

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas en Calidad	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

Fecha de la Auditoria	20 de abril de 2021	
Objetivo de la Auditoria	Evaluar el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 9001:2015 y verificar si el sistema se ha implementado y mantenido eficaz, eficiente y efectivamente.	
Alcance	Prestación de los servicios de protección al adulto mayor del centro de protección de Chipaque.	
Criterios	ISO 9001:2015, MIPG	
	Auditados	Auditores
	CBA San José de Chipaque	Jaime Omar García Bautista
	Luis Meyer Oduber – Coordinacion.funvc@gmail.com	Kelly Ordoñez
	Paola Millan	

ACTIVIDADES REALIZADAS

El centro de protección a fecha de hoy tiene 87 usuarios, 85 internos y 2 hospitalizados.

La coordinación del centro de protección se basa sobre la estructura de la realización de comités mensuales, por las diferentes áreas de manejo, cronograma de ejecución y actas : Comité de Seguridad del Paciente, Comité de PQRS, Comité de Farmacovigilancia, Tecno vigilancia y Reactivo vigilancia, Comité de Historias Sociales, Comité de Gagás (Grupo Administrativo de Gestión Ambiental) y Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Se recomienda a la Coordinación del Centro de Protección como mejora la realización de un cronograma institucional para el control y seguimiento a las diferentes áreas, así como para la identificación de actividades diferentes a los grupos de trabajo que requieren tratamiento por la dirección.

COMITÉ DE GAGAS: Liderado por la Técnico Ambiental ASTRID VILLALOBOS, se verifican actas de comités de Gagás de los meses de enero, febrero y marzo de 2021 (Documentos anexos)

Lavado De Tanques: El lavado de tanques lo realiza la empresa, Multiservicios Mora S.A.S, Esta actividad se realizó el día 25 de marzo de 2021 según certificado No. 1153; con periodicidad de seis (6) meses. El Centro de Protección cuenta con doce (12) tanques ubicados en el patio trasero, para la desinfección se utilizó una mezcla de Hipoclorito de sodio al 5%.

Fumigación y Roedores: La fumigación del centro de protección se efectuó el día 16 de abril de 2021 Según certificado No 1001 expedido por la empresa Multiservicios Mora S.A.S Producto Usado: RUTTOEL insecticida Rataquuil por aspersion manual.

Trampas de Grasas: Se encuentra instalada una trampa de grasa para la institución y el mantenimiento y limpieza, incluye extracción de sólidos. El mantenimiento lo realiza personal del centro de protección con vigilancia del técnico ambiental.

Manejo De Residuos Sólidos: El manejo de los residuos se clasifica peligrosos y no peligrosos.

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas en Calidad	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

Los peligrosos son los residuos hospitalarios y los no peligrosos u/o ordinarios los clasifican en aprovechables y no aprovechables clasificados por colores verde, negro y blanco respectivamente.

Manejo De Aguas Negras: La disposición de los vertimientos se hace por el alcantarillado del municipio.

Análisis Físico Químico Y Microbiológico Del Agua: No se evidencia registro de análisis físico químico y microbiológico del agua en los últimos tres años. pese a contar con registro sanitario favorable, es recomendable que el análisis físico-químico y microbiológico del agua se efectuó de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007 "Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y Frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para Consumo humano".

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Se cumple con el plan con actividades de limpieza, desinfección, se dispone de dispensadores de jabón, toallas de papel y antibacterial; Así mismo, la responsable de coordinar y supervisar las actividades de lavado de tanques, fumigación, roedores, trampas de grasa, plan de saneamiento básico y manejo de residuos sólidos es la Ingeniera ambiental del centro de protección.

MANTENIMIENTO: Se realiza el mantenimiento de los equipos, tanto preventivo como correctivo de acuerdo con el cronograma establecido, el mantenimiento locativo interno es contratado por labor.

Los equipos biomédicos que requieren mantenimiento y calibración se encuentran soportados n su respectiva carpeta (documentos anexos de calibración de dos equipos biomédicos). **Pendiente fecha de mantenimiento y calibración.**

COMITÉ DE SEGURIDAD DEL PACIENTE: Este comité se encuentra liderado por la Enfermera Jefe Leydi Johana Segura. Se verifican actas del 28 de enero, 16 de febrero y 9 de marzo. El objetivo del comité es verificar y analizar los diferentes eventos adversos e incidentes presentados en el periodo. Está conformado por todo el equipo interdisciplinario del centro de protección, utilizando como metodología el protocolo de Londres (7 causales).

Revisadas las actas de enero, febrero y marzo se registran 6 eventos adversos (caídas de su propia altura, infecciones y úlceras por presión).

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

HISTORIAS LABORALES:

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas en Calidad	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

Se verificaron de forma selectiva las historias laborales de la nutricionista, técnico en alimentación y auxiliares de cocina, evidenciando que todos cuentan con el carnet de manipulación de alimentos vigente y los exámenes de laboratorio requeridos de acuerdo a la norma. Documentos que reposan en las carpetas de cada uno de los empleados del servicio, en el centro de protección.

INSTALACIONES:

En el recorrido efectuado por el área del servicio de alimentación se evidencia desinfección orden y aseo; además cada uno de los empleados que laboran en dicha área está debidamente uniformado, con la dotación requerida para su labor como es vestido u overol blanco, delantal, gorro, cofia y zapatos o botas y guantes.

MINUTA:

La minuta se publica en la cartelera del servicio de alimentación y verificada la preparación en el área de cocina y alistamiento, se evidencia el cumplimiento con lo ordenado en la minuta patrón.

DIETAS:

Las dietas son preparadas al momento de servir los alimentos a los usuarios en el comedor y se alistan de según los requerimientos de la nutricionista, bien sea hipoglucida, hiposodica hiperproteica o hipercalorica etc.

Para este efecto se verificaron los listados de los usuarios y de acuerdo con el servicio se confronto el despacho del menú según la dieta recetada, tomando una muestra de 5 usuarios.

ALACENAS Y VIVERES:

Se evidencia en las alacenas diferente surtido de viveres, los cuales se encuentran debidamente organizados en los estantes con el rotulo respectivo que identifica el producto y fechas de vencimiento. Es necesario que en esta área se mantenga en completo orden y se retiren los elementos que no corresponden a su naturaleza.

CUARTO DE VERDURAS Y FRUTAS:

Todo el mercado se encuentra organizado y distribuido por clase en sextas plásticas, se evidencia en general buen estado no se sienten malos olores, ni frutas o alimentos percederos en descomposición.

CUARTOS FRIOS Y REFRIGERADORES:

3 refr

Se evidencia que todos los equipos de refrigeración cuentan en la parte frontal con la planilla de

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas en Calidad	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

toma de temperatura, según los registros esta se lleva a cabo a las 7 AM y a la 1 PM, en este sentido se verifica los congeladores que contienen Proteínas, Pulpas, y verduras; se constata para este efecto que la temperatura se registró en cada una de las planillas a la hora exigida en el formato. La actividad se corrigió de manera eficiente dado que este ítem fue una de las observaciones en la auditoria de la vigencia 2019, como no conformidad, debido a que no había evidencia del control de temperatura a los alimentos en refrigeración y congelación; los soportes no permitían determinar a cuál equipo se le realizaba seguimiento.

Cada uno de los equipos de refrigeración dispone de los termómetros empotrados, además de uno de punzón Registro de revisión por parte del calibrador.

EQUIPOS DE MEDIDA:

Termómetros, gramera jarras medidoras, vascula de plataforma

El área de alimentación dispone de basculas, 1 gramera se observa rotulo con fecha de calibración del 5 de agosto de 2019 revisión por parte del calibrador.

BASURAS Y RESIDUOS SOLIDOS DEL SERVICIO DE ALIEMTNACION: 2 veces al dia almuerzo y cena ruta sanitaria

La basura y residuos sólidos son recolectados y se desechan en el cuarto general de residuos, una vez se termina de distribuir las comidas diarias.

HISTORIAS CLÍNICAS

Se revisa actas de comité de historias clínicas de fecha 20 de febrero de 2020.

Se realizó el cambio en su totalidad de historias clínicas a historias sociales por solicitud de la secretaria de integración social del distrito; sin embargo.

Se realiza seguimiento a las siguientes historias clínicas:

Se revisa HC con cedula número 17125375 con fecha de ingreso 23 de mayo de 2017 con seguimientos de: Trabajo Social: seguimiento del 3 de diciembre de 2019. Psicología: con seguimiento del 3 de diciembre de 2019. Terapia Ocupacional: seguimiento del 3 de diciembre de 2019. Nutrición: seguimiento del 3 de diciembre de 2019, con dieta normal. Enfermería: seguimiento del 3 de diciembre de 2019. Con signos vitales del día 29 de febrero de 2020 TA 118/80, FC 60, FR 18, T 35.7, saturación de 88%. Medicamentos: asa 100mg, trazadona 50mg, omeprazol 20mg, vaselina 500gr, tramadol 5 mg/ml 5 g, trazadona 50mg, cromolicoato de sodio 21g, metropolol 50mg, bromuro ipatropio, fluocetina 20mg. Edufisica: 3 de diciembre de 2019. Gerontología: seguimiento del día 3 de diciembre de 2019. Bellas artes: seguimiento 3 de diciembre de 2019.

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas en Calidad	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

Se revisa HC con cedula Numero 1417356 con fecha de ingreso 1 de julio de 2014, Trabajo social: con seguimiento del día 11 de noviembre de 2019. Psicología: 11 de noviembre de 2019. Terapia ocupacional: 11 de noviembre de 2019. Nutrición: seguimiento día 11 de noviembre de 2019, con dieta normal. Edufisica: 25 de noviembre de 2019. Bellas artes: 18 de noviembre de 2019. Enfermería: 18 de noviembre de 2019, con signos vitales del 29 de febrero de 2020 con TA 118/70, FC 70, Fr 19, T 35.6, SO2 91 Medicamentos: 29 de febrero de 2020. Amlodipino 5mg, carbonato de calcio 600mg, ASA 100mg, calcio de 600mg, kritan-tec gotas, ácido ascórbico, ranitidina 150mg, lovastatina 20mg, naproxeno 250. Gerontología: 18 de noviembre de 2019

MATRIZ DE RIESGOS

Se realizó seguimiento a la matriz de riesgos identificada para el centro de protección y apoyo para la matriz de 2020.

PLANIFICACION DE CAMBIOS

Se revisa 4 actas y formato de planificación de cambios del sistema de gestión de calidad de la Entidad.

SALIDAS NO CONFORMES

Se revisa el formato de salidas no conformes identificadas para el centro de protección y el formato de seguimiento de salidas no conformes solicitado por la beneficencia.

PQRS

El procedimiento evidenciado durante la verificación de las PQRS es adecuado, se da tramite en los términos de oportunidad y objetividad, todas las solicitudes tienen respuesta.

Se realizad la apertura del buzón cada 15 días con la presencia de la dirección la trabajadora social la directora y un usuario funcional. Actas de apertura de buzón de los días del 17 y 31 de enero y 14 y 28 de febrero de 2020, presentando una sola queja anónima a la cual le dieron tramite de fijación en cartelera.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS BIOMEDICOS

Control metrológico

contrato de prestación de servicios con la empresa Celsius; mantenimiento del día 9 de febrero y calibración de equipos 6 de marzo de 2021

Se recomienda revisar la carpeta para organizar los equipos que requieren control metrológico y

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas en Calidad	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

los que no requieren

ACTA DE INSPECCION Y VIGILANCIA

Realizada por la secretaria de salud de Cundinamarca el día 29 de octubre de 2019, con concepto favorable, con una observación de continuidad en techos con factores ambientales.

ACTA DE INFORME DE VISITA DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE HABILITACION OBJETO DIFERENTE

Concepto no favorable por shut de basuras, toma corrientes y ajuste de protocolo de lavado de manos para las áreas inscritas, se verifica plan de mejoramiento.

SEGURIDAD EN EL TRABAJO

Se revisa programa de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el año 2020 con plan de trabajo (planes de emergencia, orden y aseo, inspecciones de seguridad, estilos de vida saludable, investigación de incidentes y accidentes de trabajo)

Con cronograma para copass, convivencia, capacitaciones, ejecución del plan de emergencias de fecha septiembre 5 de 2019.

Se cuenta con 11 unidades de extintores así: 6 tipo ABC y 1 tipo K, 3 solkaflan se efectuó mantenimiento a los extintores y se recargaron con fecha de expiración en marzo 12 de 2020, al momento de la auditoria se realizaba la inspección para la respectiva recarga.

FORTALEZAS

La terminación de las adecuaciones en el muro exterior, para prevenir cualquier riesgo de incidente y afectación a los transeúntes.

Adecuación de los techos en PVC en la zona de comedores y patios

ASPECTOS POR MEJORAR

Establecer la ubicación y cantidad de extintores en el plan de emergencia, de forma que se cuente con un soporte para su realización y control.

Considerar nuevamente el establecimiento de un programa para el control al uso del agua, en donde se documenten las estrategias utilizadas y las acciones establecidas que busquen disminuir las pérdidas.

 BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA	PROCESO: Control Interno	Código: FT 5030-01-03.5
	PROCEDIMIENTO: Auditorías Internas en Calidad	Versión: 05
	FORMATO: Informe de Auditoria	Fecha : 23/05/2018

Se recomienda realizar análisis físico químico del agua debido a que el último registro evidenciado, se llevó a cabo desde el mes de enero de 2018.

Fortalecer el manejo de la carpeta para el control y seguimiento de los equipos biomédicos. Se evidencia mezclado de equipos biomédicos y no biomédicos.

NO CONFORMIDADES		
No	Numeral	Descripción

OBSERVACIONES
<p>La dirección del centro de protección solicita el cambio del perfil para el cargo del profesional de calidad, debido a que el perfil es demasiado exigente.</p> <p>Las Historias sociales están organizadas por fecha; la resolución 2003 de mayo de 2014 del ministerio de la protección social en su estándar de historias clínicas, identifica la organización de la historia por áreas de atención según los servicios habilitados</p>

CONCLUSIONES
Mejoramiento en el tratamiento de las herramientas del sistema como la planificación de cambios y control a las salidas no conformes.
Se evidencia buena calidad en la prestación del servicio, verificados los requisitos del convenio y anexo técnico.
El Compromiso de la Dirección y personal con la prestación del servicio.
Se evidencio la satisfacción de los usuarios por la prestacion del servicio, como resultado de las buenas gestiones desarrolladas en el centro.