



INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN DE MEJORAMIENTO

NUMERO DE PLAN	510
PROCESO AUDITADO	Laboratorio de salud publica
NOMBRE DE LA ENTIDAD QUE SUSCRIBIO EL PLAN	GOBERNACION DE RISARALDA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	CARLOS ALBERTO BOTERO LOPEZ
NOMBRE DEL JEFE DE CONTROL INTERNO	Ruby Lucia Aguirre Torres
FECHA SUSCRIPCION DEL PLAN DE MEJORAMIENTO	2015-11-03
FECHA DE SEGUIMIENTO A COMPROMISOS	2015-12-16
<b>RESULTADOS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL</b>	
CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO GENERAL DEL PLAN	Los plazos para el cumplimiento de las acciones de mejora no ha vencido
CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS ESPECIFICOS	Los plazos para el cumplimiento de las acciones de mejora no ha vencido
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO DEL PLAN	5.25
CONCLUSIONES	El plazo para la suscripción del plan de mejoramiento se encuentra vencido. Se encuentra pendiente la aprobación del plan por parte del responsable del proceso.

No	DEFICIENCIA ADMINISTRATIVA	COMPROMISOS DE MEJORAMIENTO SUSCRITOS	RESPONSABLE	TERMINO	INDICADORES DE CUMPLIMIENTO	LOGROS ALCANZADOS	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
<u>11</u>		Realizar la intervención en la planta física del área de atención al ambiente área de alimentos	Alberth Cristian Herrera Giraldo, Martha Patricia Lopez Gonzalez	2015-12-16	100% de las áreas con las intervenciones requeridas.		%	
<u>22</u>		Realizar la intervención en la planta física del área de atención al ambiente a problemas con los cielos rasos en el área de fisicoquímico de alimentos	Alberth Cristian Herrera Giraldo, Martha Patricia Lopez Gonzalez	2016-12-16	100 % áreas de fisicoquímico de alimentos con las intervenciones requeridas.		%	
<u>33</u>		Separar las areas de procesamiento para agua potable y para alimentos	Alberth Cristian Herrera Giraldo, Martha Patricia Lopez Gonzalez	2016-12-16	Áreas de incubación , material limpio y material sucio independientes del proceso de agua potable		%	
<u>44</u>		Adquirir las normas ISOS, AFNOR entre otras para realizar los analisis microbiologicos	Martha Patricia Lopez Gonzalez	2016-12-16	Normas ISO para mesófilos, salmonella, listeria monocytogenes adquiridas		%	
<u>55</u>		Adquirir una cabina de seguridad biologica para el manejo de patogenos en alimentos	Alberth Cristian Herrera Giraldo, Martha Patricia Lopez Gonzalez	2016-12-16	Cabina de seguridad biológica clase IIA, adquirida para el manejo de los patógenos en alimentos		%	
<u>66</u>		Adquirir una nueva autoclave para esterilizar el material sucio del área de alimentos.	Alberth Cristian Herrera Giraldo, Martha Patricia Lopez Gonzalez	2016-12-16	Autoclave para esterilizar el material sucio adquirido.		%	
<u>77</u>		Se requiere adquirir termohigrometros para el registro de temperaturas del congelador de muestras de alimentos	Sandra Patricia Bedoya, Martha Patricia Lopez Gonzalez	2015-12-30	Carta de control diseñada e ingresada al aplicativo SAIA para registro del control de temperatura del congelador de muestras.		%	
<u>88</u>		El mantenimiento y calibración de autoclave de material limpio está programada para el presente año, actualmente existe un contrato para esta actividad. Tiene dañado el autoclave de material sucio el cual se dio de baja; esta en ejecución la compra del equipo, contrato #	Lizeth Del Pilar Londono Ospina, Martha Patricia Lopez Gonzalez	2015-12-30	Autoclave de material limpio del área de alimentos con mantenimiento y calibración con	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se adquirió autoclave para el área sucia de microbiología de alimentos y también para el área sucia de aguas.</li> </ul>	100%	Se puede constatar en el contrato No. 0813 de 2015, en su adjudicación y posterior adición, para adquirir las dos

		316 de febrero de 2015.			sus respectivos soportes.			autoclaves del área sucia de atención al ambiente.
<u>99</u>		La Detección de Salmonella se debe confirmar mediante el metodo ICMSF	Hernando Osorio Salazar	2016-10-19	Resultados positivos del análisis salmonella confirmados mediante los lineamientos de la Gold Estándar		%	
<u>1010</u>		Procedimiento documentado con lineamientos a seguir en caso de obtener resultados positivo	Gloria Patricia Orrego Correa	2016-02-26	Procedimiento documentado con lineamientos a seguir en el aplicativo SAIA		%	
<u>1111</u>		Adquirir el medio de cultivo acetamida para la confirmación de Pseudomona aeruginosa	Hernando Osorio Salazar, Martha Patricia Lopez Gonzalez	2016-12-22	Pseudomona aeruginosa con el medio de cultivo a cetamida confirmada		%	
<u>1212</u>		Adquirir los medios de cultivo Oxford y Palcam y los suplementos para la confirmación de Listeria monocytogenes.	Gloria Patricia Orrego Correa, Martha Patricia Lopez Gonzalez	2016-12-15	Técnica FDA BAM 2003 documentada e implementada con medios de cultivo Oxford y Palcam y los suplementos para la confirmación de Listeria monocytogenes		%	
<u>1313</u>		La verificación de la balanza analítica se realiza cada vez que se va a utilizar	Hernando Osorio Salazar	2016-01-13	Registro de verificación de balanza con periodicidad una vez cada día que se utiliza		%	
<u>1414</u>		Equipo ionómetro ubicado en sitio acorde con los requerimientos ambientales para su correcto funcionamiento.	Hernando Osorio Salazar	2016-01-20	Equipo Ionómetro reubicado en un area adecuada que garantiza su correcto funcionamiento		%	
<u>1515</u>		Documentar en los procedimientos analíticos los criterios de aseguramiento de calidad de resultados para el área de fisicoquímico de alimentos	Hernando Osorio Salazar	2016-03-17	Procedimientos analíticos con las actividades para aseguramiento de calidad de resultados con la frecuencia de analisis de duplicados definida		%	

<u>1616</u>		Se realizará el análisis confirmatorio de blanqueadores en panela cada vez que la prueba cualitativa de resultado positivo	Hernando Osorio Salazar	2016-01-13	Resultados positivos cuantificados del análisis de blanqueadores en panela		<a href="#">%</a>	
<u>1717</u>		Documentar en la totalidad de las metodologías para tener trazabilidad de los patrones usados.	Hernando Osorio Salazar	2016-03-25	Registro de los resultados de los patrones utilizados en cada técnica analítica		<a href="#">%</a>	
<u>1818</u>		Documentar procedimiento de verificación de material volumétrico para el área de fisicoquímico de alimentos	Lizeth Del Pilar Londono Ospina	2016-06-30	Registro de verificación del material volumetrico	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para poder realizar la verificación del material volumétrico hay que tener condiciones ambientales adecuadas y un equipo con mejor resolución. Además se deberá construir un poe con el respectivo procedimiento a realizar.</li> </ul>	<a href="#">5%</a>	No se tienen ni las condiciones ambientales ni el poe aún
<u>1919</u>		Tener los procedimientos analíticos de forma física en las áreas del laboratorio, según requerimiento de la norma ISO/IEC17025:2005 y directriz de BPL.	Hernando Osorio Salazar	2016-01-20	POES de cada técnica analítica ubicados en físico en las áreas de alimentos		<a href="#">%</a>	
<u>2020</u>		Formato diseñado e ingresado en el aplicativo SAIA	Hernando Osorio Salazar	2016-02-24	Realizar un nuevo formato para el reporte de resultados de análisis fisicoquímico de alimentos donde evidencie la metodología utilizada		<a href="#">%</a>	