



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN

COORDINACIÓN DE CONSERVACIÓN Y SERVICIOS GENERALES

COORDINACIÓN TÉCNICA DE SERVICIOS GENERALES

DIVISIÓN DE VIÁTICOS, CORRESPONDENCIA Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

INFORME DE LA COMISIÓN

NÚMERO DE PLIEGO

5266

Ciudad de México, a 5 de agosto de 2019

Nombre del Coordinador Normativo: DR. RAUL PEÑA VIVEROS

Nombre de la Coordinación Normativa: COORDINACIÓN INTEGRAL DE SEGUNDO NIVEL

ADSCRIPCIÓN: DIVISIÓN DE HOSPITALES

LUGAR DE LA COMISIÓN: CD. OBREGON, SON.

DEL: 30/07/2019

AL: 02/08/2019

OBJETO DE LA COMISIÓN: APOYO DELEGACIONAL

1. PROPÓSITO DE LA COMISIÓN

Se acudió a realizar evaluación de los procesos del Departamento de Nutrición y Dietética del HGR No.1 Cd. Obregón delegación Sonora. En el proceso de Almacén de Víveres y la ejecución del Sistema Placa Web, en el área Preparación Previa los procesos de higienización y desinfección de alimentos, en el servicio Hospital y consulta externa la atención nutricional al paciente, Gestión Directiva de la Jefe del Departamento de Nutrición y la Gestión de riesgos con enfoque Infecciones Asociadas a la Salud.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS

Se acudió en compañía del Coordinador Delegacional de Nutrición y Dietética, Jefes de Nutrición y Dietética del HGR No.1 y HGZ, Jefa de Oficina y Dieto terapéutica, evaluando el procedimiento del Almacén de Víveres en la recepción y cómo de víveres, alimentos en stock, verificación de la red de frío en refrigeradores y cámara frigoríficas, contrato de víveres, manejo del Sistema Placa Web. (orden de compra, requisición interna, minutas sintéticas y desarrolladas, almacenaje del grupo 120 artículos de cocina y comedor, artículos de limpieza, análisis del control Bacteriológico de alimentos y personal. Se realizó el recorrido en el Departamento de Nutrición verificando el área de Preparación Previa sobre las técnicas de higiene, desinfección de alimentos, uso de los utensilios, tablas de picar por colores y desinfección en el área de Producción con riesgos por falta de mantenimiento en marmitas y drenaje, ensamble de dietas el servicio es descentralizado. Se verificó la Gestión Directiva de la Jefe del Departamento de Nutrición analizando los exámenes bacteriológicos realizados a los alimentos y al personal al donde se detecta varios exámenes del personal con coprocultivos contaminados, la plantilla de personal se detecta falta de la categoría de Nutricionista Dietista para cubrir las áreas de almacén de víveres, consulta externa y laboratorio de leches, indicadores del servicio los de bajo desempeño, presupuesto asignado, ejercido y el devengo. Con asesoría de la elaboración de la Matriz de Riesgos, Plan operativo, la supervisión se dirigió de los ítem de las Cédulas de Evaluación de Nutrición y Dietética en el 2 nivel y de las actividades de los Procedimientos de Nutrición y Dietética.

3. CONCLUSIONES

1. Orden, clasificación y limpieza en los Almacén de víveres, utensilios y artículos de aseo
2. Reforzar las medidas higiénicas en la preparación, higienización, manipulación de los alimentos.
3. Implementar las actividades que se realizan en el área de Preparación Previa para el procesamiento de los alimentos.
4. Reorganización del área del Cocción en la que se preparan los alimentos, orden y limpieza del lavado de batería.
5. Modificar las Minutas del Sistema Placa Web, acorde a la variedad y tipo de dietas y los gustos y regionalización de la Delegación
6. Actualizar la Gestión Directiva de la carpeta directiva, el plan operativo del lineamiento bacteriológico del departamento.

4. RESULTADOS OBTENIDOS

Se evaluó el proceso de procedimiento del Almacén de Víveres, encontrando que se modifican un 65% los platillos de las minutas incluidas del Sistema Placa Web, con mayor elaboración. No se lleva a cabo la entrega de los alimentos en el formato de requisición interna utilizando una libreta en la que se anotan todos los alimentos duplicando actividades, no existen tarjetas de Kardex para llevar el registro de la solicitud de alimentos nd-16, des organización en el almacenaje de alimentos, artículos de cocina y comedor y artículos de aseo. No lleva a cabo la diferencia de actividades que se realizan en las áreas del preparación previa y cocción por lo que existía contaminación cruzada al revolver alimentos sin higienizar; reorganizando y diferenciando las áreas. Se define la importancia de darle seguimiento a los exámenes positivos realizados al personal en el SPPTIMSS y en el CODECIN evitando un brote infeccioso en la unidad. La actualización de la carpeta Directiva alineada al Procedimiento de la gestión directiva de los departamentos de nutrición y dietética, actualización del planes táctico y operativos del lineamientos sanitario del Departamento. Realizar exámenes microbiológicos detectando presencia de bacterias en alimentos crudos.

5. CONTRIBUCIONES PARA LA DEPENDENCIA

Mejorar la calidad de atención médica-nutricional y seguridad de atención a los pacientes y personal con suministro de alimentos la delegación. Derivado de los resultados obtenidos se otorgó la asesoría para reorganizar las actividades descritas en las procedimientos, la emisión de documentos del Sistema Placa Web que coadyuvan en agilizar la solicitud, recibimiento y distribución interna de víveres. Intervención en la elaboración de acciones de mejora (plan operativo), problemas en la gestión directiva, herramientas de control, análisis de resultados, sobre todo el manejo del tablero de resultados para la toma de decisiones en tiempo real, en los procesos supervisados.

"Declaro bajo protesta de decir verdad, que los datos contenidos en este informe son verídicos, y manifiesto tener conocimiento de las sanciones que se aplicarán en caso contrario"

MARIA CONCEPCION DOMINGUEZ CORREA

Nombre y Firma del servidor público comisionado

1270-009-032