



61A6D652-4B94-4D7E-A080-73DC2B9A4AA2

CONSTANCIA DE REGISTRO Y FIRMA DE LA SECCIÓN RESULTADOS DE LA FISCALIZACIÓN DEL BALANCE SEMESTRAL

El/La Regidor(a) Municipal, YHAJIRA MIRELLA, ZEGARRA DIAZ, con DNI N° 40186456, de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO, deja(n) constancia del registro y firma de la Actividad de Fiscalización denominada "FISCALIZAR A LAS FUNCIONES Y ACTIVIDADES DE LA SUB GERENCIA DE SALUD COMO PARTE DEL SANEAMIENTO Y SALUBRIDAD DEL AÑO FISCAL 2025", con código de actividad N° 026118, realizada en forma individual, de la sección Resultados de la Fiscalización del Balance Semestral, sobre el monto destinado al fortalecimiento de la función de fiscalización, especificando la siguiente información:

A. LOGROS

1. Se pudo recolectar la información documentaria necesaria que se solicitó a la Sub Gerencia de Salud.
2. Se contó con la participación del Sub Gerente de Salud Julio Cesar Torres Vigo, así mismo se llevó a vado una entrevista con el Biólogo I Máximo Flores Pérez y la encargada del Laboratorio de Alimentos y Agua, Lilliam León Nieves.
3. Se logro realizar una propuesta de mejora en el flujograma de la operatividad de las visitas inopinadas a establecimientos que brindan servicios de ventas de alimentos, esto acorde con la nueva estructura organica institucional.

B. DIFICULTADES

1. Durante la fiscalización se mostraron demoras en el procesamiento de información.
2. Por otro lado por demoras en el manejo administrativo no se logró hacer pedido de bienes como papel.
3. No se pudo contar con el presupuesto completo para el servicio profesional de asesoría técnico administrativo legal. El presupuesto inicial solicitado fue S/. 16,500.00 y se admitió un presupuesto de S/. 13,500.00.
4. Por temas administrativos internos no se logró realizar el pedido de bienes como es el papel.

C. CONCLUSIONES

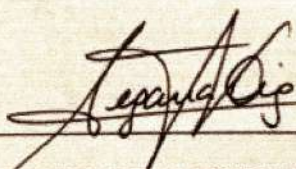
1. La labor que tiene La Sub Gerencia de Salud es de gran importancia para la población trujillana, de ello depende la prevención de la salud individual y colectiva, con el desarrollo de sus programas se logra mejorar la salud y nutrición de las gestantes y niños, prevenir la anemia a través de campañas y programas, además de gestionar la intervención y control preventivo para la certificación de establecimientos aptos para expender alimentos.
En aras de la salud publica la Sub Gerencia de Salud viene realizando de manera sostenida labores de prevención y control sanitario enfocadas en la venta de alimentos en establecimientos públicos y privados, cabe resaltar la importancia de las actividades que vienen realizándose debido a que estos mantienen los parámetros sanitarios básicos para mantener a la población segura, y libre de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS), es por ello, que la Municipalidad Provincial de Trujillo debe priorizar la asignación presupuestal que se le otorga a la Sub Gerencia de Salud, ya que de ello depende el desarrollo de todos sus programas y la mejora de los mismos.
2. Pese a que la competencia para realizar la vigilancia sanitaria es exclusiva de la Sub Gerencia de Salud, existen normas en el Reglamento de Organización y Funciones de la MPT que también le otorga esa función a la Sub Gerencia de Operaciones de Fiscalización.
3. La Sub Gerencia de Salud de la MPT al haberse recortado la función sancionadora con la entrada en vigencia de la Ordenanza Municipal N° 019-2025-MPT, Ordenanza Municipal que aprueba el Reglamento de Aplicación de Sanciones Administrativas y del Cuadro de Sanciones Administrativas, solo puede realizar visitas inopinadas levantando actas preventivas que no conlleva a sanción alguna.
3. La Sub Gerencia de Salud de la MPT no cuenta con presupuesto para capacitar a su personal, tal como así se observa al analizar su presupuesto para el año fiscal 2025, pese a que esta Sub Gerencia cuenta con personal profesional y técnico que deben ser capacitados permanentemente como son los profesionales que laboran en el área de Saneamiento Ambiental y Control Alimentario, y el Laboratorio de Alimentos y Aguas.

D. RECOMENDACIONES

1

1. Capacitar a los inspectores que realizan las visitas preventivas y capacitaciones a los mercados de abasto, en temas como BPM, HACCP, SSOP, Codex Alimentarius, para mejorar y enriquecer su conocimiento.
2. Aumentar la cantidad de inspectores en el área Saneamiento Ambiental y Control Alimentario para lograr con mejor efectividad las metas anuales asignadas.
3. Mejorar la coordinación con la fiscalización de la Sub Gerencia de Operaciones de Fiscalización, para que las visitas no solo sean preventivas, sino también sancionadoras en caso los hallazgos lo ameriten.
4. Actualizar la "Ficha de inspección para la vigilancia sanitaria de restaurantes y servicios a fines", para que sea más adecuada al tipo de inspección que realizan en los mercados de abasto.
5. Aumentar la cantidad de profesionales (Microbiólogos y técnicos) para el desarrollo de las actividades que realiza el Área de Laboratorio de Alimentos y Agua; como lo es la recolección de muestras y análisis de las mismas, esto con el fin de acercas a las metas asignadas anualmente.
6. Brindar capacitaciones mensuales con temas como el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización, HACCP, ETAS (Enfermedades Transmitidas por los Alimentos), etc., al personal que labora en dicha área, siguiendo un cronograma anual, para el mejor desarrollo de sus actividades.
7. La Certificación del Laboratorio de Alimentos y Agua, con la finalidad de mejorar la calidad y confiabilidad de los resultados de los análisis realizados.
8. Mejorar el mobiliario e infraestructura de laboratorio, un mejor acondicionamiento del laboratorio evitaría cualquier tipo de contaminación cruzada, impidiendo que la muestra se vea contaminada, y así obtener un resultado más verídico.
9. Modernizar el Laboratorio de Alimentos y Agua, ayudaría a una mejor la productividad. Realizar una adecuada toma de muestra y conservación de la misma es de suma importancia para el resultado que se obtendrán en los análisis realizados; es por ello que se debe tener en cuenta los equipos, materiales y herramientas que se utilizan para realizar la recolección de los alimentos y aguas.
10. Adecuar de mejor manera el flujo que se debería seguir para realizar un mejor control sanitario, debido a que las inspecciones y sanciones han pasado a ser competencia de la Sub Gerencia de Operaciones de Fiscalización. El orden que debería tomarse en consideración es 1. Capacitación a los mercados y establecimientos públicos y privados, 2. Inspección, 3. Toma de muestra, 4. Fiscalización.
11. La Municipalidad Provincial de Trujillo deba incrementar el presupuesto de la Sub Gerencia de Salud en un 100% a efectos de comprar material e insumos y triplicar el número de intervenciones y recolección de muestras y pasar de 1000 a 3000 muestras anuales para análisis bromatológicos y microbiológicos en restaurantes y servicios afines, mercados, panaderías, bodegas y depósitos, quioscos y otros establecimientos comerciales, contribuyendo de esta manera con la prevención de enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos de alto riesgo que son preparados y expedidos en establecimientos públicos y privados y que presenta un riesgo alimentario en la salud del público consumidor de estos.
12. Que, se restablezca a la Sub Gerencia de Salud la facultad para sancionar a los establecimientos comerciales y mercados de abastos que no cumplan con las normas sanitarias, a efectos de hacer más dinámico el cumplimiento de la función de ¿Controlar y fiscalizar el aseo, la higiene y la salubridad de los establecimientos comerciales, industriales, viviendas, escuelas y piscinas¿.
13. Que, se apruebe el ¿PROYECTO DE ADECUACIÓN, EQUIPAMIENTO Y ACREDITACIÓN BAJO LA NTP-ISO/IEC 17025 DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS Y AGUAS DE LA SUB GERENCIA DE SALUD DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO¿ de la Sub Gerencia de Salud.

Día, 07 de Julio de 2025



YHAJAIRA MIRELLA, ZEGARRA DIAZ

N° Doc.: 40186456