SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD
UAI SENASA
IRAM
9001:2008
REFERENCIAL 13:2013
Certificado de Registro
N° Ref. 13-014

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

INFORME EJECUTIVO DE AUDITORÍA Nº 4/2017

"ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.

HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

ELABORADORES DE AVES, CERDOS Y BOVINOS"

Unidad de Auditoría Interna

INFORME EJECUTIVO DE AUDITORÍA Nº 4/2017

"ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE AVES, CERDOS Y BOVINOS"

SECTOR AUDITADO

Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal
Dirección de Centro Regional Buenos Aires Norte - Coordinación Regional Temática de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
Dirección de Centro Regional Buenos Aires Sur - Coordinación Regional Temática de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
Dirección de Centro Regional Cuyo - Coordinación Regional Temática de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
Dirección de Centro Regional Metropolitano - Coordinación Regional Temática de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

OBJETO

Auditar los procedimientos utilizados por el SENASA en la habilitación de establecimientos oficiales para la elaboración de alimentos (productos y subproductos) de origen animal de las especies aviar, porcina y bovina.

CONCLUSIÓN GENERAL

El SENASA, a través de Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, tiene entre sus acciones la habilitación de establecimientos de elaboración de alimentos de origen animal y el mantenimiento de sus registros, con el objeto de asegurar a la población alimentos de origen animal inocuos.

La auditoría comprendió el análisis las distintas etapas del proceso de habilitación de establecimientos en las cuales intervienen las DCR y la DIPOA, incluyendo el dictamen de la DAJ. Finalmente, se realiza una habilitación precaria o provisional, la cual concluye con la habilitación definitiva por disposición de la DIPOA.

De las tareas de auditoría se concluye que la DIPOA debería practicar un rol de control más acentuado por medio de la elaboración de un manual de procedimientos o instructivo que normalice las actividades y fortalezca las acciones en los Centros Regionales. A su vez, y debido al alto conocimiento

técnico requerido en el proceso de habilitación de establecimientos, se debería llevar adelante un programa de capacitación que valide a los agentes encargados e integre miradas comunes y equivalentes.

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2 de mayo de 2017.