

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL MENTALUNIVERSITARIO DE RISARALDA NIT: 891.412.134-1	CODIGO	110-OT-
		VERSIÓN	1
		PÁGINA	1 de 21
INFORME DE AUDITORIA INTERNA		COPIA CONTROLADA	

SISTEMA DE CONTROL INTERNO

A. SUBSISTEMA DE CONTROL DE EVALUACIÓN

COMPONENTE: EVALUACIÓN INDEPENDIENTE

ELEMENTO: AUDITORÍA INTERNA

FORMATO: INFORME FINAL DE AUDITORÍA INTERNA – DETALLADO

1-MACROPROCESO: Direccionamiento Estratégico Proceso suministro de alimentación	2-FECHA DE ELABORACIÓN AUDITORIA: Junio -julio 2021
3-DIRECTIVO RESPONSABLE: SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	4- DESTINATARIO: Gerencia
5. ASPECTOS GENERALES DEL PROCESO DE AUDITORÍA	
5.1. OBJETIVOS - Realizar auditoria del cumplimiento del servicio de alimentación según contrato cumplimiento de normas de habilitación, Contratada por outsourcing. - Realizar las observaciones pertinentes a las situaciones encontradas con el fin de que sean corregidas en el menor tiempo posible. - Identificar condiciones de riesgo permitiendo controlar posibles eventos de incidentes y/o accidentes de trabajo. - Generar las recomendaciones pertinentes de acuerdo a los hallazgos encontrados. - Identificar condiciones que permitan generar un plan de mejoramiento para los hallazgos identificados durante la inspección.	
5.2. CRITERIOS <ul style="list-style-type: none"> • Ley 9 de 1979 OMS. • Resolución 2400 de mayo de 22/79 • GTC 45 de 2012, Guía Técnica de Identificación de Peligros. • Ley 1562 de 2012, del Ministerio de Trabajo: Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional. 	



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

- Decreto 1443 de 2014: Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST).
- Decreto 1477 de 2014, Por el cual se expide la Tabla de Enfermedades laborales.
- Decreto 1072 de 2015, Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector trabajo.
- Resolución 0312 de 2019, Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.
- Resolución 3100, por la cual se definen los procedimientos y condiciones de inscripción de los prestadores de servicios de salud y de habilitación de los servicios

5.3. ALCANCE

El alcance de esta auditoria abarca cada una de las áreas y procesos del servicio de alimentación, de la ESE contratado con Nutrisalud Risaralda, según contrato No. 030-004 de la vigencia 2022

5.4. PROCEDIMIENTOS

Dando cumplimiento al programa Anual de Auditoria, se realiza la auditoria al proceso de servicio de alimentación, con base en el análisis de la información solicitada que contempla aspectos importantes para evaluar dentro del proceso del servicio de alimentación prestado en el Hospital Mental de Risaralda.

Para la ejecución se da aplicación a:

1. Código de ética del Auditor Interno que tiene como base fundamental la integridad, objetividad, confidencialidad, conflicto de intereses y competencia.
2. Estatuto de auditoria, en el cual se establecen las directrices que definen el desarrollo de las actividades de auditoria de Control Interno y Calidad.
3. Carta de Compromiso del Auditado.

6. DESARROLLO DE LA AUDITORIA

Mediante oficio del 14 de Julio de 2022, se comunica al representante legal de Nutrisalud y a la Gerencia del Hospital, el inicio del proceso de auditoría, estableciéndose el cronograma para la ejecución de la misma, y se solicita la entrega de información necesaria para iniciar el proceso de auditoria como son:



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

- Procedimiento de selección de personal
- Evidencia de entrega de dotación
- Protocolo de limpieza y desinfección y evidencia de su socialización con las funcionarias
- Protocolo lavado de manos
- Evidencia de inducción y entrenamiento del personal
- Plan capacitaciones 2022
- Plan de bienestar e incentivos 2022
- Fichas técnicas de los desinfectantes y detergentes utilizados en el proceso preparación de alimentos.
- Evidencia de los exámenes de ingresos
- Evidencia de vacunas de hepatitis B y Tétanos de las operarias.
- Listado del personal que ha laborado con la empresa desde el inicio del contrato
- Programa de seguridad y salud en el trabajo.

Mediante acta de fecha 29 de junio de 2022, se instaló la auditoria, con representante del contratista Nutrisalud, señora Diana Maritza García responsable de coordinar el proceso del servicio de alimentación y los funcionarios, Diego Velásquez G asesor de control interno y la Coordinadora de Salud y Seguridad en el trabajo. Meiber Ochoa en la cual se dio a conocer el objetivo y el cronograma de la auditoria, igualmente se explicó cómo se va a ejecutar la auditoria, indicando que se realizará:

- Lectura del contrato vigente con sus documentos soportes
- Aplicación de lista de chequeo
- Entrevista con operarias de los diferentes servicios
- Recorrido por las instalaciones donde se preparan los alimentos verificando las condiciones de aseo, muebles, indumentaria de los manipuladores de alimentos, planta de saneamiento, manejo de residuos entre otros.
- Revisión de documentos solicitados que no hacen parte del contrato
- Solicitud de información adicional, requerida dentro del análisis del proceso.

La auditoría se inició el día 9 de Julio, con la revisión y análisis al proceso de manejo, distribución y almacenamiento de los diferentes grupos de alimentos (fruver, proteicos, lácteos), manual de supervisión , competencias de los responsables de unidad, funciones de los cargos de los funcionarios que hacer parte del desarrollo de este proceso e instructivos utilizados para el control y administración de los alimentos utilizados Posteriormente se realizó la visita por parte de grupo auditor a la empresa Nutrisalud, con el apoyo de la Responsable de la Seguridad y Salud en el trabajo de HOMERIS, donde se inspeccionaron documentos y registros, examinando físicamente los recursos tangibles en su sitio de almacenamiento, instructivos utilizados e información suministrada por los funcionarios involucrados en el desarrollo del proceso en mención.

Se realizó un nuevo recorrido en las instalaciones de Nutrisalud, esta vez acompañados de la Dra Sandra Milena Martínez Peña, Consultora de la administradora de riesgos de



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

SURA, acompañado de Meiber Ochoa, profesional encargada del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo y el profesional Jaime Ruiz Rentería Jefe de Planeación y Calidad de HOMERIS, se evaluó todos los aspectos referentes al tema de riesgos dentro del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo (Se anexa a esta auditoria informe elaborado por SURA)

Una vez realizado el trabajo de campo y junto con los insumos utilizados se realizó la etapa de confrontación, análisis y evaluación de la información objeto de la auditoria, a través del informe preliminar de resultados de la misma.

En la visita a la unidad se realizó una indagación a la auxiliar de cocina con el fin de evidenciar el conocimiento sobre las labores realizadas, la aplicación de los procedimientos establecidos y los mecanismos de evaluación y seguimiento utilizados para la solicitud, recepción, almacenamiento y administración de alimentos,

En la tabla adjunta realizamos una revisión documental por parte, del asesor de control interno y la profesional de Seguridad y Salud de la ESE, se verifica el manual de procesos del servicio de alimentación, hojas de vida del recurso humano que allí labora, se verifican carnet de manipulación de alimentos, exámenes de laboratorio periódicos para los manipuladores de alimentos encontrando lo siguiente de acuerdo a la siguiente lista de chequeo:

No	Descripción	C	NC	Observaciones/ Hallazgos
1	Hoja de vida de nutricionista	X		Se presenta hoja de vida de la señora Martha Prieto Segura, quien ejerce como nutricionista de la empresa NUTRISALUD LTDA, se realiza verificación en RETHUS, evidenciando que se encuentra vigente.
2	Hoja de vida de operarios		x	Señora Luz Amparo largo Guerrero, carnet manipulación septiembre 2022. Se tiene carnet de vacunas (Hepatitis B, tétanos e influenza). Se evidencia examen periódico de febrero de 2022. Exámenes de laboratorio No se pudo evidenciar en la verificación. Se evidencia entrega de dotación en el mes de abril de 2022.



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

		x	<p>Señor Luis Antonio Castro Agudelo, carnet manipulación de alimentos marzo de 2022.</p> <p>Se tiene carnet de vacunas (Hepatitis B, tétanos e influenza) Se evidencia examen periódico de febrero de 2022 Exámenes de laboratorio No se pudo evidenciar en la verificación Se evidencia entrega de dotación en el mes de abril de 2022.</p>
		x	<p>Señora María Mélida Torres Matallana, carnet manipulación de alimentos septiembre de 2022</p> <p>Se tiene carnet de vacunas (Hepatitis B, tétanos e influenza) Se evidencia examen periódico de febrero de 2022 Exámenes de laboratorio No se pudo evidenciar en la verificación Se evidencia entrega de dotación en el mes de abril de 2022.</p>
		x	<p>Señora Maryori García Orrego, carnet manipulación septiembre de 2022.</p> <p>Se tiene carnet de vacunas (Hepatitis B, tétanos e influenza). Se evidencia examen periódico de febrero de 2022 Exámenes de laboratorio No se pudo evidenciar en la verificación Se evidencia entrega de dotación en el mes de abril de 2022.</p>
		X	<p>Señora Ruby Ríos Ríos, carnet manipulación de alimentos Septiembre 2022.</p> <p>Se tiene carnet de vacunas (Hepatitis B, tétanos e influenza). Se evidencia examen periódico de febrero de 2022 Exámenes de laboratorio No se pudo evidenciar en la verificación</p>



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

			Se evidencia entrega de dotación en el mes de abril de 2022
		x	Señora Olga Cecilia Valencia, carnet de manipulación de alimentos 28 de abril 2022. Se tiene carnet de vacunas (Hepatitis B, tétanos e influenza) Se evidencia examen periódico de febrero de 2022 Exámenes de laboratorio No se pudo evidenciar en la verificación Se evidencia entrega de dotación en el mes de abril de 2022.
3	Concepto sanitario favorable	x	Se observa concepto sanitario favorable emitido el 30 de diciembre de 2020 por la Secretaria Municipal de salud.
4	Programa de selección de proveedores	x	No se puede verificar por falta de entrega del documento.
5	Plan de capacitación seguimiento cronograma y evaluación de estas debe estar por encima de 3 Presentan cronograma de 2022	x	Se evidencia cronograma de capacitación del primer semestre de la vigencia con los soportes de ejecución de este
6	Instalaciones	x	Locke sin empotrar. Se Identifica desnivel sin señalización, adicional, este no cuenta con antideslizante lo cual genera riesgo locativo. Techos en mal estado.



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

	Bioseguridad- Botiquín		x	Se identifica que este no cuenta con todos los insumos necesarios, adicional falta aseo y orden dentro de este.
6.1	Área de producción		x	Se identifican utensilios de cocina deteriorados, lo cual puede generar accidentes por cortes superficiales irregulares ollera sin mango.
6.2	Área de servido		x	
6.3	Área de almacenamiento bodega		x	
6.4	Área de manejo residuos		x	Puertas del cuarto de residuos oxidada. Contenedores de residuos del cuarto de depósitos en mal estado.
6.5	Área de baños y pocetas		x	Se identifica en pileta de aseo: Escobas y traperos con mangos de madera. Poceta en mal estado (humedad, deterioro perdida de la continuidad) Manejo inadecuado de toallas.
7	Suministro energía eléctrica		x	Se identifican toma corrientes en mal estado. Sucios, Desadaptados, generando riesgo eléctrico. .
8	Abastecimiento agua: control cloro y Ph		x	Se evidencia protocolo de limpieza y desinfección al igual de control de cloro y ph, se evidencia que quien realiza el lavado de este tiene permiso de trabajo en alturas.



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

9	Pruebas microbiológicas y fisicoquímicos tanque reserva	x	<p>En el momento del recorrido se cuenta con los soportes de lavado de tanques, pero adicionales.</p> <p>Importante que se cuente con el procedimiento de limpieza de tanques se solicita que este sea solicitado. Al tercero que realiza la actividad.</p> <p>Se solicita reporte de mantenimiento de trampa de grasas, pero nos se cuenta con la orden de servicio; se recuerda la importancia de solicitar este reporte a la empresa que realiza este proceso.</p>
10	Protocolo y mantenimiento tanque reserva	x	Se evidencia cronograma de lavado de tanque cada dos meses.
11	Aseo de congeladores semanal	x	No se identifica control de temperatura de neveras y refrigeradores y a su vez los registros de limpieza y desinfección de estos.
12	Aseo de neveras semanal	x	No se identifica control de temperatura de neveras y refrigeradores y a su vez los registros de limpieza y desinfección de estos.
13	Aseo estufas 2 veces por día	x	
14	Marmitas aseo antes y después de cada uso	x	No aplica
15	Baño maría después de terminada la producción	x	No aplica
16	Horno Aseo antes y después de cada uso	x	No aplica
17	Procesador de verduras Antes y después de cada	x	



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

	uso			
18	Peladora de papas y verduras antes y después de cada uso	x		
19	Licadoras aseo permanente antes y después de cada uso	x		
20	Protocolo de lavados con adherencia	x		La guía de lavado de manos no se encuentra publicada.
21	Desinfectantes utilizados		x	Desinfectantes sin rotulación.
22	Rotación de sanitizantes Limpieza y desinfección de superficies como se realiza.		x	Jabón de barra en proceso de saponificación.
23	Resultados evaluación desempeño	x		
24	Elementos protección: bata, uniforme antifluido, gorro, protector ocular, careta o protección facial, guantes, manguillas impermeables, delantal impermeable, uso polainas		x	Se identifica peto del personal de alimentos en mal estado.
25	Protocolo de bioseguridad covid-19	x		
26	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo		x	<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda evaluar la opción de arrendar un espacio que tiene el Hospital, para que la empresa que sea contratada ubique sus instalaciones ahí, pagando un canon de arrendamiento. Y se tendría un dinero que serviría para subsanar un poco el tema de liquidez del hospital.



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

7. HALLAZGOS:

HALLAZGO No 1. No se está dando cumplimiento a algunos estándares exigidos para la implementación del programa de seguridad y salud en el trabajo de la empresa NUTRISALUD LTDA.

Condición 1 Se evidencian que las condiciones de seguridad, locativas de higiene, ruta sanitaria y residuos en las instalaciones donde está ubicada la empresa Nutrisalud, no son las adecuadas, dado que se identifica en las visitas efectuadas aspectos que atentan contra el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST y que afectaría el servicio de alimentación para los pacientes de HOMERIS.

Condición 2. La matriz de riesgos cuenta con una guía clara, pero hace falta algunos aspectos que den claridad.

Criterio.

"La organización mundial de la salud, OMS, en su publicación Guía sobre la calidad del aire interior; Humedad y mucho moho, establece que hay una relación directa entre la presencia de humedades en los edificios y el riesgo de aparición de infecciones respiratorias, asma, bronquitis y rinitis alérgica ley 9 de 1979, resolución 2400 de mayo 22/79.

(Resolución 3100 DE 2019 - Resolución 2674 DE 2013). Se recomienda que el inmobiliario de la cocina sea en acero inoxidable.

(NTP 618)

Todas las sustancias deben contar con su respectivo etiquetado de sustancias con el SGA. (Decreto 1496 de 2018).

Decreto 1562 de 1984 verifica el cumplimiento y recomendaciones del Centro de Control de Enfermedades de Atlanta, en relación al control de focos infecciosos y cumplimiento de normas de bioseguridad, a su vez la resolución 2183 de 2014 Manual de buenas prácticas de esterilización para prestadores de salud, decreto 1562 de 2012, decreto 351 de 2014 y resolución 1164 de 2002 en relación al manejo de residuos hospitalarios en los servicios asistenciales, Resolución 3100.

Causa: Incumplimiento de las normas que regulan la implementación y funcionamiento del Sistema General de Seguridad y Salud en el trabajo.



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

Efecto: sanciones de tipo legal por parte de entes territoriales de control y de la Secretaria Departamental de Salud en el tema de Habilitación.

OBSERVACIONES

- Techos, paredes, piso de material que favorezca los procesos de limpieza y desinfección; adicional a la humedad y condiciones locativas generan focos de contaminación y pueden contaminar los alimentos (Resolución 3100 de 2019 – Resolución 2674 de 2013 adicional).
- El área de cocina debe tener campana extractora de vapores y olores y estar funcionando.
- Elementos de aseo en un área específica, en buenas condiciones, limpios y ordenados.
- Definir áreas o zonas demarcadas para; Recibo de materiales, almacenamientos en seco y refrigerado.
- Alistamiento de materias primas, cocción, servicio lavado de utensilios, zonas de desechos, zona de lavado y utensilios de aseo.
- Se recomienda documentar, implementar y realizar seguimiento a programa de orden y aseo.
- Realizar identificación de inmunización con la que cuenta el personal según manual de inmunización de los trabajadores en Colombia, se requiere (HB,HA, tétano, influenza y covid 19).



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

- El servicio de alimentos debe contar con su plan de saneamiento básico, manuales de bioseguridad, manual de residuos, SGSST, ATS Y Plan de Capacitaciones, programa de EPP.
- Por parte del Hospital realizar seguimiento periódico a esta área, mediante la aplicación de listas de chequeo.

RECOMENDACIONES

- Se sugiere la revisión de los hallazgos para controvertirlos si es del caso aportando las evidencias, de lo contrario, el presente informe se dará como definitivo.
- Se recomienda evaluar la opción de reubicar el área de alimentos a una que cumpla con lo contemplado por temas de habilitación ya que en el momento esta no cumple con varios requerimientos.
- Tomar en cuenta todas las recomendaciones hechas por el área de Seguridad y Salud en el trabajo a través del documento de seguimiento al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo, realizado conjuntamente con la ARL y la oficina de seguridad y salud en el trabajo y la oficina asesora de control interno.

CONCLUSIONES

Se ha mejorado en el cumplimiento de las normas que rigen el proceso de alimentación, sin embargo, existen factores que deben ser objeto de mejora por parte de la empresa Nutrisalud Ltda.

Por parte de la Firma NUTRISALUD no hubo ninguna objeción al informe preliminar, por lo tanto queda en firme los hallazgos.

FOTOS EVIDENCIAS:

CONDICIONES DE SEGURIDAD, LOCATIVAS Y DE HIGIENE DE INSTALACIONES



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA**
NIT 891.412.134-1





**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA**
NIT 891.412.134-1





**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA**
NIT 891.412.134-1

**BIOSEGURIDAD - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MOBILIARIO, DISPENSADORES,
ÁREAS Y SUPERFICIES**





**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA**
NIT 891.412.134-1

BIOSEGURIDAD

SE IDENTIFICAN ALGUNAS CANASTILLAS PLÁSTICAS UBICADAS A NIVEL DEL PISO





**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

MANEJO DE TEMPERATURAS



**BIOSEGURIDAD - CONDICIONES DE SEGURIDAD, LOCATIVAS Y DE HIGIENE DE
INSTALACIONES**





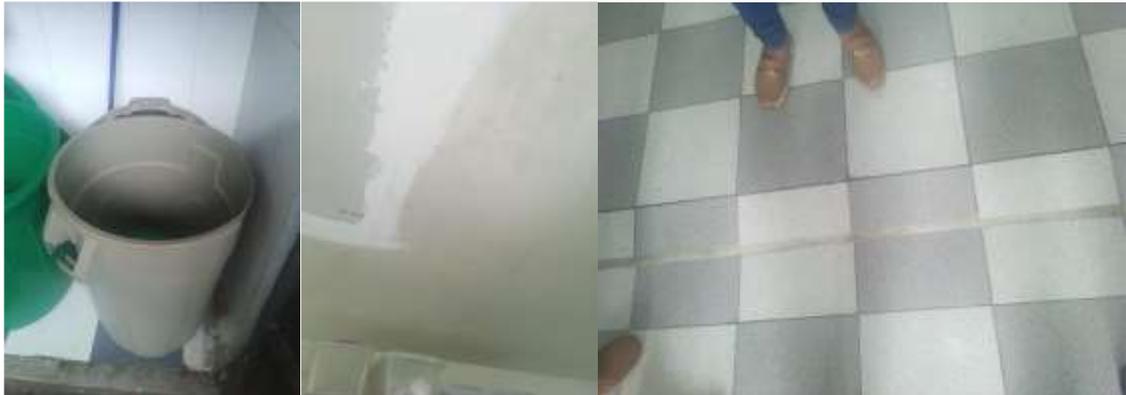
**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA**
NIT 891.412.134-1





**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA
NIT 891.412.134-1**

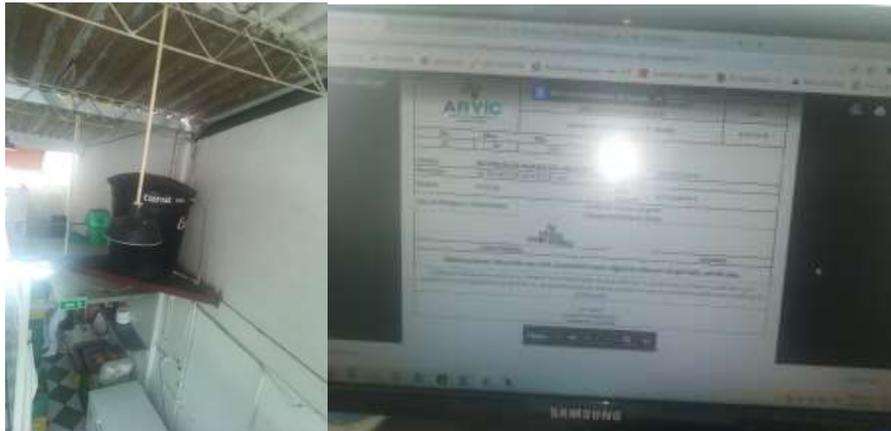
**CONDICIONES DE SEGURIDAD, LOCATIVAS Y DE HIGIENE DE INSTALACIONES -
RUTA SANITARIA - RESIDUOS**





**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA**
NIT 891.412.134-1

BIOSEGURIDAD – BOTIQUIN Y OTROS





**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL MENTAL UNIVERSITARIO
DE RISARALDA**
NIT 891.412.134-1

Elaborado por:

DIEGO VELÁSQUEZ G
Asesor de Control Interno

JAIME RUIZ RENTERIA
Asesor de Calidad

MAIBER OCHOA MILLAN
Coordinadora Seguridad y Salud en el trabajo