

Fecha de elaboración:

09/09/2024

Auditoría Interna No.

4

LIDER DE ROCESO Y/O PROCESO, PROYECTO

SERVICIO DE APOYO DE ALIMENTACIÓN – JUAN ALEXIS ARCHILA MANRIQUE- SUBGERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

1. OBJETIVO

Evaluar y determinar el grado de cumplimiento del Servicio de Apoyo de Alimentación de la ESE Hospital del Sarare contratado con la Empresa Asociativa de Trabajo en la Rama de la Salud “EMSOTRASALUD”, según contrato HS-002 de la vigencia 2024 con los requisitos legales y reglamentarios, estableciendo su eficacia, eficiencia y efectividad.

2. ALCANCE

Evaluar y determinar el grado de cumplimiento del Servicio de Apoyo de Alimentación de la ESE Hospital del Sarare contratado con la Empresa Asociativa de Trabajo en la Rama de la Salud “EMSOTRASALUD”, según contrato HS-002 de la vigencia 2024 con los requisitos legales y reglamentarios, estableciendo su eficacia, eficiencia y efectividad.

3. CRITERIOS

Decreto 3075 del 1997

Decreto 539 de 2014

Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección social, Art 126 del Decreto Ley 019 de 2012.

Ley 1712 de 2014. Ley de transparencia y acceso a la información

Ley 1474 de 20211. Estatuto Anticorrupción.

4. EQUIPO AUDITOR

Yenny Carolina Suárez

Líder de Auditoría / Asesora Control Interno

Geraldine Real Lozano

Auditor/ Profesional de Apoyo Control Interno

Reunión de Apertura				Ejecución de la Auditoría				Reunión de Cierre							
Día	02	Mes	09	Año	2024	Desde	03/09/24	Hasta	06/09/24	Día	09	Mes	09	Año	2024
							D / M / A		D / M / A						

5. INFORME DE VERIFICACION (RESUMEN EJECUTIVO)

En el presente informe se presentan los resultados de la Auditoría del servicio de apoyo de alimentación realizada en el marco del Plan de Auditoría Interna de Control interno.

La evaluación se llevó a cabo de acuerdo con normas, políticas y procedimientos de auditoría, el proceso de auditoría se inició con la carta de compromiso, de representación y reunión de apertura de la auditoría.

Metodología

1. Entendimiento y recorrido de:
 - a) Proceso y flujo de información
 - b) Áreas involucradas en el proceso
 - c) Actividades de control a nivel entidad

2. Identificación, valoración de riesgos y controles clave del proceso.
3. Planeación y ejecución de pruebas a controles (diseño, efectividad, detalle).
4. Identificación de posibles brechas de control y oportunidades de mejoramiento.
 - Revisión de expediente de contratación (Requisitos del personal)
 - Revisión de formatos de captura de información, y listas de chequeo actuales
 - Verificación del ciclo de actividades del servicio de Alimentación (Infraestructura, abastecimiento de agua, disposición de residuos, instalaciones sanitarias, requisitos higiénicos de fabricación, almacenamiento y distribución).
 - Revisión de procedimientos, manual, instructivos del servicio
 - Revisión del cumplimiento normativo
5. Discusión y validación del informe con el del líder del proceso y definición de planes de acción estructurales para su mejoramiento.

Cada etapa de auditoría (entendimiento del proceso, evaluación del riesgo, evaluación y prueba de controles) será desarrollada mediante:

1. Lectura de la documentación relacionada con proceso contractual.
2. Inspección de documentos relacionados con la ejecución del proceso;
3. Observación del ciclo de actividades del servicio de alimentación (Verificación de infraestructura, dotación, insumos).
4. Entrevistas/observación con el personal involucrado en el mismo;
5. Verificación de la prestación del servicio de alimentación

Cronograma

Las fechas estimadas para el desarrollo de este trabajo son las siguientes:

Actividad	Fecha inicio
Reunión de Inicio de la Auditoria	02 de septiembre del 2024
Planeación	02 de septiembre del 2024
Ejecución (cotejar los registros y/o controles que amparan las diversas actuaciones de los subprocesos)	03 de septiembre del 2024
Socialización informe preliminar	09 de septiembre del 2024
Emisión de Informe Final	13 de septiembre del 2024
Entrega de Plan de Mejoramiento	13 de septiembre del 2024
Seguimiento Plan de Mejoramiento	13 de octubre del 2024
Actividad	Fecha inicio
Reunión de Inicio de la Auditoria	02 de septiembre del 2024
Planeación	02 de septiembre del 2024

Ejecución (cotejar los registros y/o controles que amparan las diversas actuaciones de los subprocesos)	03 de septiembre del 2024
Socialización informe preliminar	09 de septiembre del 2024
Emisión de Informe Final	13 de septiembre del 2024
Entrega de Plan de Mejoramiento	13 de septiembre del 2024

Contenido

1. METODOLOGÍA	5
2. ASPECTOS GENERALES.....	5
1.1 Información documentada.....	5
1.2 Sistema de información	6
1.3 Concepto sanitario para funcionamiento	6
1.4 Verificación de hojas de vida.....	7
1.5 Plan de capacitación	8
1.6 Sistema de Seguridad y salud en el trabajo.....	9
3. INFRAESTRUCTURA.....	9
3.1 Localización y acceso	9
3.2 Ambientes, diseño y construcción	9
3.3 Abastecimiento de agua	10
3.4 Disposición de residuos líquidos y sólidos	10
3.5 Instalaciones sanitarias	11
4. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN	11
4.1 Recepción de materias primas.....	11
b. Almacenamiento de materias primas.....	12
4.2 Limpieza y Desinfección de alimentos	15
4.3 Preparación	15
5. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.....	16
5.1 Verificación en los servicios.....	16
6. ACTIVIDADES DE ASEO Y LIMPIEZA.....	16
6.1 Control de plagas.....	17
7. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS.....	17
8. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	17
9. FORTALEZAS	18
10. ASPECTOS POR MEJORAR/ RECOMENDACIONES.....	18
11. NO CONFORMIDADES Y/O HALLAZGOS/.....	20
11.1 No conformidades identificadas en la Auditoria interna realizada en la vigencia 2024.....	20
12. CONCLUSIÓN GENERAL.....	20
13. ANEXO EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS.....	21

1. METODOLOGÍA

El equipo auditor interno realizó visita a la cocina del Hospital del Sarare ESE, la auditoria fue atendida por el funcionario administrador y la profesional de Nutrición, se realizó entrevista al personal encargado de la cocina y de la dispensa, se indagó sobre el ciclo operativo desde que se toma la orden de los servicios hasta la entrega en los mismos, así como la disposición final de los residuos.

Se inspeccionaron los documentos registros, se inspeccionó directamente las neveras, armarios, alacenas de depósitos de alimentos, así mismo el estado de equipos de trabajo como lavaplatos, estufas ollas, neveras, congelador, etc.

Se aplicó una lista de chequeo con los siguientes capítulos:

No	CAPITULO
1	ASPECTOS GENERALES
2	LOCALIZACIÓN Y ACCESO
3	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN
4	ABASTECIMIENTO DE AGUA
5	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SOLIDOS
6	INSTALACIONES SANITARIAS
7	CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS DE ELABORACIÓN
8	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN
10	ALMACENAMIENTO FRIO
11	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS
12	ALMACENAMIENTO DE TUBERCULOS
13	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
14	DISTRIBUCIÓN
EVALUACIÓN TOTAL: SE APLICARON 95 ITEMS DE LOS CUALES DIO CUMPLIMIENTO A 69 PREGUNTAS % DE CUMPLIMIENTO: 72.63%	

2. ASPECTOS GENERALES

1.1 Información documentada

La información documentada se ubica de manera digital y en físico anexa al proceso de contratación.

- Manual de almacenamiento alimentos perecederos; contiene la clasificación de alimentos secos, refrigeración y congelación.
- Manual de bioseguridad: uniforme gorro, tapaboca, guantes delantal impermeable, zapatos
Desinfección: documenta hipoclorito de sodio de uso común concentración 5.25% mezclan 500cm con 500 cm de agua Ver tabla dilución solo lo hacen con verduras.

- Manual de buenas prácticas: documentado del personal lavado de manos con agua y jabón antibacterial, uso de cepillo para uñas y yema de dedos, toalla desechable. Exámenes médicos mínimo uno al año, análisis coproparasitoscópico.
- Control de plagas: documenta formato control de vectores FT CV. Método químico fumigación semestral, los demás no dice periodicidad los demás métodos técnicos insecticidas, nebulización, aspersion, insecticidas en gel.
- Manual de dietas: se actualiza periódicamente, se evidencia conformación de cada dieta.
- Manual de limpieza y desinfección: relacionar pagina 6 áreas: recepción materias primas no tiene, si tiene identificado y señalado área de procesamiento, área de refrigeración y congelación, cocina área administrativa, locker, baño comedor y cuarto de almacenamiento seco.
- Manual manipulación de alimentos con definición de cursos y exámenes.
- Manual recibo y control de materia prima: utilizar termometro de punzón limpio seco y desinfectado para controlar temperatura mercadería, parece no se evidencia. PAGINA 7 Temperatura de los alimentos.
- Manual manejo de residuos: se evidencia colores de canecas actualizado, bolsas y lavado de manos.
- Manual de emergencias
- Formatos: registro de temperatura, formato de pedidos víveres, formato cambio de minutas, formato

1.2 **Sistema de información**

Se realiza de manera manual, a través del insumo generado en el censo de los servicios, posteriormente lo registra en el formato de minutas y lo remiten al personal de cocina. En cuanto a temas administrativos, se realiza digitación de la información en formato Excel en el cual totalizan las cantidades diarias.

1.3 **Concepto sanitario para funcionamiento**

Se evidenció acta de inspección con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos expedido el 15/12/2023 con un porcentaje de cumplimiento de 82% con hallazgo de:

- 4.4. condiciones de almacenamiento (ordenar área de almacenamiento).
- Recipientes sólidos.

Notificación del 16/05/2024 con resultados emitido por laboratorio de salud pública fronterizo con muestra de alimentos con resultado de: cumple todos los criterios.

1.4 Verificación de hojas de vida

Descripción	Observación
Hoja de vida de nutricionista	Se presenta Hoja de vida de Judith Liseth Soler Martínez, se verifica RETHUS se encuentra vigente.
Hoja de vida de operarios	<p>Cuenta con 10 Operarios, de las cuales se toman dos hojas de vida de manera aleatorio.</p> <p>Luz Miryam Duarte Olaya: carnet de manipulación de alimentos de 2018. Esquema de vacunación: No se evidenció carnet de vacunas Exámenes de laboratorio: 08/03/2024 (Coprológico, Parcial de orina, KOH de uñas y lesiones de piel) no se evidenció Frotis y cultivo de garganta.</p> <p>Se evidencia examen periódico ocupacional del 14 de junio de 2024</p> <p>Jasbleidyz Mireya Patio Toloza: carnet de manipulación de alimentos de 2018. Esquema de vacunación: No se evidenció carnet de vacunas Exámenes de laboratorio: 26/03/2024 (Coprológico, Parcial de orina, KOH de uñas y lesiones de piel) no se evidenció Frotis y cultivo de garganta.</p> <p>Se evidencia examen ocupacional periódico del 13 de junio de 2024</p>

REQUISITOS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

De acuerdo al documentado en el Manual de Manipulación de Alimentos pagina 13 describe que el personal deberá contener las siguientes especificaciones:

- Las características del personal manipulador deberán tener un reconocimiento médico el cual se realizará cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección según el Decreto 3075 de 1997.

MEDIDAS DE CONTROL	TIEMPO	DESCRIPCIÓN
--------------------	--------	-------------

Exámenes	Realizar cuando ingresa y se repiten cada 3 meses	<ul style="list-style-type: none"> • Coprológico • Parcial de orina • Frotis y cultivo de garganta • KOH de uñas y lesiones de piel
Esquema de Vacunación	<p>1 dosis cada 10 años 1 dosis cada 20 años 1 dosis cada 3 años Dosis 0,6-12 meses</p> <p>3- Dosis control Títulos después de vacunación</p> <p>1 dosis anual con cepa del año 3 dosis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tétano – Difteria • Fiebre Amarilla • Tifoidea • Hepatitis A • Hepatitis B • Influenza • Covid 19

Actualmente la normativa vigente no establece un plazo de caducidad específico para el carnet o certificado de manipulación de alimentos, la academia de formación, o las propias empresas contratadoras, eligen qué plazo de renovación recomendar para actualizar la formación en manipulación de alimentos.

Generalmente, el período de renovación más habitual es de 4 años, pero depende de varios factores, uno de los motivos principales son las posibles actualizaciones o cambios en los procesos de seguridad alimentaria y sus rutinas. Otro motivo de gran importancia son los posibles cambios en la normativa vigente.

Se realizó verificación de dos hojas de vida seleccionadas de manera aleatoria y se pudo evidenciar.

- No se cuenta con una única hoja de vida consolidada, se evidenció una parte en magnético, en físico, pero en diferentes sitios los exámenes, vacunas, cursos y otra en el Sistema de Seguridad y salud en el trabajo.

En cuanto a la presentación y uniforme se evidenció:

- Cuenta con uniforme completo impermeable, calzado cerrado.
- Cuenta con un uniforme para el área de preparación y otro para la distribución de alimentación en los servicios del Hospital.
- Se evidenció uso de gorro, algunos con tapabocas, pero el calor afecta mucho el uso de este último.

1.5 Plan de capacitación

Cuenta con un cronograma de capacitación anual, en que se realizan en el horario de 6-7 pm para que todo el personal se encuentre disponible, así mismo se logró evidenciar que para la última capacitación del mes de agosto fue la de postura en el sitio de trabajo con 11 personas en lista de asistencia y se realizan pausas activas dependiendo del turno del día.

1.6 Sistema de Seguridad y salud en el trabajo

Se contó con el acompañamiento de técnico de SST, se evidenció expediente con los requisitos del sistema, plan de capacitación y demás aspectos de las hojas de vida laborales relacionadas al SST.

El sistema se encuentra actualizado a la fecha, se evidenció matriz de riesgos y peligros; no se evidencia registro de entrega de EPP, se evidencia porcentaje de implementación del Sistema.

3. INFRAESTRUCTURA

3.1 Localización y acceso

El servicio se encuentra ubicado en la Sede principal del Hospital del Sarare, aislado de cualquier foco de insalubridad, sus accesos están limpios, sin basuras con superficie pavimentada y señalizado.

3.2 Ambientes, diseño y construcción

AMBIENTES:

En cuanto a los ambientes se evidencio:

AMBIENTE	SE EVIDENCIA
Se evidencia ambiente de administración del servicio	SI
Se evidencia ambiente para recepción	NO
Se evidencia ambiente para almacenamiento: víveres secos, refrigeración para víveres perecederos, despensa diaria.	SI
Se evidencia ambiente de preparación, cocción	SI
Se evidencia ambiente de distribución	NO
Se evidencia ambiente comedor	SI
Se evidencia ambiente parqueo y lavado de carros termos	NO
Se evidencia ambiente para lavado de ollas, utensilios y de vajilla en forma separada	SI
Se evidencia ambiente para vestuario de personal	SI
Se evidencia unidad sanitaria con ducha	NO
En instituciones de cierta magnitud, deberán contemplarse una oficina para personal nutricionista dietista a partir de 50 camas. Las oficinas para administración del servicio y para nutricionista y dietista serán independientes.	NO
Se evidencia en las áreas extintores y botiquín para primeros auxilios.	SI
Se evidencia suficiente iluminación para poder trabajar de forma segura y que no altere las características de los alimentos	NO

INFRAESTRUCTURA:

TECHO: Se evidencia techo con cielorraso el cual tiene irregularidades que ameritan proceso de mantenimiento correctivo.

PAREDES: Se evidencia pintada, con cerámica.

PISO: Se evidencia con cerámica, limpio.

Respecto a los ambientes, el administrativo es compartido con la profesional de Nutrición.

El área administrativa no permite visualización hacia el interior de la cocina para facilitar la inspección visual.

Se evidenciaron extintores en adecuadas condiciones, libres de obstáculos y señalizados, también se evidenció botiquín de primeros auxilios.

La recepción se realiza donde están ubicados los refrigeradores, y la distribución se ubica al ingreso en los carritos de alimentos.

La temperatura se ve afectada por el estado regular de extractores de aire, y el área reducida para el servicio. Sin embargo, se facilita la operación de limpieza.

Se evidenció puerta de ingresos adecuada, ventanas y aberturas para circulación de aire están protegidas por mallas, las mesas empleadas para el manejo de alimentos son de acero inoxidable lista y bordes sin aristas.

La iluminación no es adecuada requiere mantenimiento correctivo, y las paredes y pisos por ser una edificación antigua tiene su desgaste, sin embargo, se evidencia actividades periódicas de limpieza, lavado de superficies.

3.3 Abastecimiento de agua

Se evidencia disponibilidad de agua potable, se dispone tanque de almacenamiento de agua el cual es con el que cuenta el Hospital para todas sus actividades, a este tanque se le realiza su mantenimiento preventivo, y lavado periódico, así como las pruebas de laboratorio que garantiza la calidad adecuada del agua.

No se evidenció grifos de agua caliente.

3.4 Disposición de residuos líquidos y sólidos

Dentro de la cocina se evidenció recipientes improvisados para recolección de sobrantes de comida.

Se evidencia punto temporal de almacenamiento de residuos, posteriormente se traslada al centro de acopio de residuos de la ESE, con separación adecuada.

Temperaturas de los alimentos en la recepción

Alimento	T° de recepción (°C)
Carne fresca vacuna o de cerdo	Menor o igual a 7°C, ideal 5°C
Carne envasada al vacío	-1°C a 3°C o según indicaciones del envase
Pollos	-2°C a 2°C
Lácteos (leche fluidas, yogurt, postres, crema, quesos)	0°C a 7°C o según indicaciones del envase
Verduras	4°C a 9°C o según indicaciones del envase

De acuerdo a lo anterior tiene documentada la recepción de materias primas, y en la verificación se evidenció:

- No se cuenta con ambiente para la recepción de materia prima, se realiza en la entrada de la cocina.
- Se verificó libro de recepción evidenciando no registro de datos para los días de septiembre.
- El formato de registro de recepción de materias genera datos en cuando a cantidad, pero no condiciones de calidad.
- No se evidencia verificación de temperatura en la recepción de materia prima, a nivel documentado se menciona que se realiza con un termómetro de punción, pero actualmente cuentan con una pistola de medición de temperatura, este es utilizado en la medición del interior del congelador, pero no es utilizado en la recepción de materia prima carnes o pescado.
- No se realiza rotulación de la materia prima con fecha de recepción para contar con la trazabilidad del tiempo de almacenamiento y así poder garantizar una adecuada rotación de alimentos almacenados.

b. Almacenamiento de materias primas

En la página 9 MANUAL DE ALMACENAMIENTO SDE ALIMENTOS PERECEDEROS se registran las condiciones adecuadas para el almacenamiento de productos.

ALIMENTOS	Peligro potencial al adquirirlo	Condiciones de tiempo máximo de almacenamiento sugerido	Razones para limitar el almacenamiento	Signos de pérdida de calidad y alteración	Destino de alimentos sospechosos
Huevos con	Escaso si la cascara esta integra, firme y	Refrigeración 15 días	Absorción de olores de otros alimentos.	Clara y yema muy líquidas y	Desechar

cascara	limpia. Huevos con derrames del contenido son peligrosos, pueden presentar desarrollo de salmonella		Penetración de bacterias a través de las cascara	membranas que se rompen fácilmente. Enturbiamiento, olor y sabor desagradable	
Leche en polvo entera o descremada	Ninguno si se compra leche que ha sido sometida a pasteurización	En envase cerrado, hermético, lugar fresco y seco: Leche descremada, 18 meses. Leche entera, 3 meses.	Leche descremada: alteraciones de sabor Leche entera: enranciamiento de las grasas.	Olor, color y sabor no propios.	Desechar
Enlatados no ácidos: carnes, pescados, tucos, pates, hortalizas etc. Enlatados ácidos: frutas, tomate, ananá etc.	Si la esterilización no fue correcta: Clostridium botulium, en los enlatados no ácidos. Otro tipo de crecimiento bacteriano, en los enlatados ácidos.	Duración de almacenamiento indicada por el fabricante	Alteraciones microbiológicas y químicas. Contaminación por pérdida de la integridad del envase debido a: golpes, abolladuras, corrosión o mala manipulación después de abierto.	Hinchamiento de la lata, con deformación en tapas y/o corrosión interna. Ennegrecimiento del producto, olor pútrido, textura desmenuzable.	Descartar frente a la menor sospecha de alteración
Frutas y hortalizas frescas	Fuente de transmisión de enfermedades de origen microbiano y parasitario	Aproximadamente una semana dependiendo de los vegetales	Deterioro enzimático y microbiano	Manchas, machucamiento, acorchamiento, podredumbre, pueden ser peligrosos si no se someten a lavado riguroso	Seleccionar y descartar inservibles
Carne fresca en cortes grandes	Puede contener: Salmonellas, clostridium perfringens staphylococcus aureus	En refrigeración -1°C a 4°C de 3 a 5 días	Desarrollo microbiano, aun cuando no hubiera signos vitales de alteración. Carnes de color oscuro se deterioran más rápido que las de color rojo brillante	Formación de limo color pardo grisáceo con olor a viejo al principio y putrefacción franca después	Desechar
Carne fresca picada y Carne muy trozada	Puede contener: Salmonellas, clostridium perfringens staphylococcus aureus	En refrigeración 24 a 48 horas	Desarrollo microbiano rápido por mayor contaminación inicial por aumento de superficie expuesta	Formación de limo color pardo grisáceo con olor a viejo al principio y putrefacción franca después	Desechar
Carne congelada	Puede contener: Salmonellas, clostridium perfringens staphylococcus aureus	-10°C, 6 meses	Puede producirse enranciamiento de grasas y pérdida de cualidades de textura, aunque puede continuar siendo inocua.	Color, olor y textura no propios. Si durante o después de descongelarse ha mantenido a más de 7°C, puede ser peligrosa, aunque no presente signos	Las carnes descongeladas, conservadas a temperatura mayor a 7°C son sospechosas y no deben emplearse.

				de alteración.	
Jamones cocidos y embutidos	Son productos curados. Pueden contener staphylococcus aureus o sus toxinas, estreptococos termorresistentes	Refrigeración de 1 a 2 semanas, si no se ha manipulado en forma errónea y siendo piezas enteras. Congelación: 3 meses	Desarrollo microbiano puede alterar calidad comercial y sanitaria	Manchas de color verde grisáceo, desagradable o no típico, ablandamiento, pegajoso al tacto.	En caso de duda desechar
Pollos frescos	Fundamentalmente Salmonellas, C. perfringes y staphylococcus aureus	En refrigeración 48 horas	Deterioro rápido por actividad microbiana o enzimática	Desarrollo de limo viscoso sobre la superficie. Aparición de manchas y olor desagradable	Descartar
Pollos congelados	Fundamentalmente Salmonellas, C. perfringes	3 meses	El almacenamiento muy prolongado no hace que la carne sea peligrosa pero la textura pierde calidad	Aparición de manchas por "quemadura por frío"	Carnes descongeladas mantenidas a más de 7°C son sospechosas y no deben emplearse

Se evidenció ambientes de almacenamiento:

ALMACENAMIENTO DE CARNES Y PESCADO:

- Se evidencia uso de congelador en regular estado, sin hoja de vida de mantenimiento, el registro diario de temperatura se realiza con una pistola de medición. Las tapas del congelador tienen irregularidades que impide su adecuada limpieza y por su vida útil podría generar riesgo de fallas.
- Los alimentos crudos se encuentran separados de los cocidos.
- Se evidenciaron carnes en buen estado, pescado en el momento de la auditoría no se tenía almacenado.
- No se evidencia rotulación con fecha de recepción para garantizar la adecuada rotación de materias primas.

ALMACENAMIENTO DE VERDURAS:

- Se evidencia nevera para refrigerar verduras, sin termohigrometro, no se realiza registro diario de temperatura. Esta nevera es de tipo casero no industrial.

- La nevera se evidencia limpia, la organización se podría mejorar rotulando la fecha de recepción, separando lo que se encuentra un poco deteriorado de lo más fresco.

ALMACENAMIENTO DE TUBERCULOS.

- Se evidencian recipientes en la parte inferior de los mesones de preparación, se ubican en diferentes espacios, repartido a lo largo de todos los mesones.
- Se evidencia uso de canastas ubicadas en diferentes espacios, no se encuentran rotuladas por tipo de producto
- Los productos se evidencian libres de hongo.

ALMACENAMIENTO DE VIVERES

- Se evidenció espacio protegido de roedores, limpio, con estantería donde se ubican los víveres, separando los insumos para dietas hospitalarias de lo utilizado para el comedor, para fines de inventarios.
- No se evidenció rotulación de fecha de apertura de lo que se encuentra en uso.

4.2 Limpieza y Desinfección de alimentos

- Se evidenció procedimiento de desinfección de verduras y frutas con uso de hipoclorito con tabla de dilución, el hipoclorito para uso se evidenció en recipiente reenvasado sin registro de fecha de apertura ni marcado según su contenido, no se evidenció utensilio para medición de la mezcla de desinfección a realizar.
- No se evidenció atomizador con solución desinfectante.

4.3 Preparación

UTENSILIOS: ollas, sartenes evidencian gran tiempo de uso, se encuentran en buen estado.

PLATOS: se evidenció loza en porcelana de color blanco y platos desechables. Se indagó por la gran cantidad de desechables y argumentó la nutricionista que los desechables son utilizados para los pacientes del servicio de Urgencias por no contar con diagnóstico definido, para el servicio de UCIM y para casos de aislamiento. Los demás son en loza de porcelana.

AMBIENTE PARA PREPARACIÓN

El ambiente de preparación tiene señalizada la división de preparación de vegetales, tubérculos y carnes.

Tiene señalizado ambiente para lavado y secado, en esta última es donde queda ubicada la loza limpia para el siguiente día.

Sobre el mesón de acero inoxidable realizan la actividad de emplatado, se evidenció uso de una gramera para verificar la ración de cada plato.

AGUA PARA BEBIDAS: Es tomado de un filtro ozono para el agua.

COCINA CON CAMPANA DE EXTRACTOR: Se evidencia en funcionamiento, la temperatura ambiente se ve aumentada cuando están realizando la cocción de los alimentos.

5. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Se realiza en dos ambientes:

Comedor: al cual se brinda el servicio de alimentación a funcionarios de la ESE, este comedor se encuentra separado de la cocina, debidamente señalizado, con su respectivo extintor, no se ubica lavamanos.

A nivel intrahospitalario se realiza a través de los carros de alimentos térmicos: se inspeccionaron se evidencian en buen estado y limpios

El personal utiliza un uniforme diferente al utilizado en preparación de los alimentos

5.1 Verificación en los servicios

El equipo auditor interno realizó ronda en los servicios de Urgencias, internación durante el horario del almuerzo, se indagó con los usuarios sobre la percepción frente a la alimentación, los adultos expresaron recibir un menú conforme, algunos expresaron el tema del arroz sin sal, pero comprendían porque se debe consumir de esta manera.

En general no se presentaron inconformidades por la alimentación.

En cuanto al menú infantil se identificó el mismo entregado a los adultos, pero en menor cantidad. En algunos casos los padres expresaron que le llevaron alimentación al menor desde la casa y el adulto consumió el almuerzo entregado por el Hospital.

6. ACTIVIDADES DE ASEO Y LIMPIEZA

Se evidencia cronograma de aseo y limpieza en cada turno, y todos los lunes aseo general de cocina.

Los utensilios para barrer y trapear son de uso exclusivo del servicio, se almacenan en el baño, los valdes se encuentran en regular estado, no cuenta con percheros ni lavatraperos.

Los insumos para lavado de loza, estufa y ollas se ubican en espacio debajo del mesón, sin rotulado y en regular estado.

El hipoclorito se identificó un recipiente reenvasado el cual no tiene rotulación ni marcado de contenido.

La loza limpia se almacena sobre un mesón, expuesto al ambiente durante las horas nocturnas, por lo cual deben realizar nuevo lavado al siguiente día.

Se evidenció un pequeño stand de elementos de limpieza, desinfección e insecticida, si rotulo de fecha de apertura, vencimiento.

6.1 Control de plagas

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Se evidenció la actividad a través de una empresa certificada, cada seis meses lo realiza, y a través de uso de insecticidas.

La información documentada esta desactualizada respecto a lo implementado.

7. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SOLIDOS

Existe una adecuada segregación de residuos según lo estipulado por el proceso de gestión integral de residuos hospitalarios, se separan adecuadamente.

Los elementos y recipientes para manejo de residuos no manejan el código de colores y no están rotulados adecuadamente.

Los recipientes de residuos están limpios, tienen bolsas, están tapados y seleccionados adecuadamente.

No se verificó la disposición final del aceite.

8. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Se evidenció ejecución del contrato HS 010 del 2024, se evidenció control y verificación de las raciones entregadas, facturadas según tipo de dieta terapéutica.

Se evidenció cumplimiento del horario de comidas a los pacientes, gramaje.

9. FORTALEZAS

Se evidenció personal asignado para recibir la auditoria en el servicio de alimentación con buen ánimo y presto para las recomendaciones.

Se observó limpieza para almacenamiento de materia prima y víveres.

Para los pedidos de evidencia uso de formatos, con implementación de controles para los inventarios.

Se evidenció adecuado ambiente laboral, cada operario tiene clara su tarea o rol.

Se ha dado cumplimiento al requisito de concepto sanitario para el funcionamiento.

Se cuenta con el profesional de Nutrición con experiencia en servicios de alimentación hospitalaria.

La presentación personal y dotación es adecuada.

Se evidenció implementación del Sistema de Seguridad y salud en el trabajo.

La localización y ubicación de la cocina es apropiada para el acceso a los servicios de hospitalización.

10. ASPECTOS POR MEJORAR/ RECOMENDACIONES

- La información documentada requiere actualización, la fecha de elaboración es del 2014 o 2016 y en la implementación se identificó cambios tales como en la actividad de recepción de materia prima, al igual que la actividad de control de plagas.
- Los soportes de hoja de vida del personal operario es necesario organizar el aspecto documental, donde evidenció cumplimiento de los requisitos para personal manipulador de alimentos, es necesaria una única hoja de vida. En dicha hoja de vida anexar el carnet de vacunas que permita su adecuada visualización, los exámenes de laboratorio requeridos con la periodicidad definida en el manual de manipulación de alimentos y en la normatividad vigente. Además, el curso o carnet de manipulación de alimentos fueron expedidos en el año 2018 lo cual genera la necesidad de actualización.
- El plan de capacitación no solo es SST es necesario temas propios para la manipulación de alimentos.
- Se evidencia necesidad de mejora de la infraestructura para lo cual la ESE se encuentra actualmente formulando un proyecto, la recomendación es tener en cuenta los aspectos

particulares de la cocina para la distribución de espacios y áreas, así como lo definido normativamente.

- Para algunos tipos de preparación requiere agua caliente, y no se evidenció grifo para este tipo de agua, por lo cual se hace necesario evaluar la posibilidad de contar con este.
- Adquirir recipientes para el manejo de residuos con el color normativo, y no ubicar estos dentro de la cocina.
- Ubicar en el lavamanos insumos para su actividad tales como toalla de papel, el jabón líquido rotularlo con la fecha de apertura y fecha de vencimiento.
- Fortalecer el procedimiento de recepción de materia prima: aunque no se cuenta con un área definida, ubicarlo podría ser en una mesa de fácil lavado donde realicen verificación de la temperatura de ingreso de carnes, pescados, rotular la fecha de recepción de cada insumo para garantizar su adecuada rotación.
- Implementar un formato de recepción en el que se registren las novedades de la calidad de presentación y hora, ejemplo se recibe congelado, fresco, empacado.
- Mejorar el almacenamiento de materia prima: establecer medidas de orden, definir áreas fijas de almacenamiento, marcar las canastas.
- Establecer un plan de renovación de red de frío, paulatinamente va renovando congelador, neveras.
- Implementar la utilización de hojas de vida de equipos industriales para contar con el historial de mantenimientos.
- Se evidencia riesgos en la red de frío, puede tener pérdida de materia prima en horas nocturnas si estos refrigeradores fallan por su regular estado en las tapas y demás.
- Al no rotular la materia prima genera riesgos en la rotación de insumos.
- Se debe realizar el rotulado de víveres e insumos con su fecha de apertura y vencimiento, teniendo en cuenta que las condiciones cambian a la apertura los empaques, así se cuente con una larga fecha de vencimiento, el largo tiempo de insumos en uso, puede afectar sus propiedades.
- Es necesario el uso de recipiente con aspersor para realizar de manera permanente limpieza mientras realizan las actividades de preparación.
- Mejorar las condiciones de utensilios e insumos de las actividades de aseo, limpieza y desinfección.
- Mejorar las condiciones de almacenamiento de residuos, renovar los recipientes utilizados.

11. NO CONFORMIDADES Y/O HALLAZGOS/

11.1 No conformidades identificadas en la Auditoria interna realizada en la vigencia 2024

No.	Descripción	Requisito Normativo y/o de proceso
1	Hojas de vida de operarios incompleta, requiere organización documental.	Decreto 3075 del 1997
2	Recepción de materia prima sin registro de información de sus condiciones, temperatura de recepción.	Decreto 3075 del 1997

12. CONCLUSIÓN GENERAL

La auditoría se ejecutó de acuerdo con lo previsto en el Plan de Auditoría y, a la vez, se cumplió con el objetivo y alcance programado gracias a la disposición de los colaboradores del servicio de apoyo de alimentación.

Se dejan las recomendaciones y hallazgos detectados en desarrollo del proceso de auditoria conforme los cuales forma parte integral del presente informe.

No habiendo controversias en el presente informe, queda en firme dentro del proceso de auditoría. Se requiere se efectué el levantamiento del plan de mejora y se suscriba e implementen las acciones que conlleven a contrarrestar los hallazgos y observaciones presentadas, en el formato institucional SGI-01-F01 PLAN MEJORAMIENTO.xlsx, el cual se encuentra en \\192.168.1.4\lideres-sig\3.

Para constancia se firma Saravena, a los nueve días del mes de septiembre del año 2024.

APROBACIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA

Nombre Completo	Cargo	Firma
JUAN ALEXIS ARCHILA MANRIQUE	Subgerente Administrativo y Financiero / Supervisor del contrato HS-002.	Firma en original
YENNY CAROLINA SUAREZ	Asesora Control Interno	Firma en original
GERALDINE REAL LOZANO	Profesional de Apoyo	Firma en original

13. ANEXO EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



Lugar donde colocan el pedido de las carnes



Refrigeradores en mal estado, tapas sin cauchos y sin seguridad, se encuentran oxidadas.



No se encuentran las carnes marcadas, ni rotuladas, no se evidencia separación en los refrigeradores.



Guardan las carnes en contenedores plasticos y bolsas plasticas.



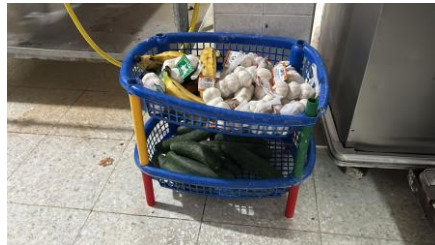
Nevera 1: guardan verdura para 2-3 días



Nevera 2: guardan verduras y jugos



Canastas donde guardan una parte de la verdura



Espacio de verdura



Zona de preparación



Zona de lavado



Zona de lavada y secado



Zona de picado



Recipiente donde envasa el hipoclorito, el cual no tiene rotulación.



Recipientes de los residuos orgánicos y no orgánicos



Tomas corrientes tapados con cinta adhesivas.



Cielo razo en mal estado



Extractor de aire sin limpieza



Donde realizan el jugo con agua con filtro



Estufa industrial



Actividad de Emplatado



Peso de las cocciones de las comidas



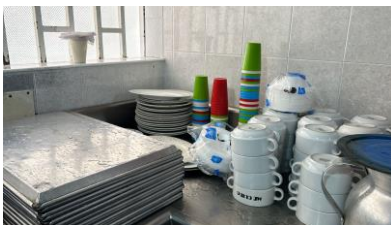
Iluminacion del servicio de la cocina



Zona de picado y emplatado



Extractor de cocina un poco deteriorado



Secado de los platos y vasos



Carro de alimentos térmico



Formato de dietas de los pacientes



Almacenamiento de viveres



Almacenamiento de viveres



Inventario de los viveres



Almacenamiento de la papa



Locker de los trabajadores



Almacenamiento donde guardan los elementos de limpieza



Canastas con frutas en el espacio de los lockers



Puerta nueva acceso a la cocina



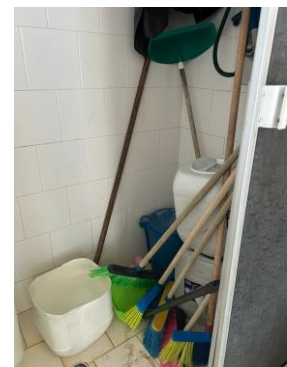
Extintor se encuentra en el comedor



Deposito de los residuos



Stand de limpieza y desinfección



En el baño guardan los elementos de aseo como: escobas y traperos



Se encuentra 1 solo lavamanos y esta ubicado en el baño



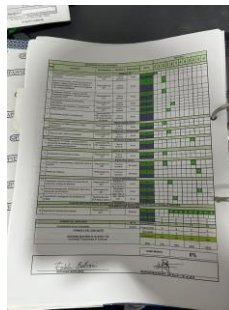
Se encuentra ubicado en la parte del comedor



Elementos de lavado de cocina



Grifo del agua goteando



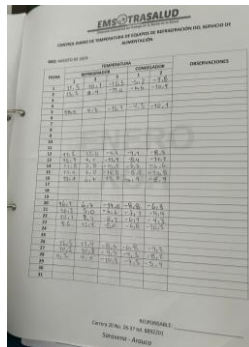
Cronograma de capacitaciones de la vigencia 2024



Asistencia de capacitaciones



Registro de lavado genera del día



Registro de temperatura de los refrigeradores



Toma de temperatura



Tapas de los refrigeradores en mal estado



Proveedor entregando los viveres



Certificado de control de fumigación de vectores y roedores