

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CÓDIGO: ESC-REG-023
	PROCESO GESTIÓN DE EVALUACIÓN SEGUIMIENTO Y CONTROL	VERSIÓN: 01
	PREPARACION, APROBACION Y DISTRIBUCION DEL INFORME DE AUDITORIA	FECHA: 17/02/2014

PREPARACION, APROBACION Y DISTRIBUCION DEL INFORME DE AUDITORIA

SISTEMA DE GESTION INTEGRAL MECI1000:2005 – NTC GP1000:2009		
INFORME DE AUDITORIA		
OBJETIVO DE LA AUDITORIA: DETERMINAR EL NIVEL DE AVANCE DE LA IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD, MODELO ESTANDAR DE COTNROL INTERNO Y RESOLUCION 2003 DE 2014, DEL HOSPITAL SAN VICENTE DE ARAUCA ESE.		
ALCANCE DE LA AUDITORIA: Aplica al proceso Gestión servicios de apoyo externo- Contrato Alimentación		
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Revisión de los requisitos de las Normas NTCGP1000:2009 Gestión de la calidad para el sector público, y el Modelo Estándar de Control Interno - MECI 1000:2014.		
EQUIPO AUDITOR: ADRIANA SANCHEZ		
FECHA DE AUDITORIA: Octubre 11 de 2016		
RESULTADOS DE AUDITORIA:		
PROCESO	TIPO DE HALLAZGO	HALLAZGO
GESTION SERVICIOS APOYO EXTERNO CONTRATO DE ALIMENTOS Requisitos NTCGP1000:2009- MECI 1000:2014	Fortalezas 4.1, Requisitos generales/Modulo de planeación y gestión/ componente Administración del Riesgo	El contratista y personal de apoyo conoce la Misión, Visión, principios y valores corporativos de la entidad.
	Fortalezas 4.2 Gestión documental / 4.2.1 Generalidades / información y comunicación 4.2.3. control de documentos 4.2.4 control de registros	<u>Documentación del contrato de alimentos</u> - Manual de Bioseguridad elaborado 2015 - Programa de limpieza y desinfección actualizado 2015. - Menú patrón de dietas - Se evidencio señalización de las rutas de evacuación, extintor multipropósito cargado en julio 2016. - Plan contingencia de energía es acatada por el plan institucional.
	Aspecto por mejorar 4.2 Gestión documental / 4.2.1 Generalidades / información y comunicación 4.2.3. control de documentos 4.2.4 control de registros	Se recomienda establecer dentro del programa de limpieza y desinfección la rutina diaria de lavado de los recipientes de almacenamiento de agua potable, así como el registro diario.
	Fortalezas 5.3 política de calidad / módulo de planeación y gestión / componente	Conoce la política de calidad

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CÓDIGO: ESC-REG-023
	PROCESO GESTIÓN DE EVALUACIÓN SEGUIMIENTO Y CONTROL	VERSIÓN: 01
	PREPARACION, APROBACION Y DISTRIBUCION DEL INFORME DE AUDITORIA	FECHA: 17/02/2014

	fortaleza 5.5.3 comunicación interna/ Eje de información y comunicación	Se cuenta con cronograma de capacitación al personal de alimentos y cronograma de evaluación a los procedimientos.
	Fortalezas 5.5 Responsabilidad, autoridad y comunicación/módulo de planeación y direccionamiento	Se cuenta con el siguiente talento humano: 01 Gerente contratista 01 Nutricionista 08 Manipuladoras de alimentos
	fortaleza 6.3 Infraestructura	▪ Las paredes son de fácil limpieza, lavable. ▪ Las ventanas cuentan con malla para evitar el paso de roedores y vectores. ▪ Piso lavable.
	Aspecto por mejorar 6.3 Infraestructura	Cielo raso se encuentra en mal estado. Los mesones están en mal estado, porosos.
	Aspecto por mejorar 6.4 Ambiente de trabajo / módulo de planeación y gestión/ componente Direccionamiento Estratégico	Se requiere otro extractor para la mejorar la ventilación del área. El área presenta goteras.
	Fortalezas 7.1 Planificación en la prestación del servicio / 7.2- 7.2.1 proceso relacionado con el cliente	Se cuenta con personal competente para desempeñar las actividades. • Se almacena agua potable en dos recipientes de 100 ltrs, el agua potable es filtrada. • El Ente rector de salud – UAESA, realiza inspección y vigilancia a la higiene de los alimentos por lo tanto se evidenciaron 02 informes de muestras alimentos realizadas el 07/06/2016 y 19/09/2016 el cual genero resultado de las muestras Aceptada. • Se evidencio cronograma trimestral de mantenimiento a los carros de transporte de alimentos. • Cronograma de fumigación y certificación marzo, junio, septiembre.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CÓDIGO: ESC-REG-023
	PROCESO GESTIÓN DE EVALUACIÓN SEGUIMIENTO Y CONTROL	VERSIÓN: 01
	PREPARACION, APROBACION Y DISTRIBUCION DEL INFORME DE AUDITORIA	FECHA: 17/02/2014

	Aspectos por mejorar 7.1 Planificación en la prestación del servicio / 7.2- 7.2.1 proceso relacionado con el cliente	No se cuenta con una infraestructura adecuada.
	fortaleza 7.5.1 control de la producción y/o prestación del servicio / 7.5.2 validación de los procesos / Modulo de	Se revisaron las hojas de vida del personal el cual contienen los documentos. Se cuenta con carnet de vacunas Se evidencio carnet expedido por la UAESA- Se evidenciaron exámenes de frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo. • La puerta trasera no tiene acceso de personas, por ser directamente zona de preparación de alimentos, esta salida es usada solo para el egreso de alimentos. • Se cuentan con 02 carros para el transporte de los alimentos en conservación a temperatura. • Los alimentos son identificados por el número de habitación y según dieta. • Se evidenciaron avisos informativos sobre lavado de manos. • Se aplica el almacenamiento de alimentos método PEPS. • Se evidenció registro de alimentos en cadena de frio-cárnicos. • Se evidencio señalización de las áreas de almacenamiento cadena de frio y alimentos en seco. • Se evidencio clasificación de los alimentos carnes rojas y blancas, frutas.
	Fortaleza 8.2.3 seguimiento y medición de los procesos	Se realiza encuesta anual a los pacientes.
	Aspecto por mejorar 8.2.3 seguimiento y medición de los procesos	Se recomienda aplicar las encuestas semestrales.
	Aspecto por mejorar 8.5.1 mejora continua/	No se ha realizado reuniones con el supervisor del contrato, con el fin de fijar acciones de mejora en

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	CÓDIGO: ESC-REG-023
	PROCESO GESTIÓN DE EVALUACIÓN SEGUIMIENTO Y CONTROL	VERSIÓN: 01
	PREPARACION, APROBACION Y DISTRIBUCION DEL INFORME DE AUDITORIA	FECHA: 17/02/2014

	8.5.2 Acción correctiva /8.5.3 Acción preventiva	relación a las visitas de la UAESA y auditoria interna. La nutricionista del contrato vigila las dietas de pacientes, la cual es realizada por la jefe del servicio. Se recomienda solicitar el apoyo de otra nutricionista para la realización de esta actividad, en atención a que una enfermera jefe no debe realizar esta actividad. El subproceso no recibió capacitación de MECI, CALIDAD, ATENCION USUARIO, se recomienda solicitarla.
SUGERENCIAS: Se recomienda gestionar el cumplimiento de la infraestructura del área de alimentos.		
FORTALEZA - Receptividad y disposición durante el ejercicio de auditoría por parte del grupo de trabajo del proceso. - Se cuentan con personal competente y humano.		
ELABORO: ADRIANA SANCHEZ Auditora MECI-Calidad		APROBO: Dr. RAUL GARCIA LOYO Director