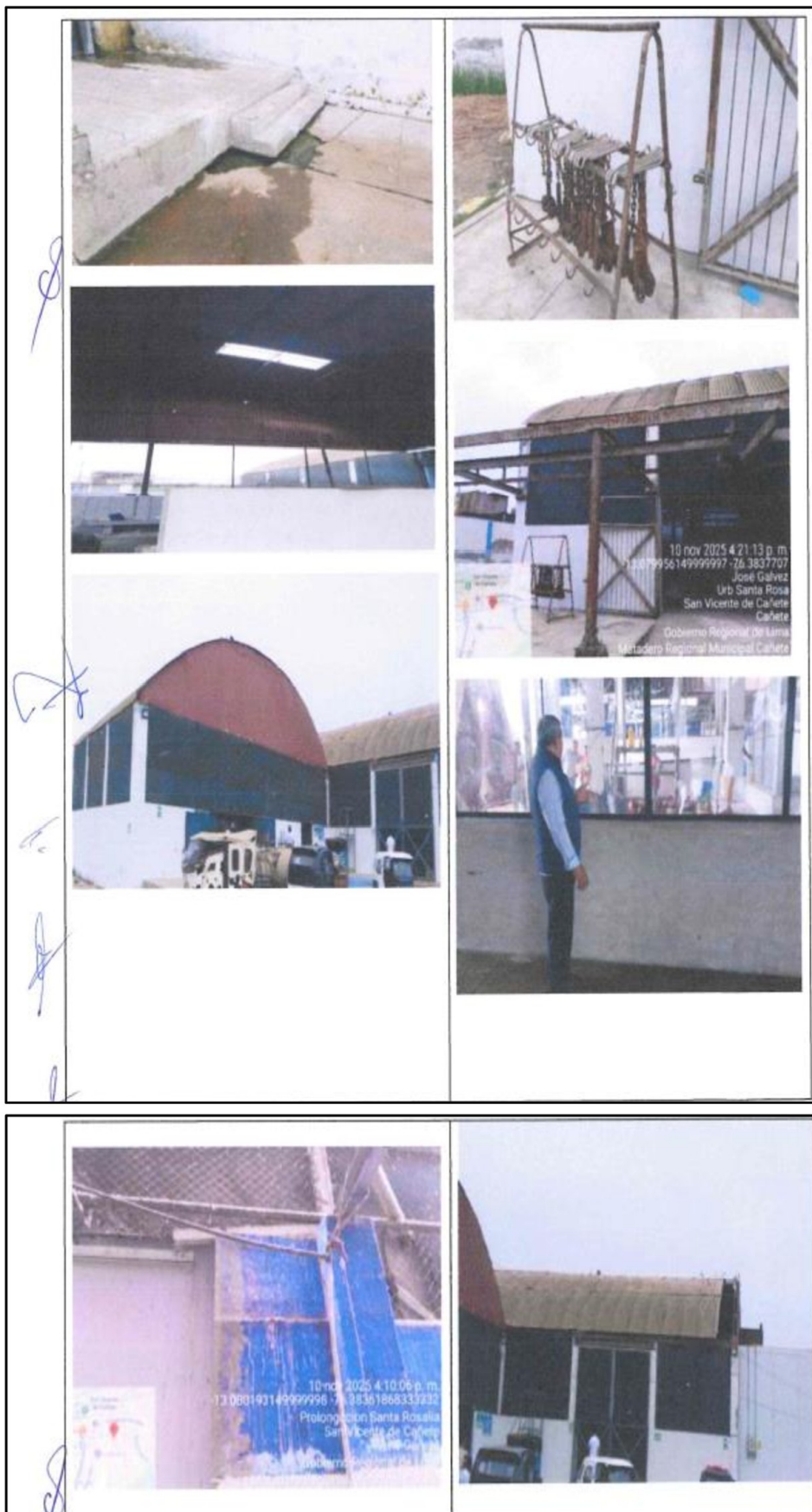
Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00





Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00



Fuente: Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025.

Elaborado por: Comisión de Control.

En ese sentido, se advierte que, las condiciones del Camal Municipal evidencian un marcado nivel de deterioro y deficiencias sanitarias y operatividad, reflejado en aberturas sin protección que permiten el ingreso de plagas; pisos y desagües en mal estado con presencia de aguas empozadas; una gestión inadecuada de residuos; techos, paredes presentan mayólica rota, rajaduras contaminadas por aves; instalaciones eléctricas riesgosas y pasadizos obstruidos; así como rieles, mesas y estructuras metálicas oxidadas y no higienizables. Todo ello compromete la inocuidad del proceso de faenado, pone en riesgo la salud de los trabajadores y consumidores y evidencia el incumplimiento de las condiciones mínimas de seguridad y salubridad exigidas por la normativa sanitaria vigente.

b) Criterio:

La situación descrita debe tener en cuenta la normativa siguiente:

- Decreto Supremo n.º 015-2012-A, que aprueba el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, publicado el 10 de noviembre de 2012.

“(…)

4.- ZONA DE FAENADO

Los mataderos deberán contar con zonas de faenado que permitan un flujo continuo y la separación de la zona limpia de la zona sucia.

Los pisos deben ser de material resistente, antideslizantes, impermeables, lavables y desinfectables, con declive hacia los sumideros; asimismo, deberá contar con un drenaje hacia las canaletas colectoras, las mismas que deben estar provistos de rejillas y trampas para sólidos o un sistema equivalente.

Las paredes internas deben ser lisas, resistentes, no tóxicas, impermeables y desinfectables, no absorbentes y de colores claros, recubiertas de un revestimiento lavable, hasta una altura mínima de (1.80) metros.

Los ángulos entre el piso y las paredes deben ser cóncavas a fin de facilitar la limpieza y desinfección.

Techo, cielo raso y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñadas y construidas de forma que impida la acumulación de suciedad, no se produzca condensación, construido con materiales higienizables y que impidan el desprendimiento de particular.

En la entrada del área de faenado se debe contar con pediluvios y maniluvios sanitarios accionados por un sistema que impida su operación manual, con suministros de agua caliente y frío, dotados permanentemente de jabón líquido y protecciones para el control de ingreso de personal.

Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impida la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar. Aquellas que comuniquen al exterior, deberán contar con protecciones que impida el ingreso de vectores. En caso de usar vidrios, se deberán utilizar sistemas que impidan el desprendimiento de astillas.

“(…)

El equipo que se utilice (rieles y roldanas) y esté en contacto directo con el producto y subproducto debe ser liso, de material inoxidable y desmontable, que facilite su lavado y desinfección (…)”

c) Consecuencia:

Los hechos expuestos, comprometen la seguridad, salubridad y calidad del producto cárnico, poniendo en riesgo la salud de trabajadores, usuarios y consumidores.



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00

5.3 EL CAMAL MUNICIPAL NO CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO VIGENTE EMITIDA POR SENASA, PUDIENDO AFECTAR LA INOCUIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.

a) Condición:

Mediante “Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025” la Comisión de Control¹ solicitó a información a la Entidad sobre la autorización sanitaria de funcionamiento del Camal Municipal emitida por SENASA², señalando el funcionario a cargo del matadero que no cuentan con licencia de funcionamiento emitida por SENASA, que se encuentran en proceso de levantamiento de observaciones por la entidad antes mencionada, de acuerdo a lo siguiente:

Panel Fotográfico n.º 4

Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025

Preguntas para el Administrador (a) del Camal:

Limpieza, Desinfección y Agua

1. ¿Puede mostrarnos los registros de limpieza y desinfección de estas dos últimas semanas? Para contrastarlos con la suciedad evidenciada, la grasa acumulada y el óxido que vemos en todos los equipos y paredes.

Si contamos con certificado de desinfección; y respecto a la limpieza de las máquinas, el personal de limpieza lo realiza después del faenado a las 18:00 aproximadamente, siendo el proceso de faenado desde las 8:00 a 17:00 horas, me comprometo en remitir la documentación solicitada en un plazo de 48 horas.

2. ¿Cómo garantiza usted que el agua que se usa para lavar los canales y las vísceras es potable, cuando vemos que se reutiliza agua sucia y no corre? Asimismo, ¿Porque hay charcos de aguas verduscas estancadas cerca de las salas de faenado?

El agua que se utiliza en el camal es agua de pozo subterráneo, no siendo agua potable.

3. ¿Nos puede mostrar la autorización sanitaria vigente emitida por la entidad competente que permite que este camal (matadero) funcione con las condiciones actuales, sin limpieza, con equipos oxidados y con pelomas anidando en los techos?

No contamos con licencia de funcionamiento de SENASA; sin embargo, estamos en proceso de trámite para dicha licencia.

4. ¿Cuándo ha sido la última vez que ha visitado un inspector sanitario? ¿Ha levantado alguna acta, cuáles han sido las observaciones más recurrentes y qué ha hecho Ud. como administrador para corregirlas?

El 16 de octubre de 2025, se realizó una visita por los funcionarios de SENASA de la ciudad de Lima, donde se observó 10 puntos, de las cuales se encuentran en proceso de mitigación, me comprometo en remitir la documentación solicitada en un plazo de 48 horas.

Preguntas para el Gerente de Desarrollo Económico y Turismo:

Inversión y Mantenimiento

1. ¿Cuenta el denominado camal municipal con autorización para su funcionamiento? De ser afirmativa la respuesta acreditar con el documento correspondiente.

No cuenta, esta en proceso.

2. Sobre el proyecto de remodelación con CUI N.º 2502075 que incluyó máquinas nuevas. ¿A qué atribuye usted que, a pesar de esa inversión, el camal esté en el estado de insalubridad en que se ha encontrado y con la infraestructura colapsada?

No me corresponde responder.

¹ Acreditada mediante el oficio n.º 0855-2025-MPC/OCI de 10 de noviembre de 2025.

² El Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú, es la autoridad oficial en materia de sanidad agraria, calidad de insumos, producción orgánica e inocuidad agroalimentaria, esta institución pública contribuye a la inocuidad de los alimentos que son procesados en los mataderos municipales a nivel nacional, considerando las especies de bovinos y porcinos; asimismo, promueve buenas prácticas de faenado e higiene para que se brinde alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano, minimizando riesgos de contaminación que puedan presentarse durante el procesamiento de productos y sub productos cárnicos de los animales que se faenan.



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00

3. Sobre el Mantenimiento: ¿El camal (matadero) tiene partida presupuestal específica y qué protocolo tiene su gerencia para el mantenimiento preventivo de las instalaciones del camal, que evite la acumulación de aguas servidas, la oxidación generalizada y la infestación de aves en los techos?

Me comprometo en remitir la documentación solicitada en un plazo de 48 horas.

4. Sobre la Supervisión: Como máxima autoridad técnica del sector, ¿Cómo explica que un establecimiento municipal bajo su dependencia opere con un nivel crítico de salubridad?

El camal municipal a mi entender no viene funcionando con un nivel crítico de insalubridad como es el criterio de la comisión de la visita de control.

5. ¿Qué plan de acción inmediato y concreto tiene su gerencia para solucionar este problema de falta de salubridad?

Estamos en proceso de levantamiento de observaciones realizadas por SENASA - Lima.

Fuente: Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025.
Elaborado por: Comisión de Control.

De lo expuesto precedentemente, se evidencia que actualmente el Camal Municipal, no cuenta con la autorización sanitaria de funcionamiento vigente otorgada por la entidad competente, SENASA.

En este punto, es preciso señalar que mediante Informe n.° 643-2025-GDETT-MPC, recibido el 18 de noviembre de 2025, el Gerente de Desarrollo Económico, Territorial y Turístico, alcanza a la comisión de control documentación respecto al cuestionario de preguntas del "Acta de Verificación del Matadero Regional Municipal-Cañete efectuado el pasado 11 y 13 de Noviembre de 2025", la que fuera llevado a cabo para verificar el estado situacional de la infraestructura, equipamiento y personal del Camal Municipal que se encuentra a cargo de la referida Gerencia.

Al respecto, se ha anexado copia del Certificado de saneamiento ambiental n.° 0000639 expedido por J&S ECOSIM S.A.C., señalando que ha realizado los servicios de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de reservorios de agua, expedido el 26 de octubre de 2025, el cual vencería el 26 de abril de 26; verificándose la validez del documento.

Sin embargo, se identifica una discrepancia crítica entre la documentación presentada por la entidad y las condiciones higiénico-sanitarias observadas in situ en el Camal Municipal. Mientras la entidad sustenta sus procedimientos con un certificado de saneamiento ambiental puntual, la evidencia física recolectada durante la visita indica una falta de limpieza y desinfección diaria y un deficiente mantenimiento de las instalaciones.

Asimismo, se ha presentado en copia la partida presupuestal para el Camal Municipal (meta 2025), aprobada por la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Tecnologías de la información, no obstante, es preciso señalar que el presupuesto es un plan, no una evidencia de ejecución, sobre lo evidenciando físicamente.

Así también, la entidad ha señalado en el referido informe que se encuentra actualmente en trámite ante SENASA, según Expediente n.° 250770006461 la autorización sanitaria, adjuntando copia del Acta de inspección al Matadero Regional de Cañete "REG-46: Hallazgos de Inspección", de 16 de octubre del 2025, con 10 observaciones el mismo que ha sido refrendado según Oficio n.° D00014-2025-MIDAGRI- SENASA-DELYC-AIAIA.

Con la cual, se evidencia que la inspección realizada por la comisión de control corrobora que las observaciones sanitarias formuladas por SENASA en el acta de inspección del 16 de octubre de 2025 se mantienen sin corregir al momento de nuestra visita el 11 de noviembre de 2025, agravando la situación de riesgo sanitario en el camal.

Finalmente, se ha anexado copia de Autorización Municipal de Apertura y Funcionamiento n.º 002176 del 23 de Setiembre del 2025, expedido expedida por la Municipalidad Provincial de Cañete, para el Matadero Regional Municipal n.º 23, con la actividad de Camal Municipal, con un área de 4,900.46 m², ubicado en Prolong. Santa Rosalía s/n de esta Ciudad.”



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00

En ese sentido, se advierte que el Camal Municipal al operar sin contar con la autorización sanitaria de funcionamiento, genera el riesgo que se afecte la inocuidad y salubridad de los productos cárnicos para consumo humano, pudiendo afectar la salud pública y el bienestar de la comunidad en general.

b) Criterio:

La situación expuesta debe tener en cuenta la normativa siguiente:

- Decreto Supremo n.º 015-2012-AG, que aprueba el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, vigente desde el 9 de enero de 2013.

"(...)

CAPÍTULO

DE LA AUTORIZACIÓN Y REGISTRO SANITARIO DE LOS MATADEROS

Artículo 10º.- Faenado de animales de abasto

El faenado de los animales de abasto debe realizarse en mataderos que cuenten con Autorización Sanitaria de Funcionamiento vigente y registro del SENASA.

(...)

Artículo 12º.- Autorización Sanitaria de Funcionamiento

Los titulares de los mataderos deben de contar con la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, que deberá solicitarse en la Dirección Ejecutiva del SENASA de la jurisdicción, cumpliendo con los requisitos establecidos en los Anexos N° 2, 3, 7 y demás exigencias del presente Reglamento.

(...)

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

TERCERA.- Plan de Adecuación

(...)

Quienes obtengan la Autorización Temporal deben solicitar la Autorización sanitaria de funcionamiento como mínimo sesenta (60) días calendarios previos al vencimiento de su vigencia, quedando exceptuados de la exigencia de obtener la autorización sanitaria de construcción. Una vez vencida la Autorización temporal y de no contar con autorización sanitaria de funcionamiento, se procederá indefectiblemente el cierre del establecimiento. (...)"

c) Consecuencia:

La situación descrita genera el riesgo que se afecte la inocuidad y salubridad de los alimentos destinados para el consumo humano, al no contar con la autorización sanitaria de funcionamiento el Camal Municipal.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control al Camal Municipal, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en la condición y se encuentra en el acervo documentario de la Entidad.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución de la presente Visita de Control, la Comisión de Control no ha emitido Reportes de Avance ante Situaciones Adversas a la entidad.

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a la “Operatividad y funcionamiento del servicio del Camal Municipal de la Provincia de Cañete”, se advirtió tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la visita de control, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

IX. RECOMENDACIONES

9.1 Hacer de conocimiento al Titular de la Municipalidad Provincial de Cañete el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene tres (3) situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control al “Operatividad y funcionamiento del servicio del Camal Municipal de la Provincia de Cañete”, 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, el resultado o el logro de los objetivos de la Visita de Control.

9.2 Hacer de conocimiento al Titular de la Municipalidad Provincial de Cañete que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe de Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

San Vicente de Cañete, 21 de noviembre de 2025



Firmado digitalmente por FLORES DE LA CRUZ Russell Alejandro FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 21-11-2025 13:19:02 -05:00

Russell Alejandro Flores De La Cruz
Supervisor



Firmado digitalmente por ACEVEDO GUZMAN Carla Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 21-11-2025 13:03:24 -05:00

Carla Margot Acevedo Guzmán
Jefe de Comisión



Firmado digitalmente por RONCEROS TARAZONA Miguel Angel FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 21-11-2025 14:36:11 -05:00

Miguel Ángel Ronceros Tarazona
Jefe (e) del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Cañete

APÉNDICE n.º 1

1. Condiciones inadecuadas de salubridad e inocuidad en el proceso de faenamiento, el cual incluye la manipulación de los animales beneficiados, las vísceras y subproductos, así como la operatividad por parte del personal y matarifes sin la indumentaria reglamentaria; podrían generar el riesgo de contaminación cruzada y potencial afectación a la salud de los trabajadores, usuarios y consumidores.



Firmado digitalmente por
ACEVEDO GUZMAN Carla
Margot FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:02:39 -05:00

Nº	Documento
1	Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025.

2. Inadecuado mantenimiento de la infraestructura del camal municipal compromete la seguridad, salubridad y calidad del producto cárnico, poniendo en riesgo la salud de trabajadores, usuarios y consumidores.



Firmado digitalmente por
FLORES DE LA CRUZ Russell
Alejandro FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 13:18:39 -05:00

Nº	Documento
1	Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025.

3. El camal municipal no cuenta con autorización sanitaria de funcionamiento vigente emitida por SENASA, pudiendo afectar la inocuidad y salubridad de los alimentos destinados al consumo humano.



Firmado digitalmente por
RONCEROS TARAZONA Miguel
Angel FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 21-11-2025 14:35:17 -05:00

Nº	Documento
1	Acta de verificación del matadero regional municipal Cañete de 11 y 13 de noviembre de 2025.
2	Informe n.º 643-2025-GDETT-MPC, recibido el 18 de noviembre de 2025.

*Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

San Vicente De Cañete, 21 de Noviembre de 2025
OFICIO N° 000287-2025-CG/OC0430

Señor:

Jose Tomas Alcantara Malasquez
Alcalde Provincial
Municipalidad Provincial de Cañete
Jr. Bolognesi N° 250
Lima/Cañete/San Vicente De Cañete



- Asunto** : Notificación de Informe de Visita de Control N° 023-2025-OCI/0430-SVC.
- 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 Simultáneo", aprobada por 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 de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la Visita de Control denominada "**Operatividad y Funcionamiento del Servicio del Camal Municipal de la Provincia de Cañete**", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 023-2025-OCI/0430-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Cañete, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente
Miguel Angel Ronceros Tarazona
Jefe del Órgano de Control Institucional de la
Municipalidad Provincial de Cañete(e)
Contraloría General de la República

(MRT)

Nro. Emisión: 01199 (0430 - 2025) Elab:(U63416 - 0428)



*Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

San Vicente De Cañete, 21 de Noviembre de 2025
OFICIO N° 000287-2025-CG/OC0430

Señor:

Jose Tomas Alcantara Malasquez
Alcalde Provincial
Municipalidad Provincial de Cañete
Jr. Bolognesi N° 250
Lima/Cañete/San Vicente De Cañete



- Asunto** : Notificación de Informe de Visita de Control N° 023-2025-OCI/0430-SVC.
- 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 Simultáneo", aprobada por 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 de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la Visita de Control denominada "**Operatividad y Funcionamiento del Servicio del Camal Municipal de la Provincia de Cañete**", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 023-2025-OCI/0430-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Cañete, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente
Miguel Angel Ronceros Tarazona
Jefe del Órgano de Control Institucional de la
Municipalidad Provincial de Cañete(e)
Contraloría General de la República

(MRT)

Nro. Emisión: 01199 (0430 - 2025) Elab:(U63416 - 0428)

