
OFICINA DE CONTROL INTERNO

**INFORME DE ATENCIÓN FRONTERA CÚCUTA SOBRE LA PRESTACION DE SERVICIO EN
ALBERGUES**

SEPTIEMBRE DE 2015

BOGOTA D.C. NOVIEMBRE DE 2015

1. INFORMACIÓN GENERAL

PROCESO O ÁREA	ATENCIÓN FRONTERA CÚCUTA
Ciudad y Fecha	CUCUTA, SEPTIEMBRE 23 DE 2015
Nombre del funcionario responsable de la información	ING. NORMA YAMILE USME CORREDOR
Cargo	INGENIERO ESPECIALISTA CONTROL INTERNO
Facilitador	ALBERGUES CUCUTA Y VILLA ROSARIO
Entidad	UNGRD
Fecha de inicio de la gestión	20-SEPT-2015 a 23-SEPT-2015
Fecha de corte del informe	23-SEPT-2015

2. CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO

Se realiza visita a los albergues ubicados en Cúcuta y Villa Rosario así:

CUCUTA	VILLA DEL ROSARIO
Coliseo Municipal	Senderos de Paz
Colegio INEM	Morichal
Universidad Francisco de Paula Santander	Villa Antigua
Centro de Inmigraciones	Villa Graciela
Hogar Atalaya	Bella Vista

3. INFORME EJECUTIVO

3.1. Principales logros y resultados de la gestión (programas, proyectos y actividades)

Mediante visita a los diferentes Albergues se busca levantar información relevante en el montaje, administración, funcionamiento y entrega una vez finalizada la misión de los puntos en los cuales se realizó la actividad; teniendo en cuenta temas relevantes como: Calidad, Seguridad y salud en el trabajo SST, medio ambiente y condiciones de suministro y abastecimiento de alimentos, con el fin de generar mecanismos de control que propendan por el cumplimiento legal, el bienestar de las partes interesadas y el cumplimiento de políticas, objetivos y metas definidas en cumplimiento de la misión de la UNGRD.

Administradores Operativos:

Policia	Batallón de desastres	Defensa civil	ICBF	Iglesia	Cruz roja
Universidad Francisco de Paula	Senderos de Paz	Villa Antigua	Madres lactantes gestantes	Centro de Inmigraciones	Morichal
		Villa Graciela			Colegio INEM
		Bella Vista			Coliseo Municipal

Actividades

Por parte de la UNGRD se desarrollan actividades en los albergues relativas a:

1. Contratos de arrendamientos para suministrar subsidio.
2. Suministro de mercados
3. Transporte de los puntos de albergue a lugares de destino final (arriendo o familia).
4. Transferencia de personas a otros servicios requeridos, apoyo a familias (bienestar familiar), eventos de salud (secretaria de salud).

Programas

1. **INSCRIPCIÓN:** Inscripción inicial de refugiados, PMU- la Parada.
2. **ATENCIÓN A ALBERGUES:** En cada Albergue existe un representante de la UNGRD, atendiendo solicitudes y preguntas de los albergados.
3. **CONEXIÓN CON OTRAS ENTIDADES DE AYUDA:** (Cruz Roja, ICBF, Bienestar Familiar).
4. Se transfieren a los refugiados a otras entidades, actualmente cada entidad participante maneja la información relevante y las actividades independientes.

Proyectos

Temas a tratar dentro del informe

1. CALIDAD
2. SST
3. Medio ambiente
4. Inocuidad alimentaria: Manipulación de alimentos.

3.2. Gestión y acciones emprendidas con respecto a los objetivos y actividades del plan estratégico y de acción bajo la responsabilidad de la UNGRD

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

0	No Aplica
1	No Cumple
2	Se ha previsto pero no implementado
3	Cumplimiento Parcial por mejorar
4	Cumple (Sin controles operacionales)
5	Cumple y se controla

OBSERVACIONES ALBERGUES

POLICIA

Universidad Francisco De Paula

Objetivo estratégico	REPORTE ALBERGUES ADMINISTRADOS OPERATIVAMENTE POR LA POLICIA			
Objetivo específico	Verificación de criterios en Albergue UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER			
Eje	Se observan a la fecha 340 beneficiados en el albergue			
Línea de acción	<p>Agua potable de suministro permanente. No se definen horarios de alimentación exactos Se observan condiciones deficientes de infraestructura (baños, pisos y paredes) Capacidad de baños e inexistencia de lavaderos para ropa. Canecas inapropiadas para residuos.</p>			
CRITERIO REFERENTE	<p>“Estandarización de ayuda humanitaria de Colombia de la UNGRD” pagina 119 numeral 9 “diseño de alojamientos temporales”: el cual describe que los sanitarios deben ser divididos por género y que debe haber una letrina para 20 personas máximo, a 50 metros de distancia e iluminados. Resolución 1610 de 1989, ley 9 art.160 desagües de baños y capacidad Decreto 3075 de 1997 – capítulo i – artículo 8 – numeral r, s, t, u, instalaciones sanitarias disponer en cantidad suficiente para hombres y mujeres, alejadas del área de preparación de alimentos y contar con dotación completa, máximo 1 cada 20 personas. Decreto 3075 de 1997 – capítulo i – artículo 9 – numeral a, d, e, f, g pisos, paredes y techos, libres de humedades, desprendimientos y sin tuberías sobre el área de preparación de alimentos</p>			
Actividad prevista / Meta planteada	Actividad realizada / Meta alcanzada	Cantidad lograda	fecha inicio	Plan acción Recomendado
CALIDAD Condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, mascotas)	Se tiene solo dos baños disponibles para hombres y 2 para mujeres, los cuales son insuficientes según el criterio referente	2	21-sept-15	1.Establecer condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, restringir el ingreso y permanencia de mascotas

				
<p>Zona de lavado y secado de ropas</p>	<p>No se tiene definida</p> 	<p>1</p>	<p>21-sept-15</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Velar por la disposición, implementación o asignación de Zona de lavado y secado de ropas. 2. Planeación de infraestructura, según el requerimiento de atención. 3. Programa de inspecciones (infraestructura, lugares comunes, servicios básicos), entre otros



Por mejorar






Instalaciones eléctricas y de servicios básicos



3

21-sept-15

1. Generar protocolo de Instalaciones eléctricas y de servicios básicos de forma planeada, inspecciones y seguimiento en mantenimiento preventivo.

<p>Puntos de atención de la UNGRD y otras entidades.</p>	<p>Se cuenta con 1 persona de la UNGRD, Las otras entidades no tienen funcionario responsable tiempo completo</p> 	<p>2</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>1. Articular de ser aplicable la disposición y atención de los diferentes Puntos de atención de la UNGRD y otras entidades.</p>
<p>Actividades varias Educación, formación, habilidades trabajo / experiencia)</p>	<p>Se observan actividades lúdicas con niños Se observa poca población de niños que estudien La ruta no paso a recogerlos durante la observación No hay mucho interés por estudiar.</p> 	<p>2</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Junto con otras entidades, definir planes de promoción y toma de conciencia Actividades varias de: Educación, formación, habilidades trabajo / experiencia) Lo cual estimula a la población a no depender de ayudas tiempo indefinido y más bien buscar ocupación y mejorar el estilo de vida.</p>
<p>6. SST Y MEDIO AMBIENTE Riesgos No tolerables Riesgo físico Riesgo mecánico Riesgo eléctrico Aspectos ambientales: residuos consumo agua energía</p>	<p>No identificados, no se evidencia control en SST, Se observa un punto ecológico sin capacidad suficiente para el almacenamiento adecuado.</p> 	<p>2</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>1. Organizar un panorama general y en la medida que aplique matrices de riesgos y aspectos para atención a la población deportada o afectada, con el fin de estandarizar controles operacionales y cumplimiento legal.</p>




				
<p>7. Controles Operacionales En fuente, aislamiento, cambio dispositivos En el medio, instructivos, registros, señal En el fin, Epp, capacitación.</p>	<p>Debido a la falta de identificación de peligros e impactos relacionados a la actividad en el albergue, a la fecha no se han definido controles específicos para prevenir los posibles peligros que fueron identificados.</p> <p>Se observa actividades lúdicas en las cuales participan los niños, sin embargo no se observa mucho interés para participar en cursos o realizar trámites de empleo o de obtención de subsidio, se presenta comunidad no conforme, manifiestan de manera verbal inconformidad acerca del trato y en general del servicio.</p>	2	21-sept-15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir controles de acuerdo a los riesgos y aspectos identificados. 2. Matriz de aspectos y riesgos identificados. 3. Seguimiento y verificación de las condiciones necesarias identificadas.
<p>8. Cumplimiento Legal Identificación Divulgación Plan de cumplimiento</p>	<p>En el momento de la visita no se observa identificación de requisitos, ni requerimientos legales aplicables a la actividad, lo cual se indago con los responsables y otras entidades participantes.</p> 	1	21-sept-15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación de los requerimientos legales que aplican en los diversos temas de atención y manejo de emergencias.
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>Resolución 2400 de mayo 22 de 1979, Artículo 205. En todos los establecimientos que presenten peligro de incendio, ya sea por emplearse elementos combustibles, explosivos o por cualquier otra circunstancia, se tomarán medidas para evitar estos riesgos. Se dispondrá de suficientes tomas de agua con sus correspondientes mangueras, tanques de depósito de reserva o aparatos extintores y de personal debidamente entrenado en extinción de incendios.</p>			
<p>Respuesta ante emergencias Elementos necesarios para respuesta ante emergencias (punto de encuentro, Extintores, camillas, señal evacuación, alarma de evacuación). Entes de apoyo- teléfonos y apoyo</p>	<p>Aunque se observa administración de los entes de apoyo Cruz Roja y Defensa Civil, en este punto durante la visita no se observan disponibles los elementos necesarios para respuesta ante emergencias, como (extintores, camillas, botiquín) y otros elementos requeridos según el criterio referente.</p>	2	21-sept-15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compartir el plan de respuesta ante emergencias con el fin de implementar las medidas de contingencia
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>Resolución 1570 de 2005, por la cual se establecen las variables y mecanismos para la recolección de la información en salud ocupacional y riesgos profesionales, establece la obligatoriedad de registrar de manera clara y completa el Formato Único de reporte de accidentes de Trabajo FURAT.</p>			
<p>Investigación de accidentes. Responsables de reporte Procedimiento de reporte y registros</p>	<p>Se observa la actuación de varias entidades, mas no se ha definido responsabilidad y actuación de todos para el reporte y la investigación de accidentes de acuerdo al criterio referente.</p>	2	21-sept-15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir o compartir los lineamientos especificados por la




Comité de investigación Lecciones aprendidas.				UNGRD.
CRITERIO REFERENTE	DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 9 – NÚMERAL A, D, E, F, G Pisos, paredes y techos, Libres de humedades, desprendimientos y sin tuberías sobre el área de preparación o suministro de alimentos			
INOCUIDAD ALIMENTARIA Materias primas o alimentos Recibir en lugar limpio y protegido del medio ambiente Lavado de carnes, verduras con agua potable Superficies de operación y picado, higiénicas.	No se cuenta con mecanismos de control según criterios referentes para: materias primas Manipulación de alimentos	1	21-sept-15	mecanismos de control para: Recibir materias primas en lugares adecuados Control en el lavado de verduras y carne.
Tiempos de entrega de alimentos Control de temperaturas: refrigeración inferior a 4° C	Mediante la visita se realiza la entrega de alimentos, no se observan registros de entrega y trazabilidad de en las cuales se preserve en condiciones óptimas el alimento; ni con horario establecido de suministro de alimentos que faciliten su preservación.	1	21-sept-15	1. Registros de raciones entregadas, 2. Circulas con horarios. 3. Supervisión de tiempos de comidas
Condiciones de manejo, preparación y servido: Alimentos perecederos como leche, derivados, se separan y refrigeran Porciones controladas (cantidad y peso). No uso de salsas, aderezos y mezcla de alimentos.	En visita a proveedor se observa que no se mantiene evidencia de manipulación (capacitación, vestuario, salud) del personal, preparación y servido de alimentos.	2	21-sept-15	Estandarizar, documentar, implementar y socializar condiciones de manejo, preparación y servido: Alimentos perecederos como leche, derivados, se separan y refrigeran Porciones controladas (cantidad y peso).
Condiciones de conservación y manejo de los productos: Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación requeridas, congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados. Dentro de su vida útil. Envases limpios y demarcados.	Se observan alimentos que requieren refrigeración que no han tenido el debido tratamiento, como: salsas, aditivos, margarinas, algunos enlatados que lo requieren y chocolates, en estado líquido y que poseen recomendaciones de empaque de refrigerar.	2	21-sept-15	
Manipulación de alimentos: Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Cursos de capacitación en manejo de alimentos. Certificados de salud de los manipuladores Exámenes de laboratorio: coprológico, frotis y uñas.	No se está midiendo, ni controlando la temperatura.	1	21-sept-15	De ser necesario verificar registros en cumplimiento legal según decreto 3075, 1. Certificados de capacitación 2. Certificados de salud y exámenes de laboratorio.
CRITERIO REFERENTE	DECRETO 3075 DE 1997 –CAPITULO I –ARTÍCULO 9 –NÚMERAL A, D, E, F, G, INSTALACIONES FISICAS UBICACIÓN: Lejos de focos de contaminación y posibles fuentes de plagas CONSTRUCCIÓN: Materiales resistentes, de fácil limpieza, que impidan acceso y alberguen plaga ÁREAS: Separadas y acordes a la actividad desarrollada, ALREDEDORES: Libres de basuras, escombros y aguas estancadas.			
Practicas higiénicas y medidas de protección Techos, paredes, mesas y sillas limpios Pisos y tapetes limpios Ausencia de roedores, animales Ausencia de Olores / canecas con tapa	No se observan aplicación de condiciones según el criterio referente.	2	21-sept-15	Practicas higiénicas y medidas de protección Techos, paredes, mesas y sillas limpios, pisos y tapetes limpios





BATALLÓN DE DESASTRES

Senderos De Paz


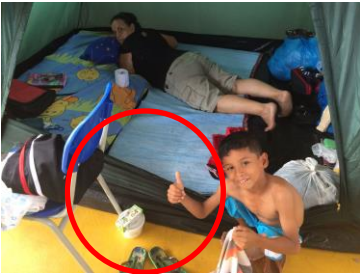

Objetivo estratégico	REPORTE ALBERGUES ADMINISTRADOS OPERATIVAMENTE POR BATALLON DE DESASTRES
Objetivo específico	Verificación de criterios en Albergue SENDEROS DE PAZ
Eje	Se observan a la fecha 119 beneficiados en el albergue
Línea de acción	INOCUIDAD ALIMENTARIA Materias primas o alimentos, Recibir en lugar limpio y protegido del medio ambiente


Actividad prevista / Meta planteada	Actividad realizada / Meta alcanzada	Cantidad lograda	fecha inicio	Plan acción Recomendado
<p>CALIDAD Condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, mascotas)</p>	<p>Se observan baños en condiciones de sanidad, aseo y desinfección.</p>  <p>No se define baños para bebes o lugar adecuado</p>  <p>Los sanitarios cuentan con canecas con tapa y los residuos son dispuestos de forma correcta según lo requiere la legislación</p> 	3	21-sept-15	Verificar periódicamente Condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, mascotas), basado en un programa de aseo y desinfección.
Zona de lavado y secado de ropas	Aunque las condiciones del entorno no facilitan las	3	21-	Definir controles

	<p>actividades de tanta población, los lugares han sido adaptados de acuerdo a las necesidades existentes.</p> 		sept-15	asociados para mantener condiciones de aseo y orden.
CRITERIO REFERENTE				
<p>Instalaciones eléctricas y de servicios básicos</p>	<p>Se observa almacenamiento de agua cumpliendo el criterio especificado en referencia, sin embargo es necesario cubrir el área de almacenamiento ya que esto puede influir sobre las condiciones y características de potabilidad del agua.</p> 	3	21-sept-15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acondicionamiento protegido de la exposición directa al sol de los tanques de almacenamiento. 2. Definir mantenimiento preventivo para instalaciones y tanques de almacenamiento de aguas y mantener registros.
<p>Puntos de atención de la UNGRD y otras entidades.</p> <p>Actividades varias Educación, formación, habilidades trabajo / experiencia)</p>	<p>Se tiene asistencia de otras entidades requeridas para las diligencias de la población.</p> <p>Se observa promoción por parte del Batallón para que la población participe en capacitaciones, búsqueda de empleo y tramite de arrendamiento ante la unidad.</p>  <p>Se observa actividades proactivas de educación, de búsqueda de empleo y otras útiles para la mejora de las condiciones de vida.</p>	3	21-sept-15	<p>Generar un programa de promoción y participación para ser difundido a todos los puntos de albergue con el fin de estimular la salida y reducción de personas que dependen del albergue.</p>

				
<p>6. SST Y MEDIO AMBIENTE Riesgos No tolerables Riesgo físico Riesgo mecánico Riesgo eléctrico Aspectos ambientales: residuos consumo agua energía</p>	<p>Aunque no se tiene la identificación de peligros e impactos, se han adaptado espacios conforme a lo dispuesto en la legislación vigente.</p>   	3	21-sept-15	Organizar un panorama general y en la medida que aplique matrices de riesgos y aspectos para atención a la población deportada o afectada, con el fin de estandarizar controles operacionales y cumplimiento legal.
<p>7. Controles Operacionales En fuente, aislamiento, cambio dispositivos En el medio, instructivos, registros, señalización En la persona, Epp, capacitación.</p>	<p>Aunque el entorno posee condiciones difíciles de control por ser un área que presenta riesgo de orden público se controla ingreso y egreso del personal, los controles ejercidos por el Batallón son permanentes y</p>	4	21-sept-15	Definir controles de acuerdo a los riesgos y aspectos identificados.

	<p>eficaces, ya que no se presentan según reportan hurtos, conflictos u otras situaciones que dificulten la convivencia,</p>  <p>Se observan pasillos libres de obstáculos y orden en general, el personal se levanta temprano y se observa cumplimiento de los lineamientos definidos por el albergue en condiciones de orden, aseo y seguridad de las pertenencias de cada individuo.</p> 			
<p>Cumplimiento Legal Identificación Divulgación Plan de cumplimiento</p>	<p>Se observan algunos carteles de divulgación de aspectos relevantes, no se observa identificación de requerimientos aplicables a las diversas actividades para su cumplimiento.</p>	3	21-sept-15	<p>Detectar los requerimientos legales que aplican en los diversos temas de atención y manejo de emergencias.</p>
<p>Respuesta ante emergencias Elementos necesarios para respuesta ante emergencias (punto de encuentro, Extintores, camillas, señal de evacuación, alarma de evacuación). Entes de apoyo- teléfonos</p>	<p>Se observan puntos de atención en la entrada principal, no se evidencia elementos (punto de encuentro, Extintores, camillas, señal de evacuación, alarma de evacuación) para la respuesta ante emergencias.</p>	3	21-sept-15	<p>Desplegar o diseñar un plan de respuesta ante emergencias con el fin de implementar las medidas de contingencia</p>
<p>Investigación de accidentes. Responsables de reporte Procedimiento de reporte y registros Comité de investigación Lecciones aprendidas.</p>	<p>Se observan condiciones de acuerdo a lo requeridos de infraestructura para minimizar la materialización del riesgo.</p>	3	21-sept-15	<p>1. Inspecciones locativas 2. Instructivo o método de tratamiento e investigación de accidentes.</p>
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>DECRETO 3075 DE 1997 –CAPITULO II –ARTÍCULOS 11 –NÚMERAL C Superficies de contacto con el alimento deben ser lisas, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos</p>			
<p>INOCUIDAD ALIMENTARIA Materias primas o alimentos Recibir en lugar limpio y protegido del medio ambiente</p>	<p>Se recibieron almuerzos en estado de descomposición el 23-sept-2015, se observan condiciones en incumplimiento de acuerdo al criterio referente.</p>	1	21-sept-15	<p>mecanismos de control para: Recibir materias primas</p>

<p>Lavado de carnes, verduras con agua potable Superficies de operación y picado, higiénicas.</p>				<p>en lugares adecuados Control en el lavado de verduras y carne.</p>
<p>Tiempos de entrega de alimentos Control de temperaturas: refrigeración inferior a 4° C</p>	<p>No se cuenta con control de entrega y manipulación de alimentos, de acuerdo al criterio referente</p> <p>Se observa que el administrador operativo ha velado por el cumplimiento de horarios para el consumo de alimentos, lo que minimiza el riesgo de deterioro o descomposición de los alimentos</p> 	3	21-sept-15	<p>1. Registros de raciones entregadas. 2. Circula con horarios. 3. Supervisión de tiempos de comidas</p>
<p>Condiciones de manejo, preparación y servido: Alimentos perecederos como leche, derivados, se separan y refrigeran Porciones controladas (cantidad y peso). No uso de salsas, aderezos y mezcla de alimentos.</p>	<p>No se observan prácticas de manipulación, y conservación de alimentos, en cumplimiento al criterio en referencia.</p> <p>En este punto se recibieron alimentos con salsas y aderezos que estimularon la maduración de los alimentos por el contacto con el calor y esto ocasiono que a algunas personas se les dañaran y no pudieran consumirlos.</p>	1	21-sept-15	<p>1. Generar instrucciones de preparación de alimentos evitando el uso de aderezos y salsas en los productos alimenticios. 2. Describir protocolo de conservación de temperaturas 3. Registro de entrega de raciones y control de consumos.</p>
<p>Condiciones de conservación y manejo de los productos: Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación requeridas, congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados. Dentro de su vida útil. Envases limpios y demarcados.</p>	<p>En ocasiones los usuarios almacenan esos alimentos en la carpa sin control de temperatura lo que hace que pierdan sus características nutricionales y puedan llegar a descomponerse.</p> 	1	21-sept-15	<p>Control e inspección de carpas para que la población tome conciencia de la manipulación correcta de los alimentos.</p>
<p>Manipulación de alimentos: Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Cursos de capacitación en manejo de alimentos.</p>	<p>En este punto se visita el sitio de proveedor se observan oportunidades de mejora a tener en cuenta</p>	1	21-sept-15	

<p>Certificados de salud de los manipuladores Exámenes de laboratorio: coprológico, frotis y uñas.</p>				
<p>Practicas higiénicas y medidas de protección Techos, paredes, mesas y sillas limpios Pisos y tapetes limpios Ausencia de roedores, animales Ausencia de Olores / canecas con tapa</p>	<p>No se observa existencia de roedores o vectores, las condiciones en general de aseo son de acuerdo a lo requeridos en el albergue. Aunque se acondicionaron sanitarios temporales estos son higiénicamente dispuestos y se mantienen en condiciones controladas.</p> 	<p>3</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Basado en el procedimiento de identificación legal, la matriz de cumplimiento y los lineamientos de actualización se sugiere un control suficiente al requerimiento.</p>



DEFENSA CIVIL

Villa Antigua, Villa Graciela, Bella Vista.

Objetivo estratégico	<p>REPORTE ALBERGUES ADMINISTRADOS OPERATIVAMENTE POR LA DEFENSA CIVIL</p>				
Objetivo específico	<p>Verificación de criterios en Albergue VILLA ANTIGUA, VILLA GRACIELA Y BELLAVISTA</p>				
Eje	<p>Se observan a la fecha 487 beneficiados en los albergues en mención</p>				
Línea de acción	<p>Infraestructura definida según requerimientos y capacidad: Zona de lavado y secado de ropas inexistente Se observan riesgos No tolerables y Aspectos Significativos no controlados. No se contemplan Controles Operacionales en fuente, aislamiento, cambio métodos, en el medio: instructivos, registros, señalización y en el fin: Epp, capacitación, necesaria. No se observan reporte de actos y condiciones inseguras, ni medidas para mitigarlos Respuesta ante emergencias, sin control evidente Medidas de seguimiento y medición.</p>				
CRITERIO REFERENTE	<p>DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 9 – NÚMERAL A, D, E, F, G Paredes, pisos y techos de fácil limpieza y desinfección, lisos no porosos, no absorbentes en colores claros e impermeables y con uniones redondeadas</p> <p>“Estandarización de ayuda humanitaria de Colombia de la UNGRD” pagina 119 numeral 9 “Diseño de alojamientos temporales”: el cual describe que los sanitarios deben ser divididos por género y que debe haber una letrina para 20 personas máximo, a 50 metros de distancia e iluminados. Resolución 1610 de 1989, Ley 9 art.160 Desagües de baños y capacidad DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 8 – NÚMERAL R, S, T, U, INSTALACIONES SANITARIAS Disponer en cantidad suficiente para hombres y mujeres, alejadas del área de preparación de alimentos y contar con dotación completa, máximo 1 cada 20 personas.</p>				
Actividad prevista / Meta planteada	Actividad realizada / Meta alcanzada	Cantidad lograda	fecha inicio	Plan acción Recomendado	
<p>CALIDAD Condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, mascotas)</p>	<p>Se observan espacios comunes y áreas de baño en Villa Antigua solo 1 para niños, el cual es insuficiente ya que el 50% de la población son niños, según el criterio referente.</p>	<p>2</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>1. Planeación de condiciones necesarias de acuerdo a la capacidad de las instalaciones y al requerimiento que se</p>	




	 <p>En Villa Graciela reportan que cerca del 50% de los niños que en su momento eran 61 presentadas cuadro de gripa, constipación y tos, asociados a las condiciones del entorno.</p>		<p>tenga de la emergencia. 2. Asignación de responsabilidades de seguimiento y medición para el mantenimiento de instalaciones.</p>
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>“Estandarización de ayuda humanitaria de Colombia de la UNGRD” pagina 119 numeral 9 “Diseño de alojamientos temporales”: el cual describe que el Abastecimiento de Agua, Instalaciones de agua, En los puntos de distribución de agua y lavaderos comunitarios, prever lavabos y pilas reservados para las mujeres donde puedan lavar y secar su ropa y paños higiénicos.</p>		
<p>Zona de lavado y secado de ropas</p>	<p>No se tiene definida evidenciado en albergue Bella Vista, de acuerdo al criterio referente.</p>  	<p>1</p>	<p>21-sept-15</p> <p>Planificación y adaptación de lugares según la necesidad, contemplando lo requerido en ese momento.</p>



				
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I Redes eléctricas aisladas y protegidas que faciliten su limpieza</p>			
<p>Instalaciones eléctricas y de servicios básicos</p>	<p>Por mejorar tomas evidenciadas en Bella Vista.</p>  	<p>3</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Programa de mantenimiento preventivo de infraestructura Programa de inspecciones locativas en temas de SST, medio ambiente y calidad.</p>
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>“Estandarización de ayuda humanitaria de Colombia de la UNGRD” Capítulo 3 “Temas comunes en la acción humanitaria sectorial”, pagina 55 entidades operativas. Deben asegurarse de que su personal está capacitado y es competente, además, que se encuentra adecuadamente formado y preparado, antes de ser destinado a una situación de emergencia. A la hora de asignar personal a los equipos de emergencia, los organismos deberán tratar de comprobar que existe un equilibrio entre hombres y mujeres en la dotación y entre los cooperantes. Para que el personal pueda realizar sus funciones, es posible que sea preciso facilitar apoyo y formación de modo continuo.</p>			
<p>Puntos de atención de la UNGRD y otras entidades.</p>	<p>Se cuenta con 1 persona de la UNGRD, Las otras entidades no tienen funcionario responsable tiempo completo, por lo tanto todos acuden al funcionario de la UNGRD, por preguntas de otros temas y se genera dificultad en la prestación del servicio.</p>	<p>2</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Articular de ser aplicable la disposición y atención de los diferentes Puntos de atención de la UNGRD y otras entidades.</p>

				
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 8 – NÚMERAL V VESTIERES Y AREA SOCIAL, Disponer de vestideros para hombres y mujeres, separados de la áreas de elaboración y dotados para facilitar la higiene del personal</p>			
<p>Actividades varias Educación, formación, habilidades trabajo / experiencia)</p>	<p>Se observan actividades lúdicas con niños Se observa poca población de niños que estudien La ruta no paso a recogerlos durante la observación</p> <p>En el albergue Bella Vista no se evidencia interés por estudiar, los padres prefieren que sus hijos hagan actividades de aseo, manifiestan inconformidad con el servicio de las entidades participantes.</p> 	<p>2</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Junto con otras entidades, definir planes de promoción y toma de conciencia Actividades varias de: Educación, formación, habilidades trabajo / experiencia)</p> <p>Lo cual estimula a la población a no depender de ayudas tiempo indefinido y más bien buscar ocupación y mejorar el estilo de vida.</p>
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>“Estandarización de ayuda humanitaria de Colombia- manejo de riesgos UNGRD” Pagina 186 Numeral 1. Instalaciones de agua- Lavaderos y baños comunes. Las personas necesitan un espacio en el que puedan lavarse preservando su intimidad y dignidad. Si esto no es posible en los hogares, es necesario prever instalaciones centrales separadas para hombres y mujeres. El lavado de ropa, especialmente la ropa de niño, es una actividad esencial para la higiene; también es indispensable lavar los utensilios de cocina y los cubiertos. El número, ubicación, diseño, seguridad, adecuación y conveniencia de las instalaciones deberán decidirse en consulta con los usuarios, especialmente las Mujeres, las adolescentes y las personas con discapacidad.</p>			
<p>6. SST Y MEDIO AMBIENTE Riesgos No tolerables Riesgo físico Riesgo mecánico Riesgo eléctrico Aspectos ambientales: residuos consumo agua energía</p>	<p>Evidencia tomada en albergue Bella Vista no se evidencia cumplimiento de criterio referente.</p>	<p>2</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Organizar un panorama general y en la medida que aplique matrices de riesgos y aspectos para atención a la población deportada o afectada, con el fin de estandarizar controles operacionales y cumplimiento legal.</p>

	 <p>En Villa Antigua se tiene presencia continua de vehículos que ingresan y salen del albergue, en presencia de niños dentro del perímetro, en donde se observa condición insegura por el recorrido del vehículo y acto inseguro ya que hay niños jugando en la ruta de este que representa un riesgo inminente.</p> 		<p>Se observan riesgos no tolerables como:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riesgo locativo/físico 2. Riesgo mecánico 3. Riesgo psicosocial 4. Biológico (Residuos domésticos, heces de animales y vectores)
<p>7. Controles Operacionales En fuente, aislamiento, cambio dispositivos En el medio, instructivos, registros, señal En el fin, Epp, capacitación.</p>	<p>En visita a albergue de Bella Vista No se observan controles que cumplan en criterio referente anteriormente mencionado.</p>  <p>No se observa actividades lúdicas y capacitación.</p> <p>Se observan espacios obstruidos y desorden Que no permitiría una evacuación eficaz en el momento de requerirse.</p>	<p>2</p>	<p>21-sept-15</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definir controles de acuerdo a los riesgos y aspectos identificados. 2. Matriz de aspectos y riesgos identificados. 3. Seguimiento y verificación de las condiciones necesarias identificadas.

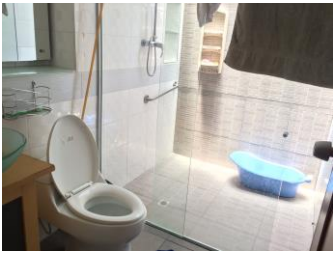

<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>ABASTECIMIENTO DE AGUA; DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 8 NÚMERALES K, L, LL, M, Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, con mínimo las necesidades para un día de producción, en material sanitario, de fácil limpieza y desinfección con mantenimiento periódico y registros del mismo</p>			
<p>Cumplimiento Legal Identificación Divulgación Plan de cumplimiento</p>	<p>Se observan algunos carteles informativos en Villa Graciela, mas no se observa identificación de criterios legales o seguimiento a los mismos</p> <p>Se observa punto ecológico mas no se evidencia cumplimiento en la disposición de los residuos, de acuerdo a los colores designados para esta gestión.</p>	<p>1</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Propender por la Identificación, el cumplimiento Legal y la Divulgación, con seguimiento en el Plan de cumplimiento, basándose en los procedimientos y matrices determinadas en la UNGRD.</p>
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>DECRETO 3075 DE 1997 –CAPITULO I –ARTÍCULO 8NÚMERALES K, L, LL, M, ABASTECIMIENTO DE AGUA, Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, con mínimo las necesidades para un día de producción, en material sanitario, de fácil limpieza y desinfección con mantenimiento periódico y registros del mismo.</p>			




	<p>Se observa punto de almacenamiento de agua para uso y consumo, no se evidencia registros de mantenimiento de tanques</p> 			
<p>Respuesta ante emergencias Elementos necesarios para respuesta ante emergencias (punto de encuentro, Extintores, camillas, señalización, alarma de evacuación). Entes de apoyo- teléfonos y apoyo</p>	<p>Aunque se observa administración de los entes de apoyo Cruz Roja y Defensa Civil, en este punto no se observa todos los elementos (punto de encuentro, Extintores, camillas, señalización, alarma de evacuación), para contar con un plan de respuesta ante emergencias.</p>	2	21-sept-15	<p>Analizar, implementar y socializar el plan de emergencias definido para la UNGRD. Velar por el suministro de los elementos, recursos necesarios para dar atención a una emergencia.</p>
<p>Investigación de accidentes. Responsables de reporte Procedimiento de reporte y registros Comité de investigación Lecciones aprendidas.</p>	<p>Se observa la actuación de varias entidades, mas no se ha definido responsabilidad y actuación de todos para el reporte y la investigación de accidentes.</p> 	2	21-sept-15	<p>Para implementar un método de investigación de incidentes la UNGRD, cuenta con procedimiento el cual define: Investigación de accidentes. Responsables de reporte Procedimiento de reporte y registros Comité de investigación Lecciones aprendidas.</p>
<p>CRITERIO REFERENTE</p>				
<p>Abastecimiento de agua DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 8 NÚMERALES K, L, LL, M, Contar con suficiente suministro de agua potable y con presión adecuada en las áreas de manejo de alimentos</p>				
<p>INOCUIDAD ALIMENTARIA</p> <p>Materias primas o alimentos Recibir en lugar limpio y protegido del medio ambiente Lavado de carnes, verduras con agua potable Superficies de operación y picado, higiénicas.</p>	<p>De acuerdo al criterio referente no se evidencia cumplimiento para</p> <p>materias primas Manipulación de alimentos</p> 	1	21-sept-15	<p>Mecanismos de control para: Recibir materias primas en lugares adecuados Control en el lavado de verduras y carne.</p>
<p>Tiempos de entrega de alimentos Control de temperaturas: refrigeración inferior a 4° C</p>	<p>No se tienen horario establecido para alimentación</p>	1	21-sept-15	<p>1. Registros de raciones entregadas, 2. Circular con horarios. 3. Supervisión de tiempos de comidas</p>



<p>Condiciones de manejo, preparación y servido: Alimentos perecederos como leche, derivados, se separan y refrigeran Porciones controladas (cantidad y peso). No uso de salsas, aderezos y mezcla de alimentos.</p>	<p>Se observan alimentos en mal estado en las carpas y sin condiciones apropiadas de manipulación.</p> 	2	21-sept-15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Control de alimentos 2. Inspección de carpas y control de consumos.
<p>Condiciones de conservación y manejo de los productos: Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación requeridas, congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados. Dentro de su vida útil. Envases limpios y demarcados.</p>	<p>Se observan alimentos que requieren refrigeración que no han tenido el debido tratamiento.</p>	2	21-sept-15	<p>Condiciones de conservación y manejo de los productos: Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación requeridas, congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados. Dentro de su vida útil. Envases limpios y demarcados.</p>
<p>Manipulación de alimentos: Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Cursos de capacitación en manejo de alimentos. Certificados de salud de los manipuladores Exámenes de laboratorio: coprológico, frotis y uñas.</p>	<p>No se está midiendo, ni controlando la temperatura.</p>	1	21-sept-15	<p>Condiciones de conservación y manejo de los productos: Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación requeridas, congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados. Dentro de su vida útil. Envases limpios y demarcados.</p>
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 8 – NÚMERALES N, O, Residuos líquidos LÍQUIDOS manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación</p>			
<p>Practicas higiénicas y medidas de protección Techos, paredes, mesas y sillas limpios Pisos y tapetes limpios Ausencia de roedores, animales Ausencia de Olores / canecas con tapa</p>	<p>No se observan condiciones de acuerdo a lo requeridos conforme a lo requerido.</p> 	2	21-sept-15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ubicación o adaptación de lugares adecuados y controlados para realizar diversas actividades rutinarias. 2. Promover practicas higiénicas y medidas de protección en techos, paredes, mesas y sillas limpios, Pisos 3. Controlar la presencia de roedores, animales Evitar olores / canecas con tapa, mediante programas de aseo y programas de fumigación periódica.

ICBF

Madres Lactantes Gestantes.



Objetivo estratégico	REPORTE ALBERGUES ADMINISTRADOR OPERATIVO ICBF			
Objetivo específico	Verificación de criterios en Albergue CASA HOGAR			
Eje	Se observan a la fecha 20 beneficiados en los albergues en mención			
Línea de acción	Condiciones de acuerdo a lo requeridos, con atención y presencia de entidades de apoyo, solo es necesario estandarizar formalmente condiciones para permanecer con la efectividad del servicio percibido al momento y definir el método de Investigación de accidentes, Responsables de reporte, registros y Comité de investigación, para generar lecciones aprendidas.			
Actividad prevista / Meta planteada	Actividad realizada / Meta alcanzada	Cantidad lograda	fecha inicio	fecha realización / Plan acción
CRITERIO REFERENTE	<p>“Estandarización de ayuda humanitaria de Colombia de la UNGRD” pagina 119 numeral 9 “diseño de alojamientos temporales”: el cual describe que los sanitarios deben ser divididos por género y que debe haber una letrina para 20 personas máximo, a 50 metros de distancia e iluminados. Resolución 1610 de 1989, ley 9 art.160 desagües de baños y capacidad Decreto 3075 de 1997 – capitulo i – artículo 8 – numeral r, s, t, u, instalaciones sanitarias disponer en cantidad suficiente para hombres y mujeres, alejadas del área de preparación de alimentos y contar con dotación completa, máximo 1 cada 20 personas. Decreto 3075 de 1997 – capitulo i – artículo 9 – numeral a, d, e, f, g pisos, paredes y techos, libres de humedades, desprendimientos y sin tuberías sobre el área de preparación de alimentos</p>			
<p>CALIDAD Condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, mascotas)</p>	<p>Condiciones según lo requerido, implementadas y controladas</p> 	4	21-sept-15	
<p>Zona de lavado y secado de ropas</p>	<p>Condiciones controladas</p> 	4	21-sept-15	<p>Se evidencia cumplimiento eficaz, la infraestructura está de acuerdo a lo requerido.</p>
<p>Instalaciones eléctricas y de servicios básicos</p>	<p>Según lo requerido</p>	3	21-sept-15	<p>Implementar registros de mantenimiento e inspecciones.</p>





					
Puntos de atención de la UNGRD y otras entidades.	Se observa presencia constante de ICBF y UNGRD	4	21-sept-15	Se observa criterio adecuado, cumplido.	
Actividades varias Educación, formación, habilidades trabajo / experiencia)	Se observan actividades lúdicas con niños 	4	21-sept-15	El albergue mantiene registros de ejecución de actividades lúdicas y realiza publicaciones continuas como medio de comunicación.	
CRITERIO REFERENTE		"Estandarización de ayuda humanitaria de Colombia de la UNGRD" pagina 159 Modulo 2 "diseño de alojamientos temporales":			
6. SST Y MEDIO AMBIENTE Riesgos No tolerables Riesgo físico Riesgo mecánico Riesgo eléctrico Aspectos ambientales: residuos Consumo agua, energía.	Se observa cumplimiento en los controles exigidos de acuerdo a lo existente: Infraestructura, físico y psicosocial. 	3	21-sept-15	Organizar un panorama general y en la medida que aplique matrices de riesgos y aspectos para atención a la población deportada o afectada, con el fin de estandarizar controles operacionales y cumplimiento legal.	
7. Controles Operacionales En fuente, aislamiento, cambio dispositivos En el medio, instructivos, registros, señal En el fin, Epp, capacitación.	El albergue cuenta con instalaciones físicas, servicios sanitarios, básicos y requeridos para el desarrollo de cualquier actividad requerida.	4	21-sept-15	Se evidencia cumplimiento eficaz	




	 			
<p>Cumplimiento Legal Identificación Divulgación Plan de cumplimiento</p>	<p>No se observa identificación de requerimientos legales, con el fin de definir actividades necesarias para su cumplimiento.</p>	2	21-sept-15	<p>Identificación mediante procedimiento y matriz de la UNGRD y socialización de la misma.</p>
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>Resolución 2400, ley 9 "planes y recursos necesarios para la respuesta adecuada ante emergencias) Resolución 2413 de mayo 22 de 1979 Artículo 105. El patrono deberá disponer de los elementos necesarios para cualquier tratamiento médico de emergencia. En los lugares de trabajo deberá existir un botiquín de primeros auxilios con droga suficiente según las características de la obra. El manejo de dicho botiquín se hará por una persona que tenga conocimientos en la práctica de primeros auxilios.</p>			
<p>Respuesta ante emergencias Elementos necesarios para respuesta ante emergencias (punto de encuentro, Extintores, camillas, señalización, alarma de evacuación). Antes de apoyo- teléfonos y apoyo</p>	<p>Se cuenta con condiciones requeridas para la respuesta eficaz para respuesta ante emergencias, según criterio referente.</p>	3	21-sept-15	<p>Implementación de métodos de respuesta ante emergencias.</p>
<p>Investigación de accidentes. Responsables de reporte. Procedimiento de reporte y registros. Comité de investigación. Lecciones aprendidas.</p>	<p>Con presencia en este sitio del ICBF, se recibe apoyo en respuesta ante accidentes y así mismo la investigación.</p>	2	21-sept-15	<p>Definición y aplicación de método de investigación de incidentes que cuente con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Investigación de accidentes. 2. Responsables de reporte 3. Procedimiento de reporte y registros 4. Comité de investigación 5. Lecciones aprendidas.
<p>INOCUIDAD ALIMENTARIA Materias primas o alimentos Recibir en lugar limpio y protegido del medio</p>	<p>Se cuenta con mecanismos de control para: materias primas Manipulación de alimento</p>	3	21-sept-15	<p>mecanismos de control para: Recibir materias primas en</p>


<p>ambiente. Lavado de carnes, verduras con agua potable Superficies de operación y picado, higiénicas.</p>				<p>lugares adecuados Control en el lavado de verduras y carne.</p>
<p>Tiempos de entrega de alimentos Control de temperaturas: refrigeración inferior a 4° C</p>		<p>3</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>1. Registros de raciones entregadas, 2. Circular con horarios. 3. Supervisión de tiempos de comidas</p>
<p>CRITERIO REFERENTE</p>		<p>DECRETO 3075 DE 1997 –CAPITULO III –ARTÍCULO 15, Plan saneamiento básico, programa de limpieza y desinfección.</p>		
<p>Condiciones de manejo, preparación y servido: Alimentos perecederos como leche, derivados, se separan y refrigeran. Porciones controladas (cantidad y peso). No uso de salsas, aderezos y mezcla de alimentos.</p>	<p>Aunque no se evidencia la preparación de alimentos en este albergue si se cuenta con las condiciones requeridas de espacios y manipulación según lo exigido en el criterio referente.</p>	<p>3</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Documentar condiciones de manejo, preparación y servido de alimentos.</p>
<p>Condiciones de conservación y manejo de los productos: Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación requeridas, congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados. Dentro de su vida útil. Envases limpios y demarcados.</p>	<p>Los alimentos se encuentran en estado de conservación requeridas, aunque no se evidencia registro de seguimiento de vencimientos y requerimientos para cada alimento.</p>	<p>3</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Establecer Condiciones de conservación y manejo de los productos: condiciones de conservación requeridas, congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos</p>





				
<p>Manipulación de alimentos: Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. Cursos de capacitación en manejo de alimentos. Certificados de salud de los manipuladores. Exámenes de laboratorio: coprológico, frotis y uñas.</p>	<p>No se evidencian registros de manipulación y control de certificados de salud a manipuladores.</p>	2	21-sept-15	<p>1. De ser necesario verificar registros en cumplimiento legal según decreto 3075, 1. Certificados de capacitación 2. Certificados de salud y exámenes de laboratorio.</p>
<p>Prácticas higiénicas y medidas de protección: Techos, paredes, mesas y sillas limpios Pisos y tapetes limpios Ausencia de roedores, animales Ausencia de Olores / canecas con tapa</p>	<p>Se observan lugares, espacios comunes, techos, paredes y pisos en condiciones de acuerdo a lo requerido</p>  <p>Se observan condiciones de inocuidad alimentarias en cumplimiento</p> 	2	21-sept-15	<p>Se observa cumplimiento</p>

IGLESIA				
Centro de Inmigraciones				
Objetivo estratégico	REPORTE ALBERGUES ADMINISTRADOS POR LA IGLESIA			
Objetivo específico	Verificación de criterios en Albergue CENTRO DE INMIGRACIONES			
Eje	Se observan a la fecha 72 beneficiados en los albergues en mención			
Línea de acción	Condiciones adecuadas, con atención y presencia de entidades de apoyo, solo es necesario estandarizar formalmente condiciones para permanecer con la efectividad del servicio percibido al momento y estandarizar las condiciones de SST Y MEDIO AMBIENTE, donde se identifiquen riesgos No tolerables, riesgo físico, riesgo mecánico, riesgo eléctrico; Aspectos ambientales: residuos, consumo agua y energía.			
CRITERIO REFERENTE	Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional). •Decreto 3075 de 1997 (Alimentos). •Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 (Agua para consumo). Condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, mascotas)			
Actividad prevista / Meta planteada	Actividad realizada / Meta alcanzada	Cantidad lograda	fecha inicio	fecha realización / Plan acción
CALIDAD Condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, mascotas)	Se observan condiciones controladas y requeridas para un espacio seguro y con capacidad de atención a los albergados. 	4	21-sept-15	Se observa cumplimiento
				
Zona de lavado y secado de ropas	Se observa lugares definidos y condiciones apropiadas	4	21-sept-15	Se observa cumplimiento

				
Instalaciones eléctricas y de servicios básicos	<p>Por mejorar</p> 	3	21-sept-15	Acondicionar señalización, inspecciones y mantener registros asociados.
Puntos de atención de la UNGRD y otras entidades.	<p>Se observa disponibilidad de atención de algunas entidades y medio de comunicación eficaces para el contacto con otras entidades requeridas.</p>	4	21-sept-15	Articular de ser aplicable la disposición y atención de los diferentes Puntos de atención de la UNGRD y otras entidades.
Actividades varias Educación, formación, habilidades trabajo / experiencia)	<p>Se observan actividades lúdicas con niños</p> 	4	21-sept-15	El albergue mantiene registros de ejecución de actividades lúdicas y realiza publicaciones continuas como medio de comunicación.
<p>SST Y MEDIO AMBIENTE Riesgos No tolerables Riesgo físico Riesgo mecánico Riesgo eléctrico Aspectos ambientales: residuos consumo agua energía</p>	<p>No identificados, no se evidencia control en SST, Se observa un punto ecológico, mas no se evidencia control de riesgos y aspectos identificados</p> 	2	21-sept-15	Es adecuado identificar los posibles peligros e impactos existentes a fin de detectar, reportar y controlar cualquier acto y materialización del riesgo.

CRITERIO REFERENTE	DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 9 – NÚMERAL A, D, E, F, G Pisos, paredes y techos Libres de humedades, desprendimientos y sin tuberías sobre el área de preparación de alimentos DRENAJES, DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 9 - NÚMERAL B, C, Debe contar con sifones suficientes dotados con rejillas tanto en áreas secas como húmedas y en las cavas preferiblemente en el exterior			
Controles Operacionales En fuente, aislamiento, cambio dispositivos En el medio, instructivos, registros, señal En el fin, Epp, capacitación.	Se evidencia cumplimiento de áreas definidas según la resolución 3075, 	3	21-sept-15	Organizar un panorama general y en la medida que aplique matrices de riesgos y aspectos para atención a la población deportada o afectada, con el fin de estandarizar controles operacionales y cumplimiento legal.
Cumplimiento Legal Identificación Divulgación Plan de cumplimiento		3	21-sept-15	Propender por el cumplimiento legal partiendo desde la identificación, evaluación y plan de cumplimiento del cual puede darse cumplimiento con el procedimiento obligatorio y el plan de cumplimiento
Respuesta ante emergencias. Elementos necesarios para respuesta ante emergencias (punto de encuentro, Extintores, camillas, señal evacuación, alarma de evacuación). Entes de apoyo- teléfonos y apoyo	Aunque no se evidencian elementos necesarios para respuesta ante emergencias punto de encuentro, Extintores, camillas, señal evacuación, alarma de evacuación), se observan pasillos sin obstrucción y adaptados para una pronta evacuación del recinto.  Se observan habitaciones en estado controlado y ordenado.	3	21-sept-15	Compartir el plan de emergencias de la UNGRD

				
<p>Investigación de accidentes. Responsables de reporte Procedimiento de reporte y registros Comité de investigación Lecciones aprendidas.</p>		2	21-sept-15	Implementar un método de investigación de accidentes basado en el procedimiento existente en la UNGRD.
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 9 – NÚMERAL A, D, E, F, G Pisos, paredes y techos Libres de humedades, desprendimientos y sin tuberías sobre el área de preparación de alimentos DRENAJES, DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 9 - NÚMERAL B, C, Debe contar con sifones suficientes dotados con rejillas tanto en áreas secas como húmedas y en las cavas preferiblemente en el exterior</p>			
<p>INOCUIDAD ALIMENTARIA Materias primas o alimentos Recibir en lugar limpio y protegido del medio ambiente Lavado de carnes, verduras con agua potable Superficies de operación y picado, higiénicas.</p>	<p>Se observan lugares y condiciones en cumplimiento con criterio referente para procesar alimentación,</p> 	3	21-sept-15	<p>mecanismos de control para:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recibir materias primas en lugares adecuados 2. Control en el lavado de verduras y carne.
<p>Tiempos de entrega de alimentos Control de temperaturas: refrigeración inferior a 4° C</p>	horario establecido	3	21-sept-15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Registros de raciones entregadas, 2. Circulas con horarios. 3. Supervisión de tiempos de comidas

				
<p>Condiciones de manejo, preparación y servicio: Alimentos perecederos como leche, derivados, se separan y refrigeran Porciones controladas (cantidad y peso). No uso de salsas, aderezos y mezcla de alimentos.</p>	<p>Se observan ambientes y lugares definidos para consumir alimentos, refrigeración y manipulación cumplimiento de acuerdo a lo requerido.</p> 	4	21-sept-15	Se evidencia cumplimiento
<p>Condiciones de conservación y manejo de los productos: Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación requeridas, congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados. Dentro de su vida útil. Envases limpios y demarcados.</p>	<p>Se observan alimentos que requieren refrigeración (salsas, aderezos, chocolates y derivados lácteos) que no han tenido este proceso y se han alterado.</p> <p>Se observa acumulación de productos, lo cual hace que se deteriore el empaque y pueda influir en la exposición del producto.</p> 	3	21-sept-15	Protocolo para la recepción, almacenamiento, manipulación y condiciones de conservación y manejo de productos.
<p>Manipulación de alimentos: Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Cursos de capacitación en manejo de alimentos. Certificados de salud de los manipuladores Exámenes de laboratorio: coprológico, frotis y uñas.</p>	<p>No se está midiendo, ni controlando la temperatura.</p> 	3	21-sept-15	Se recomienda hacer uso de un check list que permita verificar en forma más sencilla y eficaz los requerimientos exigidos por la norma.

Prácticas higiénicas y medidas de protección
Techos, paredes, mesas y sillas limpios
Pisos y tapetes limpios
Ausencia de roedores, animales
Ausencia de Olores / canecas con tapa

Se observan condiciones conformes a lo requerido.



4


21-sept-15

CRUZ ROJA




Morichal, Colegio INEM, Coliseo Municipal.

Objetivo estratégico	REPORTE ALBERGUES ADMINISTRADOS POR LA CRUZ ROJA
Objetivo específico	Verificación de criterios en Albergue MORICHAL, COLEGIO INEM, COLISEO MUNICIPAL
Eje	Se observan a la fecha 194 beneficiados en Morichal, 340 beneficiarios en Colegio INEM y 323 beneficiarios en Coliseo Municipal, para un total de 769 beneficiarios en los albergues en mención a la fecha de cierre de la visita.
Línea de acción	Infraestructura no definida según requerimientos y capacidad: Condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, mascotas) inexistentes o en mal estado; así mismo Zona de lavado y secado de ropas improvisada y en condiciones inseguras de operación. Se observan riesgos No tolerables y Aspectos Significativos no controlados. No se contemplan Controles Operacionales en fuente, aislamiento, cambio métodos, en el medio: instructivos, registros, señalización y en el fin: Epp, capacitación, necesaria. No se observan reporte de actos y condiciones inseguras, ni medidas para mitigarlos No se evidencia conocimiento, evaluación y plan de cumplimiento Legal; como tampoco evidencia de divulgación a los responsables o administradores operativos del albergue. Respuesta ante emergencias, sin control evidente Medidas de seguimiento y medición.
CRITERIO REFERENTE	DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 9 – NÚMERAL A, D, E, F, G Pisos, paredes y techos Libres de humedades, desprendimientos y sin tuberías sobre el área de preparación de alimentos DRENAJES, DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 9 - NÚMERAL B, C, Debe contar con sifones suficientes dotados con rejillas tanto en áreas secas como húmedas y en las cavas preferiblemente en el exterior

Actividad prevista / Meta planteada	Actividad realizada / Meta alcanzada	Cantidad lograda	fecha inicio	fecha realización / Plan acción
CALIDAD Condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, mascotas)	Se observan baños portátiles disponibles para hombres y mujeres, aunque abastecen la necesidad las condiciones de infraestructura no son controladas	2	21-sept-15	Determinar Condiciones de sanidad (área de baños, canecas y áreas comunes, mascotas, definiendo políticas claras e instructivos y programas que velen por su cumplimiento.

	 <p>Se observa la presencia de mascotas y vectores a los alrededores del albergue</p> 	2	21-sept-15	
Zona de lavado y secado de ropas	No se observan espacios para las actividades de lavado y secado de ropas.	2	21-sept-15	Planificación y adaptación de lugares según la necesidad, contemplando lo requerido en ese momento.





				
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>“Estandarización de ayuda humanitaria de Colombia de la UNGRD” pagina 119 numeral 9 “diseño de alojamientos temporales”: el cual describe que los sanitarios deben ser divididos por género y que debe haber una letrina para 20 personas máximo, a 50 metros de distancia e iluminados. Resolución 1610 de 1989, ley 9 art.160 desagües de baños y capacidad Decreto 3075 de 1997 – capitulo i – artículo 8 – numeral r, s, t, u, instalaciones sanitarias disponer en cantidad suficiente para hombres y mujeres, alejadas del área de preparación de alimentos y contar con dotación completa, máximo 1 cada 20 personas.</p>			
<p>Instalaciones eléctricas y de servicios básicos</p>	<p>No se evidencia baños disponibles y suficientes según la cantidad de población que se tiene en estos albergues, no se observan controles operacionales en el momento de la visita se observan 3 baños fuera de funcionamiento por encontrarse tapados, no cumple el criterio referente</p> 	<p>3</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Programa de mantenimiento preventivo de infraestructura. Programa de inspecciones locativas en temas de SST, medio ambiente y calidad.</p>

				
<p>Puntos de atención de la UNGRD y otras entidades.</p>	<p>Se observa presencia de otras entidades y actividades con la comunidad, se observa participación de los deportados e interés por las actividades realizadas.</p> 	<p>4</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Articular de ser aplicable la disposición y atención de los diferentes Puntos de atención de la UNGRD y otras entidades.</p>
<p>Actividades varias Educación, formación, habilidades trabajo / experiencia)</p>	<p>Se observan actividades lúdicas con niños Se observa poca población de niños que estudien</p> 	<p>3</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Mediante programas con otras entidades, definir planes de promoción y toma de conciencia Actividades varias de: Educación, formación, Habilidades, trabajo / experiencia) Lo cual estimula a la población a no depender de ayudas tiempo indefinido y más bien buscar ocupación y mejorar el estilo de vida</p>

<p>6. SST Y MEDIO AMBIENTE Riesgos No tolerables Riesgo físico Riesgo mecánico Riesgo eléctrico Aspectos ambientales: residuos consumo agua energía</p>	<p>No identificados, no se evidencia control en SST, Se observa un punto ecológico sin capacidad suficiente para el almacenamiento adecuado, sin control de vectores, no se hicieron fumigaciones</p>	2	21-sept-15	<p>Inspecciones locativas Plan de fumigación o solicitud de registros y puntos de control ecológicos.</p>
<p>7. Controles Operacionales En fuente, aislamiento, cambio dispositivos En el medio, instructivos, registros, señal En el fin, Epp, capacitación.</p>	<p>No se observan controles en fuente o en el medio. Se observan puertas averiadas que representan un riesgo para los habitantes, residuos sin disposición de acuerdo a lo requerido y presencia de vectores que representa un algo riesgo físico y biológico para los habitantes.</p>	2	21-sept-15	<p>Basado en un método de identificación, valoración y controles operacionales como el existente en la UNGRD, se puede identificar actos y condiciones inseguras que permitan generar acciones preventivas y prevenir oportunamente la materialización del riesgo.</p>

	<p>Se observa actividades lúdicas y capacitación.</p>			
<p>Cumplimiento Legal Identificación Divulgación Plan de cumplimiento</p>	<p>No se han identificado requerimientos legales aplicables a la actividad</p>	<p>1</p>	<p>21-sept-15</p>	<p>Implementación de métodos de Cumplimiento Legal, Identificación Divulgación Plan de cumplimiento</p>

				
<p>Respuesta ante emergencias Elementos necesarios para respuesta ante emergencias (punto de encuentro, Extintores, camillas, señalización de evacuación, alarma de evacuación). Entes de apoyo- teléfonos y apoyo</p>	<p>Aunque se observa administración de los entes de apoyo Cruz Roja y Defensa Civil, las condiciones de los albergues no cuentan con una medida de contingencia para respuesta ante esta y las condiciones de algunos elementos presentan un riesgo para la comunidad.</p> 	2	21-sept-15	<p>Basado en el plan de Respuesta ante emergencias, de la UNGRD, determinar los elementos necesarios para respuesta ante emergencias (punto de encuentro, Extintores, camillas, señalización de evacuación, alarma de evacuación). Entes de apoyo- teléfonos y apoyo y definir el protocolo de atención en caso de materializarse.</p>
<p>Investigación de accidentes. Responsables de reporte Procedimiento de reporte y registros Comité de investigación Lecciones aprendidas.</p>	<p>Se observa la actuación de varias entidades, mas no se ha definido responsabilidad y actuación de todos para el reporte y la investigación de accidentes.</p>	2	21-sept-15	<p>Implementar un método de Investigación de accidentes. Responsables de reporte Procedimiento de reporte y registros Comité de investigación Lecciones aprendidas.</p>
<p>INOCUIDAD ALIMENTARIA Materias primas o alimentos Recibir en lugar limpio y protegido del medio ambiente Lavado de carnes, verduras con agua potable Superficies de operación y picado, higiénicas.</p>	<p>No se cuenta con mecanismos de control para: materias primas Manipulación de alimentos</p> 	1	21-sept-15	<p>mecanismos de control para:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recibir materias primas en lugares adecuados 2. Control en el lavado de verduras y carne.
<p>Tiempos de entrega de alimentos Control de temperaturas: refrigeración inferior a 4° C</p>	<p>No se evidencian horarios establecidos para suministro de alimentos, ni condiciones de temperatura correctas para su preservación.</p>	1	21-sept-15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Registros de raciones entregadas, 2. Circulas con horarios. 3. Supervisión de tiempos de comidas

				
<p>Condiciones de manejo, preparación y servido: Alimentos perecederos como leche, derivados, se separan y refrigeran Porciones controladas (cantidad y peso). No uso de salsas, aderezos y mezcla de alimentos.</p>	<p>No se hace control de manejo, preparación y servido de alimentos.</p> 	2	21-sept-15	<p>Determinar las condiciones de manejo, preparación y servido: Alimentos perecederos como leche, derivados, se separan y refrigeran, estandarizar dichos requerimientos y velar mediante verificaciones periódicas que continúen cumpliéndose.</p>
<p>Condiciones de conservación y manejo de los productos: Los alimentos se encuentran en condiciones de conservación requeridas, congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados. Dentro de su vida útil. Envases limpios y demarcados.</p>	<p>Se observan alimentos que requieren refrigeración que no han tenido el debido tratamiento.</p> 	2	21-sept-15	
<p>Manipulación de alimentos: Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Cursos de capacitación en manejo de alimentos. Certificados de salud de los manipuladores Exámenes de laboratorio: coprológico, frotis y uñas.</p>	<p>No se está midiendo, ni controlando la temperatura.</p> 	1	21-sept-15	<p>Describir protocolo y políticas de manipulación de alimentos: Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, que determinen la necesidad de formación y capacitación en manejo de alimentos. Certificados de salud de los manipuladores Exámenes de laboratorio: coprológico, frotis y uñas.</p>
<p>CRITERIO REFERENTE</p>	<p>Decreto 3075 de 1997 – capitulo i – artículo 9 – numeral a, d, e, f, g pisos, paredes y techos, libres de humedades, desprendimientos y sin tuberías sobre el área de preparación de alimentos</p>			
<p>Prácticas higiénicas y medidas de protección Techos, paredes, mesas y sillas limpios</p>	<p>No se observan condiciones conforme a lo requerido.</p>	2	21-sept-15	<p>Definir prácticas higiénicas y medidas de protección, mediante programas de orden y aseo, inspecciones y controles operacionales de mantenimiento para</p>

Pisos y tapetes limpios Ausencia de roedores, animales Ausencia de Olores / canecas con tapa			Techos, paredes, mesas y sillas, disposición requerida y con Programas de fumigación para evitar la presencia de roedores, animales Evitar malos Olores y correcta disposición de residuos también en canecas con tapa.
--	--	--	--

4. SITUACIÓN DE LOS RECURSOS FÍSICOS

4.1. Detalle de los lugares de preparación de comidas, almacenamiento y banco de alimentos de COSPAS (CORPORACIÓN DE SERVICIO PASTORAL SOCIAL DE LA DIÓCESIS DE CÚCUTA), el cual suministra alimentos a almacenamiento, banco de alimentos.

Personas que atienden la visita:

- Wilfredy Sánchez.
- Eliodoro Leal

Afirman que se ha impedido entregar las ayudas humanitarias porque la cruz roja y secretaria de Salud municipal, han bloqueado el ingreso de estos elementos.

Encargados de la Diócesis del albergue:

1. Universidad: Diacono Wilmer 3105820372, apoyo pastoral de la diócesis
2. Inem: seminarista Fredy 3104841281
3. Municipal: Diacono Pedro. 3143645952

Bodega San Luis Zona de cocinas: Se observan desviaciones en el almacenamiento de los productos, en orden y aseo y en la preservación de alimentos.

CRITERIO REFERENTE	DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO II – ARTÍCULOS 11 – NÚMERAL C EQUIPOS Y UTENSILIOS, Superficies de contacto con el alimento deben ser lisas, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos
---------------------------	--



No se observa calzado, ni vestuario conforme del personal que debe trabajar en el área.

CRITERIO REFERENTE	Decreto 3075 de 1997 – capítulo iii – artículo 15, uniforme, gorro y/o cubre cabello, delantal de color claro con cierres y/o broches en lugar de botones u otros accesorios y sin bolsillos sobre la cintura pantalón exclusivo para manipular alimentos de color claro, calzado cerrado y antideslizante.
---------------------------	---



Las superficies de picado y manipulación de productos no presentan condiciones de acuerdo a lo requerido.



CRITERIO REFERENTE

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 8 – NÚMERAL V, INSTALACIONES SANITARIAS, Instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios en materiales resistentes al uso y a la corrosión, de fácil limpieza y con suficiente agua fría y caliente

Se observa almacenamiento al piso y en condiciones no higiénicas de los productos.



Condiciones de infraestructura presenta niveles elevados de temperatura, no se cuenta al momento con extractores de calor, ni anclaje de equipos, cilindros y muebles que prevengan un riesgo de accidente.

CRITERIO REFERENTE

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO II – ARTÍCULOS 10 Y 11, EQUIPOS Y UTENSILIOS Fácilmente accesibles y desmontables para la limpieza e inspección, no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTICULO 9 – NÚMERAL P, Q,(Ventilación), Contar con sistemas de ventilación directa o indirecta, protegidos, sin condensación del vapor o polvo, que facilite remoción de calor y mantenga presión positiva asegurando flujo de aire al exterior, y debe limpiarse periódicamente



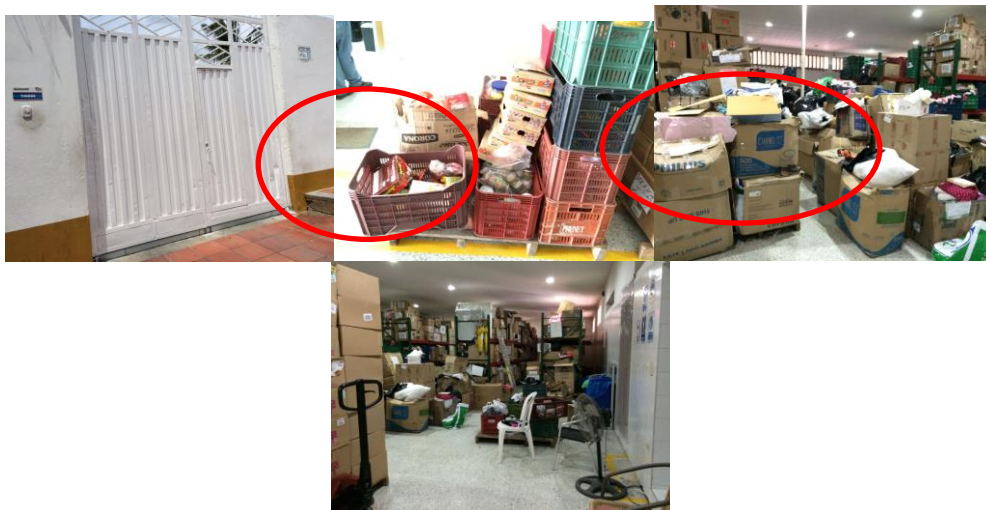
Se observan cilindros sueltos sin anclaje, extintores sosteniendo las puertas y residuos sin disposición según la legislación, por lo cual no se cuenta con controles operaciones, ni planes de emergencia que mitiguen la ocurrencia de una emergencia.

San Luis Almacenamiento de productos.

Se observan elementos como:

1. Alimentos enlatados (atún, sardinas, salmón, arveja, zanahoria, frijol); Salsas (mayonesa, salsa de tomate, aderezos); Granos (lenteja, arveja, frijol, garbanzo); Cereal (arroz, avena en hojuela y molida, Kellogg,).
2. Producto para bebida (panela, chocolate, choco listo), Azúcar y sal.
3. Productos de aseo: Papel higiénico, Pañales desechables, Toallas, Jabones de baño, Colgate.
4. Ropa se maneja en Banco de alimentos. Agua, colchonetas, almohadas. Cobijas.
5. Elementos De Cocina: Vajilla, ollas, estufas.

Banco de alimentos: Se almacenan elementos como: vestuario y otras ayudas.



CRITERIO REFERENTE	DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO II – ARTÍCULOS 10 Y 11, MATERIAS PRIMAS: Sitio exclusivo, independiente y protegido de contaminación
---------------------------	--

Aunque se observan espacios definidos para el almacenamiento de granos y otros productos alimenticios, no se han observa disposiciones estandarizados para la refrigeración de productos que lo requieran y control de temperatura de acuerdo a lo establecido.



5. DETALLE SOBRE EL RECURSO HUMANO

5.1. Detalle del recurso humano bajo su responsabilidad

Mediante la visita se observa la manipulación y preparación de alimentos, sin embargo no se cuenta con registros de capacitación en estos temas, certificados de salud o exámenes médicos que propendan por la inocuidad alimentaria y el cumplimiento legal de acuerdo al Decreto 3075.

CRITERIO REFERENTE	Decreto 3075 de 1997 – capítulo iii – artículo 14 / circular dssa 203 de 2008, capacitación: tener formación en manipulación de alimentos dictada por un oferente habilitado por la dirección seccional de salud de Antioquia • contar con capacitación continua, bajo responsabilidad de la empresa y podrá ser por personas naturales o jurídicas idóneas y por las autoridades sanitaria
	Decreto 3075 de 1997 – capítulo iii – artículo 13, estado de salud, contar con un chequeo médico antes de desempeñar su labor y por lo menos una vez al año • tomar medidas necesarias para que no se permita ninguna persona con una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o con heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea • en caso de estar enfermo debe reportarse como tal y no manipular alimentos.

6. INFORMACIÓN SOBRE PROGRAMAS, ESTUDIOS Y ACCIONES ESPECIALES

Denominación	Descripción	Estado actual		Tipo Acción	Vigencia
		Ejecutado	En Proceso		
Planes	Se recomienda implementar planes y disposiciones planificadas para contemplar los sitios con las condiciones mínimas de infraestructura para suplir la necesidad	NO		Preventiva	

Identificación de aspectos, riesgos y factores de inocuidad alimentaria.	existente De SST y medio ambiente, que contengan identificación de peligros /aspectos ambientales y puntos críticos de control para la manipulación, preparación y servido de alimentos.	NO		Preventiva	
Programas	De SST y medio ambiente, que contengan actividades de inspecciones, controles, seguimientos y verificación periódica para mantenimientos, competencia del personal y cumplimiento legal del sitio de operación.	NO		Preventiva	

7. INFORMACIÓN DE REGLAMENTOS Y MANUALES

7.1. Detalle los manuales de organización, reglamentos y procedimientos adoptados desde la gestión integral que pueden ser aplicados o difundidos a los albergues o lugares de Manejo de la emergencia.

Denominación del reglamento y/o manual	Descripción	Estado	Mecanismo de adopción y vigencia	Nro. acto administrativo de adopción	Fecha adopción
Manipulación de alimentos: Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013	Inocuidad alimentaria y otras disposiciones para infraestructura necesaria y manipulación	vigente	Legal		
Decreto 60 /02	Cursos de capacitación en manejo de alimentos. Certificados de salud de los manipuladores Exámenes de laboratorio: coprológico, frotis y uñas.	Vigente	Legal		
Procedimiento de identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles	Establecer una metodología que permita realizar la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles asociados con las tareas que afectan la salud y la seguridad de los empleados, contratistas y visitantes de la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres.	Vigente desde 25/08/2015 Versión 2	CODIGO: PR-1601-GTH-09	N.A	25/08/2015
Procedimiento para la identificación de aspectos, evaluación de impactos ambientales y determinación de controles	Definir la metodología para la identificación de Aspectos y evaluación de Impactos ambientales, generados en el desarrollo de las actividades y servicios de la UNGRD y aquellos sobre los que pueda influir dentro del alcance de sus procesos, para	Vigente desde 27/06/2014 Versión 1	CODIGO: PR-1300-SIPG-01	N.A	27/06/2014

	implementar acciones que permitan la mitigación y/o compensación de los impactos significativos y la potenciación de los positivos.				
Procedimiento de plan y respuesta ante emergencias.	Establecer los lineamientos necesarios para la preparación y atención de las emergencias ambientales que se puedan presentar en el desarrollo de las actividades de la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres-UNGRD.	Vigente desde 28/08/2015 Versión 04	CODIGO: PLA-1300-SIPG-01	N.A	28/08/2015
Procedimiento de identificación legal	Identificar, tener acceso, actualizar y evaluar los requisitos del Sistema Integrado de Planeación y Gestión (SIPLAG), legales y de otra índole aplicable a la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres y partes interesadas.	Vigente desde 28/08/2015 Versión 03	CODIGO: PR-1300-SIPG-02	N.A	28/08/2015
Procedimiento de control operacional	Implementar acciones que permitan generar control y/o reducción de los impactos ambientales y riesgos en seguridad y salud en el trabajo-SST, generados a partir del desarrollo de las actividades propias de la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres-UNGRD, encaminadas al logro de los objetivos y metas ambientales y de SST así como el cumplimiento de la política integral de la Entidad.	Vigencia desde 27/06/2014 Versión 01	CODIGO: PR-1300-SIPG-10	N.A	27/06/2014
Procedimiento de investigación de accidentes e incidentes de trabajo	Establecer las actividades a seguir para investigar, reportar y analizar los accidentes e incidentes de Trabajo que se originan en las actividades laborales de la UNGRD y para establecer mecanismos de prevención para la ocurrencia de nuevos eventos. 2. AL	Vigencia desde 27/06/2014 Versión 01	CÓDIGO: PR-1601-GTH-03	N.A	27/06/2014
Procedimiento de acciones correctivas, preventivas y de mejora	Determinar y eliminar las causas que generan las No Conformidades reales y/o potenciales, así como la implementación de las acciones de mejora, en los procesos del Sistema Integrado de Planeación y Gestión-SIPLAG de la Unidad Nacional para la Gestión del	Vigencia desde 26/08/2015 Versión 04	CÓDIGO: PR-1300-SIPG-05	N.A	26/08/2015

8. MARCO NORMATIVO GENERAL

- Decreto 3075 de 1997 (Alimentos).
- Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional).
- Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 (Agua para consumo).
- Resolución Área Metropolitana 879 de 2007 (Manejo Integral de Residuos Sólidos)

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

De acuerdo a lo establecido en Ley 87 de 1993, y en especial los artículos 9, 10, 11, 12 y 14, que tratan sobre la designación de la Oficina de Control Interno, el informe de los funcionarios de y el Decreto 1083 de 2015 que describe parcialmente los elementos técnicos y administrativos que fortalezcan el Sistema de Control Interno de las entidades y organismos del Estado y se precisa el rol que deben desempeñar las oficinas de control interno dentro de las organizaciones públicas, enmarcado en cinco tópicos: valoración de riesgos, acompañamiento y asesoría, evaluación y seguimiento, fomento de la cultura de control y relación con entes externos.


Dando alcance a lo expuesto anteriormente, la Oficina de Control Interno de la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres desarrolló el presente informe de gestión, el cual corresponde al Informe de seguimiento en apoyo a la definición de mecanismos de control para la atención y manejo de emergencias.

La Oficina de Control Interno de la UNGRD, como responsable de la visita y verificación del estado y condiciones de albergues, que en su momento se encontraban habilitados para la atención a la emergencia fronteriza con Venezuela por deportación de Connacionales; mediante la observación de condiciones, entrevista con los administradores operativos y evidencia de registros y otros documentos encontrados en el sitio, procede a ratificar frente a los criterios referentes, el nivel de cumplimiento actual con el fin de presentar las debidas recomendaciones en pro de formalizar una base sólida de estandarización y mejoramiento para la atención a emergencia desde cualquier ámbito.

Dentro de la verificación realizada se destaca la gestión del administrador operativo “Batallón de desastres e iglesia”, por presentar horarios establecidos para la alimentación, lugares limpios y ordenados, asesoría, información disponible y motivación para que la ciudadanía tramitara: búsqueda de empleo, tramite de subsidio de arriendo, educación, entre otros; con lo cual se exhorta a los demás organismos en la observancia y fortalecimiento en la aplicación de dicho criterios, a fin de evitar denuncias de la ciudadanía y observaciones por los organismos de vigilancia y control.

De igual manera, de acuerdo al seguimiento realizado, en cuanto a la verificación del cumplimiento de requisitos, de acuerdo a los criterios referentes, señalados dentro del informe evidenciadas por la OCI, y a la observación realizada en cada sitio, se evidencia la necesidad de fortalecer la cultura de autocontrol y apoyo en el personal y las entidades participantes, que interviene en el proceso de atención a la emergencia, mediante la aplicación de mecanismos, métodos estandarizados y programas con responsables y verificaciones periódicas sobre la gestión y la información que se procesa y remite, a fin de evitar desviaciones en los criterios referentes e incumplimientos legales que conlleven a inconsistencias en la prestación del servicio y la información reportada.

Basados en las recomendaciones descritas, reiteramos nuestra mejor disposición en la asesoría y acompañamiento a los procesos misionales de la UNGRD en procura del cumplimiento de los objetivos institucionales, determinación e implementación de herramientas y mecanismos que permitan asegurar la consecución de estándares requeridos, métodos y mejora continua en la atención y manejo de emergencias.



OLGA YANETH ARAGON SANCHEZ
JEFE OFICINA DE CONTROL INTERNO UNGRD

Elaboró: Norma Yamile Usme / Contratista OCI.

Revisó: Magnolia Vargas Fonseca / Profesional Especializado OCI / Dra. Olga Yaneth Aragón Sánchez/ Jefe OCI.

Aprobó: Olga Yaneth Aragón Sánchez/Jefe OCI.