



**AUDITORÍA GUBERNAMENTAL MODALIDAD ESPECIAL AREA AMBIENTAL  
MANIPULACION DE ALIMENTOS Y REQUISITOS SANITARIOS**

**SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL**

**INFORME FINAL**

**VIGENCIA 2009**

**CONTRALORÍA MUNICIPAL DE ARMENIA  
NOVIEMBRE DE 2010**



**AUDITORÍA GUBERNAMENTAL MODALIDAD ESPECIAL AREA AMBIENTAL  
MANIPULACION DE ALIMENTOS Y REQUISITOS SANITARIOS**

**SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL**

**CONTRALOR MUNICIPAL**

**RODRIGO OSORIO BELALCAZAR**

**DIRECTORA VIGILANCIA FISCAL  
Y CONTROL DE RESULTADOS**

**BEATRIZ HURTADO GIRALDO**

**RESPONSABLE DE LA ENTIDAD**

**SILVIA MARIA ACOSTA BOTERO  
Secretaría de Salud**

**EQUIPO AUDITOR:**

**LUZ ESTELLA JIMÉNEZ CRUZ  
Prof. Especializado-Coordinadora**

**E. MARGARITA HERRERA TORRES  
Profesional Universitario**

**CONTRALORÍA MUNICIPAL DE ARMENIA  
NOVIEMBRE DE 2010**

## TABLA DE CONTENIDO

		Pag.
	<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>4</b>
<b>1</b>	<b>CARTA DE CONCLUSIONES</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>INFORME FINAL CONSOLIDADO</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>EVALUACION DE HALLAZGOS</b>	<b>12</b>

## INTRODUCCIÓN

La Contraloría Municipal de Armenia, con fundamento en las facultades otorgadas por el artículo 267 de la Constitución Política, Ley 42 de 1993, Acuerdo 032 de diciembre de 1996, Resolución 003 del 16 de enero de 2008, “por medio de la cual se adopta como metodología para el proceso auditor de la Contraloría Municipal de Armenia, la Guía de Auditoría Gubernamental con Enfoque Integral - AUDITE 3.0, expedida por la Contraloría General de la República”, Resolución 025 del 13 de enero de 2010 “por medio del cual se adopta el Plan General de Auditoría (PGA) para la vigencia fiscal 2010, expedida por la Contraloría Municipal de Armenia”, practicó Auditoría Gubernamental Modalidad Especial Área Ambiental (Manipulación de Alimentos); vigencia 2009.

Los Hallazgos Administrativos se dieron a conocer oportunamente a la Secretaría de Salud a través de la Alcaldía Municipal, dentro del informe preliminar.

La Contraloría Municipal de Armenia espera que este informe contribuya al mejoramiento continuo de la Secretaría de Salud en cuanto a una mayor reflexión y conciencia en la evaluación de visitas de inspección, vigilancia y control a los diferentes establecimientos públicos expendedores de comidas y cárnicos; ya que una adecuada manipulación de alimentos va desde el momento en que se producen hasta que se consumen; pues éstos inciden directamente sobre la salud de la población. Lo anterior implica una verdadera concertación no solo al interior de la Secretaría si no con las diferentes personas que cumplen funciones de manipulación de alimentos, tanto en restaurantes como expendios de carnes, ya que lo que se busca es prevenir la contaminación de alimentos, aplicando medidas necesarias que garanticen la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios que consumimos en todas las fases de la cadena alimenticia; de mejorar las condiciones de conservación de los alimentos respecto a la refrigeración y la correspondiente cadena de frío; además es responsabilidad de la Secretaría de Salud velar por la aplicación de las normas técnicas y reglamentos sobre calidad de alimentos y si no se cumplen por parte de éstos tomar las medidas restrictivas, para que se pueda generar bienestar común y una mejor calidad de vida a los habitantes del Municipio de Armenia.



## 1. CARTA DE CONCLUSIONES

Doctora  
**SILVIA MARIA ACOSTA BOTERO**  
Secretaría de Salud Municipal  
Centro Administrativo Municipal (CAM)

Cordial Saludo.

La Contraloría Municipal de Armenia con fundamento en las facultades otorgadas por el artículo 267 de la Constitución Política, realizó Auditoría Gubernamental Modalidad Especial Area Ambiental (Manipulación de alimentos) a restaurantes y expendios de carnes del Municipio de Armenia, por el período comprendido entre el 01 de enero hasta el 31 de diciembre de 2009, evaluando el cumplimiento de la Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2905 de 2007, el cual arrojó tres Hallazgos Administrativos.

Para tal efecto el equipo auditor tomó como insumos los documentos que en ejercicio de la evaluación se estimaron pertinentes, con los que se pudo observar los resultados logrados por parte de la Secretaría de Salud municipal en la inspección, vigilancia y control de restaurantes y expendios de carne, vigencia 2009.

La auditoría incluyó las evidencias y documentos que soportan el cumplimiento de las disposiciones legales, debidamente documentados en papeles de trabajo, y fotos los cuales reposan en la carpeta de auditoría en la Contraloría Municipal de Armenia.

### **ANALISIS DEL EQUIPO AUDITOR**

Según lineamientos de la Ley 715 DE 2001, los Municipios tendrán competencia para:

- Ejercer competencias de inspección, vigilancia y control de factores de riesgo que afecten la salud humana presentes en el ambiente, en coordinación con las autoridades ambientales, en los distritos y municipios de categoría especial 1°, 2° y 3.
- Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana.

- Ejercer vigilancia y control sanitario en su jurisdicción, sobre los factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgos para la población, tales como establecimientos educativos, hospitales, cárceles, cuarteles, albergues, guarderías, ancianatos, puertos, aeropuertos y terminales terrestres, transporte público, piscinas, estadios, coliseos, gimnasios, bares, tabernas, supermercados y similares, plazas de mercado, de abasto público y plantas de sacrificio de animales, entre otros.
- Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9ª de 1979 y su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan.”

Como requisito esencial establecido en el Decreto 3075 de 1997, artículo 72, la entidad debe ejercer entre dos (2) y cuatro (4) visitas por establecimientos y para el caso objeto de estudio son los relativos a restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos. Tal como lo establece la norma debe realizarse inspección en aspectos como instalaciones, higiene personal, locativa y equipos, verificarse el cumplimiento de lo establecido en los artículos 34 y 35 del decreto 3075 (relacionados con requisitos para la distribución, comercialización y expendio de alimentos), con énfasis en los métodos de almacenamiento y parámetros de conservación de los diversos productos pertenecientes a este grupo, que enfatice más en la vigilancia del proceso de manipulación de alimentos, así como en la supervisión de la parte educativa sobre manejo adecuado de los mismos.

## **OBSERVACIÓN**

- Dadas las características de puntos críticos como son las ventas ambulantes móviles y la imposibilidad de realizar inspección, vigilancia y control en forma integral y, por ende, de emitir un concepto sanitario, la Secretaría de Salud debería fortalecer actividades educativas orientadas a todos estos manipuladores, expendedores y distribuidores de alimentos, en su gran mayoría pasan a ser alimentos de mayor interés en salud pública, debido a la combinación de sus materias primas y en muchos casos, por su deficiente conservación y manipulación al igual que malas condiciones y prácticas higiénicas.
- Los puntos referidos en su derecho de contradicción como: método de muestreo, formación complementaria a expendios de arepa, visita de inspección a vendedores ambulantes, expendedores de carne, centros de adulto mayor y presupuesto, no fueron descritos como motivo de hallazgos, se mencionan en el informe para demostrar los resultados obtenidos con el material que es objeto de evaluación

## 2. INFORME FINAL CONSOLIDADO

A continuación se relaciona el informe consolidado que se presentó de forma preliminar y el informe ajustado después de la respuesta entregada por medio del derecho de contradicción ejercido por la entidad auditada.

Tabla No. 1

HALLAZGO	OBSERVACIÓN	RESPUESTA DE LA ENTIDAD	CONCLUSION
<b>Secretaría de Salud</b>			
1	<p><b>Condiciones sanitarias de establecimientos</b></p> <p>De las visitas realizadas por el equipo auditor se observó inadecuadas condiciones higiénico ambientales, presumiéndose el incumplimiento de los requerimientos mínimos establecidos por la Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional, artículos 14, 15, 38, 39 del Decreto 3075 de 1997, y los artículos 13, 14, 16 y 78 de la Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, por parte de los establecimientos comerciales y del órgano de control (Secretaría de Salud Municipal).</p>	<p><b>Restaurantes tradicionales</b></p> <p><b>Restaurante El Rancho</b>, en la visita se encontró una serie de inconformidades; no obstante es de aclarar que en la vigencia 2009 tuvo tres (03) visitas de inspección a saber: El 10 Julio, el 26 de Agosto y el 23 de Septiembre, fecha esta última en la cual se le expidió concepto favorable, ya que en el <b>MOMENTO</b> cumplía con los requisitos sanitarios exigidos para tal actividad. Hecho éste, que no se puede comparar con la situación actual, pues ha transcurrido casi Un (01) año. Es más, en fecha Octubre 05 de 2010, se visitó este establecimiento haciéndosele los requerimientos pertinentes por incumplimiento de algunos ítems, y se le otorgó un término de 30 días hábiles para su cumplimiento, so pena de iniciarse proceso administrativo sancionatorio.</p> <p><b>Restaurante El Nuevo Caracol</b>, en el informe se indica que no cumple sanitariamente; no obstante es de aclarar que en la vigencia 2009 tuvo tres (03) visitas de inspección a saber: El 6 Marzo, el 12 de Junio y el 9 de Septiembre, fecha esta última en la cual se le expidió concepto favorable, ya que en el <b>MOMENTO</b> cumplía con los requisitos sanitarios exigidos para tal actividad. Hecho éste, que no se puede comparar con</p>	<p>Pese al número de visitas realizadas por la Secretaría de Salud Municipal no se evidencio exigencia en la aplicación de la norma. En consecuencia la Contraloría Municipal hace un llamado urgente a la prestación efectiva del servicio porque se trata no solo de quien manipula estos alimentos si no de quien los consume.</p> <p>Por lo expuesto anteriormente el hallazgo se deja en firme.</p>

		<p>la situación actual, pues ha transcurrido casi Un (01) año.</p> <p><b>Restaurante Gran Hong Yeng</b>, en el informe se indica que no cumple sanitariamente; no obstante es de aclarar que en la vigencia 2009 tuvo dos (02) visitas de inspección a saber: El 28 Agosto y el 27 de Noviembre de 2009, fecha esta última en la cual se le expidió concepto favorable, ya que en el <b>MOMENTO</b> cumplía con los requisitos sanitarios exigidos para tal actividad. Hecho éste, que no se puede comparar con la situación actual, pues ha transcurrido casi Un (01) año.</p> <p><b>Restaurante Chilla</b>, en el informe se indica que no cumple sanitariamente; no obstante es de aclarar que en la vigencia 2009 tuvo tres (03) visitas de inspección a saber: El 25 Marzo, el 05 de Agosto y el 15 de Octubre, fecha esta última en la cual se le expidió concepto favorable, ya que en el <b>MOMENTO</b> cumplía con los requisitos sanitarios exigidos para tal actividad. Hecho éste, que no se puede comparar con la situación actual, pues ha transcurrido casi Un (01) año.</p> <p><b>Restaurante Gaitán</b>, efectivamente no se visitó en la vigencia 2009.</p> <p><b>Restaurante El Ranchero</b>, en el informe se indica que no cumple sanitariamente; no obstante es de aclarar que en la vigencia 2009 tuvo tres (03) visitas de inspección a saber: El 12 Marzo, el 26 Mao y el 10 de Agosto, fecha esta última en la cual se le expidió concepto favorable, ya que en el <b>MOMENTO</b> cumplía con los requisitos sanitarios exigidos para tal actividad. Hecho éste, que no se puede comparar con la situación actual, pues ha transcurrido casi Un (01) año. Asimismo, en el mes de Octubre de 2010 se visitó quedando requerido.</p> <p><b>Restaurante y Cafetería Fruti Rojo</b> en el informe se indica que no cumple sanitariamente; no obstante es de aclarar que en la vigencia 2009 tuvo tres (03) visitas de inspección a saber: El 12 Marzo, el 6 de</p>	
--	--	--	--

		<p>abril y el 10 de Agosto, fecha esta última en la cual se le expidió concepto favorable, ya que en el <b>MOMENTO</b> cumplía con los requisitos sanitarios exigidos para tal actividad. Hecho éste, que no se puede comparar con la situación actual, pues ha transcurrido casi Un (01) año.</p> <p><b>Restaurante Delicias del Chispero Rojo</b>, en el informe se indica que no cumple sanitariamente; no obstante es de aclarar que en la vigencia 2009 tuvo dos (02) visitas de inspección a saber: El 10 Agosto quedando requerido, el 20 de Octubre se visitó y se encontró que no había cumplido con la totalidad de requerimientos, por tanto se dio nuevo plazo de cumplimiento y el 18 de febrero de 2010, fecha esta última en la cual se le expidió concepto favorable, ya que en el <b>MOMENTO</b> cumplía con los requisitos sanitarios exigidos para tal actividad. Asimismo, el 5 de Octubre de la presente anualidad se visitó, quedando nuevamente requerido, hecho que generó traslado al área jurídica de la Secretaría de Salud para las actuaciones procedentes.</p> <p><b>En expendios de carne</b>, se desea dar a conocer a resaltar lo indicado párrafos anteriores, respecto del censo que se adelantó en el 2009; asimismo lo desarrollado en 2010 con la expedición de la Resolución Municipal No. 135 la que refiere, entre otros apartes, la exigencia de contar con los equipos necesarios para garantizar la trazabilidad de la cadena de frío de la carne. Otro punto importante de dar a conocer, es que el momento en el que se realice la visita, ya que si es en la tarde, tal momento es el indicado para realizar el desposte y desprese de las canales de carne, hecho que, de manera obvia, genera salpicadura de sangre y por ende apariencia de desaseo.</p>	
--	--	--	--

HALLAZGO	OBSERVACIÓN	RESPUESTA DE LA ENTIDAD	CONCLUSION
<b>Secretaría de Salud</b>			
2	<p><b>Calificación</b></p> <p>La Secretaría de Salud realizó seguimiento y evaluación mediante "Acta de Inspección Sanitaria para Restaurantes, Expendios y Depósitos de Alimentos y Bebidas" la cual supera el 80% en la calificación de aspectos a verificar, calificación contraria a la realidad presumiéndose el incumplimiento de la interventoría de los contratos cuyos objetos son "Prestación de Servicios de Apoyo a la gestión el Proyecto prevención de enfermedades transmitidas por alimentos inocuos de la Secretaría de Salud Municipal para el año 2009, en restaurantes tradicionales urbanos y Prestación de Servicios de Apoyo a la gestión el Proyecto prevención de enfermedades transmitidas por alimentos inocuos de la Secretaría de Salud Municipal para el año 2009, en expendios de carne de res, cerdo, pollo y pescado", situación que conlleva a un posible detrimento al patrimonio público.</p>	<p>Se menciona en el informe preliminar, que "...en los informes presentados por cada uno de los contratistas enunciados en la tabla No. 9 muestran una calificación a cada restaurante y expendio visitado con un grado de cumplimiento entre <b>excelente y bueno</b>; calificación exagerada considerando los resultados obtenidos por el equipo auditor de la Contraloría Municipal, donde en un margen superior al 80% de los establecimientos visitados no presentaban condiciones higiénicas ambientales consistentes con el calificativo dado por la Secretaría de Salud a estos establecimientos..."; tal aseveración, se reitera, no es de recibo, por las razones hasta acá expuestas, las cuales giran básicamente en la muestra tomada del universo, el cual <b>no</b> corresponde al de la Secretaría y por la fecha de realización de visitas frente a la vigencia auditada.</p> <p>Frente a lo argumentado para la interventoría, la Secretaría de Salud contaba en el año 2009, con cinco (05) Técnicos Área Salud, distribuidos así:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uno (01) para el área de vectores y zoonosis;</li> <li>2. Dos (02) para el área de saneamiento; y,</li> <li>3. Dos (02) para el área de alimentos</li> </ol> <p>Dichos servidores públicos son encargados de ejercer inspección y vigilancia a los sujetos de atención en salud, apoyados por personal contratado para realizar visitas inspectivas, pero supeditados a la disponibilidad de tiempo para adoptar, en el caso de presentarse, medidas de seguridad o requerimientos por incumplimiento normativo de los establecimientos visitados.</p>	<p>El muestreo se estableció de restaurantes gastronómicos tradicionales, restaurantes escolares, centros de adulto mayor y drogadicción y plazas minoristas, como se evidencia en el informe preliminar, ya que se refería concretamente al tema de MANIPULACION DE ALIMENTOS, es decir, no cabría decir que el muestreo se saco de los 3.128 establecimientos comerciales.</p> <p>Lo que si se evidencia es que no hay un verdadero control y seguimiento de calidad por parte del interventor a los productos de inspección y vigilancia entregados por contratistas</p>



HALLAZGO	OBSERVACIÓN	RESPUESTA DE LA ENTIDAD	CONCLUSION
<b>Secretaría de Salud</b>			
3	<p><b>Mecanismos de Control</b></p> <p>No se evidencian mecanismos de control idóneos adoptados por la Secretaría de Salud para verificar la calificación reportada por quienes hacen visitas e inspecciones sanitarias a los establecimientos públicos.</p>	<p>Las condiciones sanitarias de un establecimiento pueden variar de un momento a otro. Es por esta razón, que no es dable aseverar que las labores propias de la interventoría realizadas a los contratistas del proyecto de Alimentos no evidencia gestión alguna, ya que, se vuelve a reiterar, se está evaluando la vigencia 2009 pero en el segundo semestre del año 2010; por tanto se pueden encontrar variables que determinan el cumplimiento o no de los establecimientos visitados. Si se pondera el número de establecimientos visitados frente al número total, la muestra es ínfima; por un lado; por otro, en el año 2009 no se presentaron enfermedades transmitidas por alimentos que tengan relación directa con los establecimientos visitados y que en el momento de la visita realizada por la auditora de la Contraloría Municipal, incumplían en parte la normativa sanitaria, toda vez que se presentaron casos aislados de los hechos objeto del presente derecho de contradicción. Otro hecho generador para desvirtuar lo aseverado por el informe preliminar, es que en los informes de interventoría se consignó, que la evidencia fotográfica reposaba en la Secretaría de Salud, ya que hace parte del archivo de gestión del proyecto.</p>	<p><b>El hallazgo se mantiene en firme,</b> teniendo en cuenta que la respuesta dada por la Secretaria de Salud no se encuentra acompañada de registros o soportes documentales que permitan evidenciar los mecanismos de control de verificación por parte del interventor a quienes hacen las respectivas visitas.</p>



### 3. EVALUACION DE HALLAZGOS

Tabla No. 2

No	HALLAZGO	CAUSA	EFECTO	CLASIFICACIÓN DE HALLAZGO		
				A	F	D
<b>Secretaría de Salud</b>						
1	<p><b>Condiciones sanitarias de establecimientos</b></p> <p>De las visitas realizadas por el equipo auditor se observo inadecuadas condiciones higiénico ambientales, presumiéndose el incumplimiento de los requerimientos mínimos establecidos por la Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional, artículos 14, 15, 38, 39 del Decreto 3075 de 1997, y los artículos 13, 14,16 y 78 de la Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, por parte de los establecimientos comerciales y del órgano de control (Secretaría de Salud Municipal).</p>	<p>Poca exigencia en el cumplimiento de las obligaciones de los expendedores de comida y carne, por parte de la Secretaría de salud.</p>	<p>Riesgos para la salud de la población.</p> <p>Iniciación de acciones disciplinarias.</p>	X		



No	HALLAZGO	CAUSA	EFECTO	CLASIFICACIÓN DE HALLAZGO		
				A	F	D
<b>Secretaría de Salud</b>						
2	<p><b>Calificación</b></p> <p>La Secretaría de Salud realizó seguimiento y evaluación mediante “Acta de Inspección Sanitaria para Restaurantes, Expendios y Depósitos de Alimentos y Bebidas” la cual supera el 80% en la calificación de aspectos a verificar, calificación contraria a la realidad presumiéndose el incumplimiento de la interventoría de los contratos cuyos objetos son “Prestación de Servicios de Apoyo a la gestión el Proyecto prevención de enfermedades transmitidas por alimentos inocuos de la Secretaría de Salud Municipal para el año 2009, en restaurantes tradicionales urbanos y Prestación de Servicios de Apoyo a la gestión el Proyecto prevención de enfermedades transmitidas por alimentos inocuos de la Secretaría de Salud Municipal para el año 2009, en expendios de carne de res, cerdo, pollo y pescado”, situación que conlleva a un posible detrimento al patrimonio público</p>	<p>Poco compromiso de quienes realizan el seguimiento de inspección y vigilancia.</p> <p>Inobservancia de la normatividad aplicable.</p>	<p>Emisión de informes no confiables.</p> <p>Acciones administrativas y disciplinarias</p>	X		



No	HALLAZGO	CAUSA	EFECTO	CLASIFICACIÓN DE HALLAZGO		
				A	F	D
<b>Secretaría de Salud</b>						
3	<p><b>Mecanismos de Control</b></p> <p>No se evidencian mecanismos de control idóneos adoptados por la Secretaría de Salud para verificar la calificación reportada por quienes hacen visitas e inspecciones sanitarias a los establecimientos públicos</p>	<p>Ausencia de responsabilidad por parte de la persona asignada para cumplir esta función.</p>	<p>Reportes carentes de fiabilidad por ausencia de control.</p>	X		