

DCAL-DVM-INF-003-19

**VERIFICACIÓN DE MERCADO DCAL/MEIC y
SENASA/MAG: VERIFICACIÓN DE ETIQUETADO Y
CONTROLES DE MEDIDAS SANITARIAS EN LA CARNE
CRUDA DE VENTA A GRANEL Y PREEMPACADA**



Elaborado por: Carlos Alberto Tinoco Rivera

San José, Enero 2019

1. Introducción

El Ministerio de Economía, Industria y Comercio a través del Departamento de Verificación de Mercado, de conformidad con las potestades que le asigna la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor (Ley N° 7472) y su Reglamento (Decreto Ejecutivo N° 37899-MEIC), así como la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio realiza periódicamente verificaciones en el mercado con el fin de constatar la información otorgada al consumidor, así como asegurar el cumplimiento de la normativa técnica aplicable.

En el mes de junio del año 2018 se realizó una serie de capacitaciones a distribuidores, comerciantes y personal de carnicerías de la Zona Huetar Norte en los temas de Buenas Prácticas y Manejo así como de Etiquetado de Productos Cárnicos en coordinación con el Servicio de Salud Animal (SENASA).

Asimismo, se verificó el Reglamento Técnico, de Productos Cárnicos en zonas como la Región Occidental: Sarchí Grecia, San Ramón y Alajuela; en la región Chorotega: Nicoya, Santa Cruz, Liberia, Tilarán y Sámará, el Área Metropolitana incluyendo el sector central de San José, Guadalupe, Coronado y Cartago.

Además se visitó establecimientos comerciales en Heredia centro y Santo Domingo de esa provincia, cabe destacar que esas visitas se realizaron conjuntamente con funcionarios del Servicio de Salud Animal en adelante: SENASA para corroborar el cumplimiento de los parámetros de sanidad e inocuidad de los puntos de venta y darle seguimiento a sus programas institucionales de control de buenas prácticas trazabilidad, así como de uso y manejo del producto cárnico en los puntos de venta.

Las áreas regionales de SENASA, giraron cordial invitación a los encargados de carnicerías para que acudieran a las capacitaciones que se impartieron con el fin de que pusieran en marcha los conocimientos dados en cuanto a la forma correcta de aplicar el Reglamento Técnico de Etiquetado de productos cárnicos así como de las buenas prácticas sobre manejo, almacenamiento y mantenimiento de los productos tanto en la deshuesadora de la carnicería, la bodega de frío así como en las urnas en las que se expenden carnes a granel y/o preempacadas a los consumidores.

Lo anterior con base en al Reglamento Técnico RTCR 400:2006, Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC de Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y

vísceras (La Gaceta 95 del 18-05-2007), por ser ese Decreto, la normativa técnica aplicable para regular, vigilar, así como dar seguimiento al comercio especialmente de etiquetado de dichos productos.

Inicialmente se propuso visitar 100 comercios dedicados a la venta y distribución de productos cárnicos, sin embargo, se visitaron 104 establecimientos en las zonas descritas, de conformidad con las Actas de verificación de Hechos.

Los establecimientos comerciales que presentaron incumplimientos en etiquetado general, fueron prevenidos mediante actas de verificación de hechos, otorgándoseles 30 días naturales de plazo para el etiquetado correcto de los productos que se ofrecen al consumidor, lo anterior de conformidad con el artículo 102 del Reglamento a la Ley N° 7472 (DE-37899-MEIC), en total se previnieron 81 establecimientos que se les encontró uno o varios incumplimientos en la información de etiquetado de carne cruda de venta a granel o no empacada. En el caso del etiquetado de producto preempacado, se realizaron 5 prevenciones en etiquetado.

2. Objetivo

Realizar comprobación del etiquetado correcto de las carnes crudas que se comercializan preempacada y no preempacada o a granel ofrecidas al consumidor, así como identificar los cortes y analizar las especies de las carnes que se ofrecen en los puntos de venta, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa técnica aplicable. Asimismo, SENASA, colaboró con la localización geográfica de los establecimientos y procedió a verificar las medidas sanitarias según su competencia.

3. Normativa aplicable:

- Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y su respectivo Reglamento.
- Ley N° 8495, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA).
- Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC. Reglamento Técnico Etiquetado de la carne cruda, Molida, Marinada, Adobada, Tenderizada y Vísceras.
- Decreto Ejecutivo N° 34859–MAG. Reglamento General para el otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación.
- Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC. Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado General de Alimentos pre envasados.

4. Variables

- Se realizó análisis de etiquetado en sitio, por parte del MEIC.
- Inspección de medidas sanitarias y veracidad de la información que mantienen las carnicerías, por parte de SENASA.

4.1 Etiquetado carnes no preempacadas:

- Nombre del corte y especie: debe estar exhibido en cada una de las urnas en donde se ofrece, excepto en el caso de la carne molida que no tiene que indicar tipo de corte pero si el porcentaje de grasa que contiene.
- Precio: Debe estar exhibido en las urnas el precio por kilogramo.
- Proceso adicional: Debe indicarse en las urnas de exhibición si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada”, debe declararse el tipo de vísceras, en este caso se debe informar de los ingredientes que contienen.
- Porcentaje (%) de agua: Debe indicarse en las urnas o rótulo visible el % de agua añadida para los casos de carnes tenderizadas.
- Porcentaje (%) de grasa: para la carne molida se deberá declarar el % de grasa en las urnas o rótulo visible (no más de X % de grasa).
- Lista de ingredientes: deben declararse y estar disponibles al consumidor los ingredientes utilizados en los procesos de adobo, marinación y tenderización.
- Recomendaciones de manejo y consumo del producto: Deben estar visibles al consumidor al momento de la compra.
- No perforamiento de la carne: La información que debe aparecer en las urnas de exhibición, debe aparecer en etiquetas visibles, claras e identificables colocadas al lado o en cada una de las urnas de carne. En ningún caso la carne deberá ser perforada.
- País de origen: identificación del origen del producto (nacional o importado), según reforma al Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC.
- Condición de la carne: si se comercializa fresca, congelada o previamente congeladas, según reforma al Decreto Ejecutivo: 33744-MEIC.
- Trazabilidad del producto: revisión de facturas, etiquetado de cajas en trastienda, fichas técnicas, Certificados Veterinarios de Operación, para revisar concordancia de la información.

4.2 Etiquetado carnes preempacadas: (etiqueta en idioma español)

- Nombre del corte y especie: debe estar indicado en el empaque, la carne molida no tiene que indicar tipo de corte.
- Precio: debe estar claro y visible al consumidor, se debe declarar el precio por kilogramo y el precio total.
- Fecha de vencimiento: Debe ser colocada directamente por el fabricante y no estar alterada.
- Lista de ingredientes: deben enumerarse todos los ingredientes en orden decreciente de masa inicial en el momento de la fabricación del alimento. En esta lista debe declararse el agua añadida en términos porcentuales.
- Proceso adicional: Debe indicarse si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada” o una combinación de las anteriores. Debe declararse el tipo de vísceras.
- La carne que no es fresca debe indicar que es “previamente congelada”.
- Contenido neto: debe declararse utilizando el Sistema Internacional de Medidas (SI). Debe aparecer en el mismo campo de visión del nombre y corte.
- País de origen: debe declararse el país de origen.
- Instrucciones de conservación: Debe indicarse la leyenda: “congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C”.
- Porcentaje (%) de grasa: para la carne molida (no más de tanto % de grasa)
- Información del productor, importador o distribuidor: nombre y dirección.
- Trazabilidad del producto: revisión de facturas, etiquetado de cajas en trastienda, fichas técnicas para revisar concordancia de la información.

Es así como los funcionarios de SENASA, se encargaron de verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene.

5. Trabajo de Campo:

El trabajo de campo fue realizado en 2018 por funcionarios de las dos instituciones (MEIC-SENASA) en las siguientes fechas y regiones: del 27 al 31 de agosto en la región Chorotega (negocios en Nicoya, Santa Cruz, Liberia, Tilarán y Sámara), del 10 al 14 de setiembre en la región Occidental (negocios en Sarchí, Grecia, San Ramón y Alajuela); se visitaron 12; del 16 al 19 de octubre en la zona Huetar Norte incluyendo negocios en Upala, Los Chiles, Guatuso, Sarapiquí y Ciudad Quesada y en la Región Metropolitana

del 5 al 8 de noviembre en lugares como el Mercado Central de San José, Guadalupe, Coronado y Cartago.

Cabe destacar que, en los casos en los que se visitó comercios con puntos de venta de cadenas comerciales con la misma razón social, se advirtió que en caso de prevenciones a cumplir, éstas aplican a toda la cadena comercial involucrada.

Los funcionarios de SENASA se encargaron de suministrar los nombres y ubicación de los establecimientos a visitar, en cada una de las regiones verificadas.

Los funcionarios del MEIC, verificaron el cumplimiento del RTCR 400:2006, Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC de Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras, por medio de dos tipos de Actas de Verificación de Hechos, una para los productos empacados y otra para los productos de venta a granel o no empacados. Los establecimientos que se encontraron incumpliendo dicho RTCA, fueron prevenidos para que en un plazo no mayor a 30 días naturales procediera a realizar las correcciones señaladas en dichas actas y presentaran ante la Dirección de Calidad, en el Departamento de Verificación de Mercados, evidencia de cumplimiento.

5.1 Instrucciones de trabajo importantes:

Se procedió conforme al plan de trabajo, de la siguiente manera:

- a) Presentación y explicación del objetivo de la verificación, conjuntamente SENASA y MEIC. Llenado de Acta de verificación de etiquetado con prevención (Carne Cruda a granel o preempacada).
- b) El MEIC se encargó del etiquetado del producto y SENASA de la inocuidad y medidas sanitarias de los establecimientos comerciales visitados.
- c) Entrega al comercio visitado de los desplegados informativos con orientación sobre etiquetado.
- d) Aquellos establecimientos que presentaron incumplimientos en el etiquetado, se dejó las respectivas prevenciones, por su parte SENASA entregó las órdenes sanitarias que correspondían.
- e) Se brinda seguimiento a las prevenciones de etiquetado y se programará segunda visita de verificación a quienes no presentaron evidencia de correcciones, principalmente.

5.2 Productos verificados

- Carne Cruda de venta a granel o no empacada dispuesta a la venta del público consumidor
- Carne Cruda pre empacada a la venta del consumidor

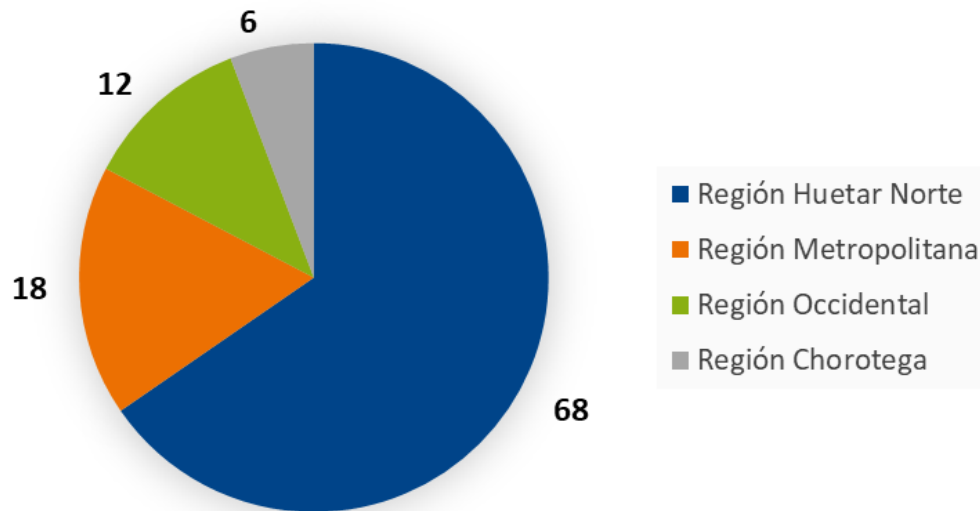
5.3 Comercios visitados

Se visitó 104 establecimientos comerciales en cuatro regiones de nuestro país previamente establecidas, que expenden carne cruda a granel y preempacada; como resultado del trabajo de campo efectuado se tiene la siguiente información:

- En la Región Chorotega se visitaron 6 establecimientos de los cuales solo 1 comercio cumplió la regulación de etiquetado y 5 incumplían con la normativa del etiquetado, por lo que se les dejó la respectiva prevención.
- En la Región Occidental se tenía previsto la visita a 14 comercios de productos cárnicos, sin embargo se visitaron 12 comercios con varios negocios de la misma razón social, se previnieron todos los negocios, de los cuales solo 6 cumplieron con la presentación de la documentación solicitada y 6 se mantienen con el incumplimiento.
- En la Huetar Norte se visitaron un total de 68 comercios entre carnicerías independientes y de cadenas de supermercados, de estos 6 cumplieron y se previnieron 62 de los cuales 21 presentaron evidencia de cumplimiento y 41 se mantienen con incumplimiento a pesar de las prevenciones.
- En la Región Metropolitana se verificaron 18 comercios de los que 4 cumplieron, las otras 14 fueron prevenidas, de las cuales 9 presentaron evidencia de cumplimiento, quedando 5 comercios con incumplimiento de la regulación de etiquetado

En el siguiente gráfico se presenta la distribución de comercios visitados, según región del país:

Gráfico N° 1
Cantidad de comercios visitados, según región



La información sobre los cumplimientos, prevenciones e incumplimientos resultantes de esta primera verificación, se detallan en los siguientes cuadros:

Cuadro N° 1

| REGIÓN CHOROTEGA | | | |
|----------------------------|----------------|-------------------------------|------------------|
| Comercios visitados | Cumplen | Prevenciones cumplidas | Incumplen |
| 6 | 1 | 0 | 5 |
| 100% | 17% | 0% | 83% |

Cuadro N° 2

| REGIÓN OCCIDENTAL | | | |
|----------------------------|----------------|-------------------------------|------------------|
| Comercios visitados | Cumplen | Prevenciones cumplidas | Incumplen |
| 12 | 0 | 6 | 6 |
| 100% | 0% | 50% | 50% |

Cuadro N° 3

| REGIÓN HUETAR NORTE | | | |
|----------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|
| Comercios visitados | Cumplen | Prevencciones cumplidas | Incumplen |
| 68 | 6 | 21 | 41 |
| 100% | 9% | 31% | 60% |

Cuadro N° 4

| REGIÓN METROPOLITANA | | | |
|-----------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|
| Comercios visitados | Cumplen | Prevencciones cumplidas | Incumplen |
| 18 | 4 | 9 | 5 |
| 100% | 22% | 50% | 28% |

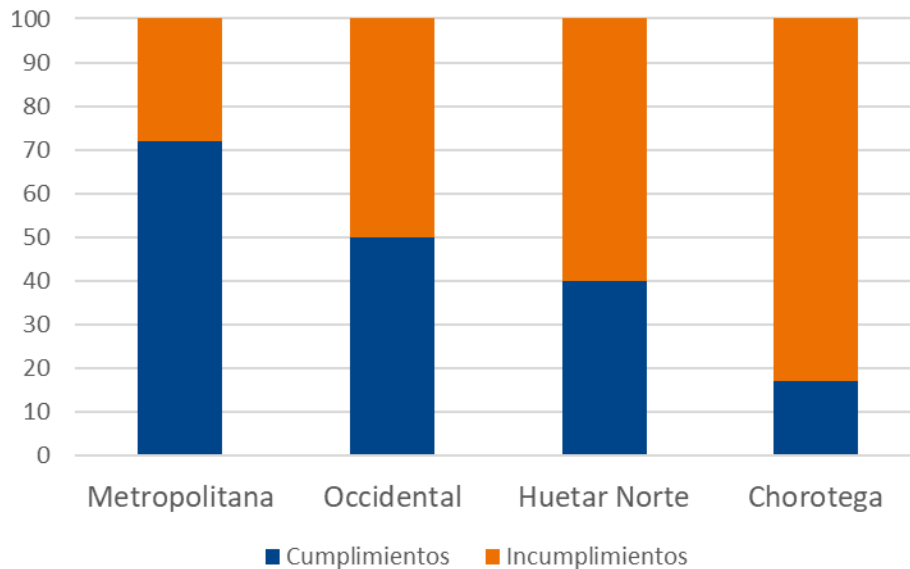
Los anteriores cuadros nos indican, según la Región estudiada y específicamente para la Chorotega que de los 6 comercios verificados, el 1% cumplió la regulación sin ser prevenido, para un 17 % y 5 de ellos, para un 83 % continúan sin hacerlo presentar evidencia de etiquetado.

Para la Región Occidental de las 12 carnicerías visitadas se nivela el porcentaje entre quienes cumplen y quienes a la fecha no han remitido declaraciones juradas de cumplimiento por lo que un 50 % cumple con la regulación y otro 50 % no se tiene indicio de cumplimiento.

En la Región Huetar Norte con una mayor verificación ya que se visitaron 68 comercios, dando como resultado que 6 carnicerías cumplen con el etiquetado correcto para un 9 %; asimismo, 21 comercios presentaron declaración jurada de cumplimiento para un 31 % que cumplió las prevencciones realizadas y 41 negocios que son un 60 % presenta incumplimientos a la fecha.

En la Región Metropolitana con 18 carnicerías verificadas, 4 de las carnicerías para un 22 % cumplió sin prevenirse al comerciante; un 50 % cumplió con las prevencciones realizadas y 5 carnicerías, para un 28 % se presenta incumplimientos a la regulación que informa al consumidor del producto que compra.

Gráfico N° 2
Porcentaje de cumplimientos e incumplimientos de etiquetado, según región



No obstante las prevenciones realizadas, a continuación se señalan las carnicerías que remitieron al MEIC su declaración jurada con evidencias de haber corregido los incumplimientos prevenidos, se detalla en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 6
Comercios que remitieron su declaración jurada al MEIC

| CARNICERÍA | CANTÓN | REGIÓN |
|-------------------------|----------|----------------------|
| 1. Carnes Jiménez | Grecia | Occidental |
| 2. Carnes Castillo | Alajuela | |
| 3. Carnes Castillo 2 | | |
| 4. La Confianza | | |
| 5. Carnes Bonanza | | |
| 6. Palí San Ramón | | |
| | | |
| 1. Carnes San Martín | Liberia | Chorotega |
| | | |
| 1. Carnicería El Ahorro | San José | Metropolitana |
| 2. Carnes Milor | | |

| | | | |
|--------------------------------|------------|--|---------------------|
| 3. La Nueva Unión | Goicoechea | | |
| 4. La Fortuna S. A. | Goicoechea | | |
| 5. La Familiar | | | |
| 6. Carnicería La Central S. A. | Coronado | | |
| 7. Carnes El Cerdito | Coronado | | |
| 8. Carnicería La Negrita | Cartago | | |
| 9. Carnes J. M. | | | |
| | | | |
| 1. Carnes F y C | Guatuso | | Huetar Norte |
| 2. Carnes Pavón | Los Chiles | | |
| 3. Palí Los Chiles | | | |
| 4. La Favorita | San Carlos | | |
| 5. Carnicería La Central | | | |
| 6. La Carnicería de Charly | Los Chiles | | |
| 7. Supermercado Beto y Más | Sarapiquí | | |
| 8. Carnicería La Central | Sarapiquí | | |
| 9. Carnes La Principal | | | |
| 10. Carnes Castro | | | |
| 11. Carnicería Maroto | | | |
| 12. Súper Carnes Don José | | | |
| 13. Carnicería E Z | | | |
| 14. Supermercado La Viña | | | |
| 15. Carnicería Chavalva | Pital | | |
| 16. Economás | San Carlos | | |
| 17. Supermercado Economás | | | |
| 18. Supermercado Katira | Guatuso | | |
| 19. Súper Santa Rosa | Los Chiles | | |
| 20. Súper Carranza | | | |
| 21. Súper Global Las Nieves | | | |
| 22. Supermercado Salas | | | |
| 23. Súper La Frontera | | | |
| 24. Carnicería La Amistad | Upala | | |
| 25. Súper Cacique | Los Chiles | | |
| 26. Súper Todo N° 2 | San Carlos | | |
| 27. Súper Cristian 3 | | | |

Fuente: Actas de Verificación de Hechos de carne cruda preempacada. MEIC –Agosto a noviembre de 2018

Las siguientes carnicerías no mostraron evidencia de haber corregido las prevenciones, estas se detallan en el siguiente cuadro:

Cuadro Nº 7

| CARNICERÍA | CANTÓN | REGIÓN |
|--|--------------|--------------|
| 1. Carnicería Los Fernández | Sarapiquí | Huetar Norte |
| 2. Súper Sarapiquí Nº 3 | | |
| 3. Súper Sarapiquí | | |
| 4. Súper La Amistad | | |
| 5. Carnes San Gabriel | | |
| 6. Carnicería La Lucha | | |
| 7. Súper San Miguel | | |
| 8. Carnes San Miguel | | |
| 9. Carnicería El Futuro | San Carlos | |
| 10. La Favorita | | |
| 11. Súper Alvarado | | |
| 12. Súper La Pista | | |
| 13. Súper La Pista | | |
| 14. Súper Su Casa | | |
| 15. Centro de Carnes Muelle | | |
| 16. Carnicería Platanar | | |
| 17. Comercial Flosanco | | |
| 18. Carnicería Lorena | | |
| 19. Centro de Carnes J y R | | |
| 20. Carnicería La Petite | | |
| 21. Carnes Montecillos | | |
| 22. Coopemontecillos R.L. | | |
| 23. Tico Bodega | Aguas Zarcas | |
| 24. Carnicería Silvia | San Carlos | |
| 25. Distribuidora de Carnes Aguas Zarcas | | |
| 26. Centro de Carnes La Selecta | Aguas Zarcas | |
| 27. La Selecta | | |
| 28. Importaciones Empino Feng S.R.L. | San Carlos | |
| 29. Carnicería La Yunta | | |
| 30. Carnicería Bonanza | Pital | |
| 31. Carnicería La Pitaleña | Pitaleña | |

| | | |
|--|------------|----------------------|
| 32. Carnicería Jiménez | Los Chiles | |
| 33. Licorera y Minisúper Rigo's | San Carlos | |
| 34. Su Casa Supermercados | | |
| 35. Carnicería Corobicí | Upala | |
| 36. Súper Económico Upala | | |
| 37. Carnicería Nuevo Arenal | | |
| 38. Carnes Artavia | | |
| 39. Cadena Comercial San Carleña S. A. | | |
| 40. Súper San Martín | | |
| 41. Supermercado Sinay | Guatuso | |
| | | |
| 1. Novillo de Oro | San José | Metropolitana |
| 2. Carnicería La Fortuna S. A. | | |
| 3. Carnicería La Abundancia | Goicoechea | |
| 4. Carnicería La Abundancia | | |
| 5. Centro de Carnes Dulce Nombre | Coronado | |
| | | |
| 1. Carnicería La Teja | Liberia | Chorotega |
| 2. Carnicería Chandy | | |
| 3. Súper Carnes Nicoya | Nicoya | |
| 4. Carnes Exclusivas La Santacruceña | Santa Cruz | |
| 5. Almacén Zamora | Tilarán | |
| | | |
| 1. Carnicería Manu Arrieta | Grecia | Occidental |
| 2. Coopemontecillos R.L. | | |
| 3. Carnicería Coopemontecillos | Sarchí | |
| 4. Supermercado Coopro | | |
| 5. Perimercado San Ramón | San Ramón | |
| 6. Perimercado | | |

Fuente: Actas de Verificación de Hechos de carne cruda preempacada. MEIC –Agosto a noviembre de 2018

6. Resultados

De los 104 establecimientos visitados en las regiones descritas atrás, 93 de ellos fueron prevenidos para que procedieran a mejorar el etiquetado de las carnes crudas a granel o preempacadas que expenden en sus negocios, de éstas, un total de 36 comercios presentaron la respectiva documentación de declaración

jurada con evidencia de cumplimiento e implementación del etiquetado de conformidad con el Decreto Ejecutivo 33744-MEIC-MAG-S ante el Departamento de Verificación de Mercados tal y como se observa en los cuadros la distribución de los establecimientos comerciales por regiones según se detalla a continuación:

En la Región Chorotega se visitaron 6 comercios de los cuales en uno de ellos se contaba con el etiquetado correcto de los productos cárnicos que se expenden y en 5 comercios en los que se dejó prevención de cumplimiento no presentaron declaraciones juradas como evidencia de acatar la implementación del etiquetado de carnes crudas. (Ver Cuadro 1).

En la Región Occidental que también fue intervenida, se visitaron 12 comercios de productos cárnicos y de ellos en 6 establecimientos hubo cumplimientos de las prevenciones hechas y cumpliendo la normativa, pero en otros 6 comercios se extraña la presentación de evidencia de cumplimiento. (Ver Cuadro 2).

En la Región Huetar Norte en la que se realizó la mayor intervención con 68 verificaciones de las cuales en 4 comercios no se previno pues cumplían con el etiquetado correcto, asimismo, 21 comercios cumplieron la prevención que se les hiciera y 41 negocios de productos cárnicos no han declarado haber cumplido pues no se cuenta con la evidencia de ello. (Ver Cuadro 3).

Y por último, en la Región Metropolitana se visitaron 18 establecimientos dedicados al expendio de productos cárnicos, encontrándose que en 4 de ellos hubo cumplimiento del correcto etiquetado del producto, en 9 comercios se cuenta con la respectiva Declaración Jurada de cumplimiento y la respectiva evidencia y no han presentado correcciones 5 comercios. (Ver Cuadro 4).

7. Conclusiones

- 7.1 Entre el 27 de agosto y el 08 de diciembre se realizó un trabajo conjunto y coordinado entre la Dirección de Calidad a través del Departamento de Verificación de Mercados del Ministerio de Economía, Industria y Comercio con el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería, en que se visitaron los establecimientos comerciales dedicados al expendio y distribución de productos cárnicos a granel y/o de las

carnes crudas a granel y preempacadas, en relación con la información correcta sobre el precio, los tipos de corte, la especie, porcentaje de grasa en carnes molidas, ingredientes adicionales para los adobados o marinados, porcentaje de agua para los productos tenderizados y país de origen del producto, así como también SENASA verificó requisitos sanitarios para la venta de estos productos.

- 7.2 Todos los establecimientos que se detectaron incumpliendo con las variables de etiquetado de carne cruda de venta a granel o no empacada y preempacada, fueron prevenidos de conformidad con el artículo 102 del Reglamento de la Ley N° 7472 (DE-37899-MEIC), otorgándosele un plazo de 30 días naturales para que realizaran las correcciones correspondientes.
- 7.3 De los 93 comercios prevenidos, 36 demostraron su cumplimiento de conformidad con la reglamentación técnica, presentando la declaración jurada y evidencias de ese cumplimiento,
- 7.4 57 carnicerías serían visitadas por segunda ocasión para confirmar si cumplen o no con la regulación del etiquetado de las carnes crudas.

8. Recomendaciones

- 8.1 Debido que de los 104 establecimientos visitados se giraron 93 prevenciones y de estas solo 36 corrigieron lo prevenido, se debe realizar una segunda visita para corroborar si los otros 57 establecimientos han realizado las correcciones. De lo contrario, se procederá a presentar las respectivas denuncias ante la Comisión Nacional del Consumidor CNC.

Fecha: _____ 07 de febrero de 2019 _____

Elaborado por: Carlos Tinoco Rivera
Analista de Mercado

Revisado y aprobado por: _____
Orlando Muñoz Hernández
Jefe Departamento de Verificación de Mercados

Fin del Informe