

Informe Ejecutivo
Auditoría Exprés N° 1 Certificado Manipulación de Alimentos
Secretaría de Salud y Protección Social

Fecha de Inicio: 2–oct-2023	Fecha fin: 4-Oct-2023	Auditoría Exprés No. 1
Objetivo de la Auditoría: Revisión y verificación de la documentación y de los requisitos aplicables con la Gestión de trámites y servicios para la expedición y entrega del Certificado de Manipulación de Alimentos.	Proceso a Auditar: Gestión Trámites y Servicios - Certificado Manipulación de Alimentos	
Alcance de la Auditoría: Evaluar las acciones realizadas frente a la expedición y entrega del certificado de manipulación de alimentos comprendido entre el 1 de enero al 30 de septiembre 2023.		
Criterios de la Auditoría: <ul style="list-style-type: none"> • Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan Medidas Sanitarias • Decreto 3075 de 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. • Decreto ley 019 de 2012. Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública. • Resolución 604 de 1993. Por la cual se reglamenta parcialmente el titulo V de la Ley 9 de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública. • Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 		
Metodología: Atendiendo lo dispuesto en el Estatuto de Auditoría Interna del Municipio de Itagüí y acogiendo las nuevas modalidades de auditoría se aplicarán estrategias presenciales y remotas para llevar a cabo acciones como: Lectura de la documentación vigente del proceso, entrevista con responsable del proceso y el personal involucrado en el mismo, inspección de documentos relacionados con la ejecución del proceso, entre otras.		

RESUMEN DE LA AUDITORÍA

La notificación de la auditoría se realizó mediante oficio enviado mediante el aplicativo SIGGED el día 29 de septiembre de la presente vigencia con el número de radicado 823092902219610. La reunión de apertura se realizó el 02 de octubre, se contó con la presencia de los tres subsecretarios de la Secretaría de Salud y Protección Social, durante dicho encuentro se notificó a los auditados la responsabilidad de confidencialidad de parte de la Secretaría de Evaluación y Control respecto a la información que se conozca con objeto del desarrollo de la misma, igualmente el Subsecretario de Salud Pública da a conocer los responsables asignados para cada uno de los temas que se

evaluarán de acuerdo al Plan de Auditoría. Siguiendo con el plan de auditoría se realizó entrevista con el Subsecretario de Salud Pública y la servidora Juliana Uribe Piedrahita, se revisaron las listas de asistencia proporcionadas por los encargados de la custodia y se pudo observar que estas están bien diligenciadas en sus campos, y también se revisaron las encuestas realizadas el momento de realizar el curso de manipulación de alimentos.

Se revisó la documentación y la verificación del cumplimiento del formato de trámites y servicios (FO-TS-05, también, se verificó la expedición y entrega de los certificados de manipulación de alimentos.

El día 04 de octubre se realizó la reunión de cierre, donde se expuso algunos temas de los cuales se evidenciaron en el desarrollo de la auditoría y los aspectos relevantes, se dejó claro que en el informe se dejarán no conformidades, observaciones o aspectos por mejorar evidenciados por el equipo auditor y con la posibilidad de controvertir los que crean necesarios.

ASPECTOS RELEVANTES

- ✓ Se evidenció conocimiento en el desarrollo de las actividades por parte de cada uno de los responsables de la Subsecretaría de Salud Pública, para la expedición del Certificado de Manipulación Higiénica de Alimentos.
- ✓ Se resalta la disposición de las personas auditadas para atender las visitas y aceptar sugerencias.
- ✓ Generación inmediata del certificado luego de realizado el curso de manipulación higiénica de alimentos mediante el aplicativo institucional SIWI.

NO CONFORMIDADES

- ✓ Al revisar el Certificado de Manipulación Higiénica de Alimentos, se evidencia que la intensidad horaria que certifican es de diez (10) horas, haciendo un análisis detallado con las listas de asistencia revisadas, se pudo observar que las capacitaciones no supera las cinco (5) horas de intensidad, incumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, Capítulo 111, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 12 educación y capacitación.

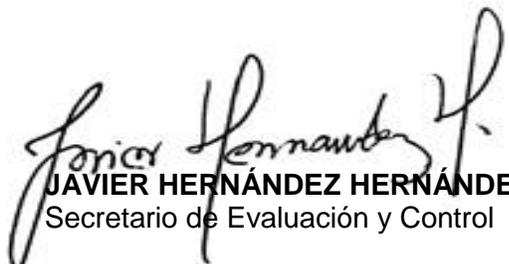
ASPECTOS POR MEJORAR O DEBILIDADES

- ✓ Revisado el Cronograma anual, las listas de asistencia, las encuestas y en la entrevista realizada en donde se estipulan las fechas y lugares donde se realizarán las capacitaciones para poder expedir el certificado manipulación higiénica de alimentos, se puede evidenciar que no hay una buena planeación; toda vez que, no cumple con parámetros para dar cumplimiento al Sistema Integrado de Gestión (SIGI), adicionalmente el equipo auditor encontró que en el mes de enero se realizaron capacitaciones para expedir el Certificado de Manipulación Higiénica de Alimentos, en diferentes auditorios del Municipio de Itagüí, capacitaciones que no están programadas en el cronograma anual, por lo anterior, se recomienda hacer un plan de trabajo para las capacitaciones no programadas, implementar un formato y/o otro sistema que permita la integración al sistema y que al momento de reprogramar una capacitación, dejar la justificación mediante comité técnico u otro comité.
- ✓ Revisadas el control de asistencia se pudo encontrar que para realizar las capacitaciones se tiene un mínimo de 15 personas, pero en ningún momento se tiene un tope máximo de personas que pueden realizar el curso, se sugiere que en comité técnico o primario establezcan un tope máximo de usuarios que puedan ingresar a las capacitaciones, dependiendo del lugar que se realicen, toda vez que, al realizar una capacitación con una capacidad de más de 100 participantes se puede convertir en un evento masivo y eso requiere acompañamiento de las entidades de riesgo y deberán revisar si es procedente acogerse a los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión (SIGI).
- ✓ Mediante el proceso de auditoría a través de la metodología de entrevista los funcionarios afirmaron que ya no se hacen evaluaciones de conocimiento al momento de finalizar el curso, manifestando que *“es más trabas para los usuarios acceder al certificado manipulación higiénica de alimentos”*, se recomienda realizar evaluaciones de conocimiento básicos del curso dado a los solicitantes del certificado, toda vez que, desde esa etapa se puede hacer un control preventivo para la salud pública de los residentes y personal de paso del Municipio de Itagüí.

CONCLUSIONES

Conforme a la Ley 87 de 1993, la cual, establece las normas para el ejercicio del control interno en las entidades y organismos del estado, específicamente el artículo 12, asigna a los jefes de control interno o auditores internos o quien haga sus veces, entre otras funciones, la competencia de velar por el cumplimiento de las leyes, normas, políticas, procedimientos, planes, programas, proyectos y metas de la organización y recomendar los ajustes necesarios. Dando cumplimiento al rol de evaluación y seguimiento, se practicó la auditoría al proceso Gestión de Trámites y Servicios.

En términos de los objetivos y del alcance de la auditoría realizada, se puede concluir de manera general que se dio cumplimiento del ejercicio auditor bajo la metodología presencial mediante entrevistas, revisión remota de documentación y evidencias; obteniendo un resultado satisfactorio. Cabe resaltar que la buena disposición de los auditados que intervinieron en el proceso (Subsecretaría de Salud Pública) y el suministro oportuno de la información aportó significativamente al desarrollo del proceso y sinergia organizacional, cumpliendo con los principios de eficacia, eficiencia, efectividad y sumando al logro de los objetivos de la Administración Municipal.


JAVIER HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ
Secretario de Evaluación y Control

Correo Institucional. javier.hernandez@itagui.gov.co
Número de contacto: 3166921357