



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

INTRODUCCIÓN

En virtud de la Resolución 1229 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), “por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control (IVC) sanitario para los productos de uso y consumo humano” y en cumplimiento a las disposiciones de la Ley 1122 de 2007, se realizó por parte de la Secretaría Departamental de Salud (SDS) de Casanare, acciones de IVC en la preparación, distribución y comercialización de alimentos en los diferentes establecimientos inscritos, así como, en el transporte asociado a dichas actividades.

Que, bajo el contexto anterior, se plantea la elaboración del presente informe de análisis del mapa de riesgo sanitario de alimentos y bebidas, el cual consolida información referente a la actividad de vigilancia sanitaria a cargo de la SDS durante el año 2021 en el municipio de Maní, Casanare y su comparación con vigencias anteriores, con el fin de determinar avances o retrocesos en los diferentes aspectos, que son objeto del análisis.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Presentar el análisis de mapa de riesgo de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas priorizados para la gestión del riesgo de inocuidad del Municipio de Maní durante el año 2021.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ❖ Analizar el proceso de inscripciones de establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas.
- ❖ Determinar el comportamiento de establecimientos activos e inactivos.
- ❖ Evaluar y comparar la distribución de números y porcentajes de visitas realizadas por tipos de establecimientos.
- ❖ Consolidar información acerca del concepto sanitario de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas, así como de los vehículos de transporte de alimentos, inscritos en el Municipio.
- ❖ Realizar la clasificación de Riesgo de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas del municipio teniendo en cuenta la prioridad del modelo de riesgos SOA (Severidad (S); Probabilidad de Ocurrencia (O); y Afectación (A)).

2. ANÁLISIS DE RESULTADOS

La Secretaría Departamental de Salud de Casanare en su labor como ETS, implementó el modelo de IVC basado en el riesgo, en las actividades de su competencia y en promoción de la inocuidad de la cadena alimentaria en el sector salud. Por lo anterior, teniendo en



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

cuenta toda la información extractada de las visitas de inspección y demás acciones realizadas, por el técnico y profesional de apoyo asignados al municipio de Maní, presenta a continuación los resultados obtenidos junto con su respectivo análisis.

2.1. INSCRIPCIONES

La Secretaría Departamental de Salud de Casanare, requiere que todo establecimiento asociado al consumo de alimentos, bebidas alcohólicas, transporte de alimentos, venta de leche y carne, cuenten con su respectiva inscripción en las bases de datos, para efectos de realizar acciones de control y seguimiento, misma que se realiza a través de formatos ya establecidos e incluidos en el sistema de gestión integrado, por lo que, durante la vigencia del presente año, se realizaron, un total de **94** inscripciones de establecimientos o sujetos de verificación asociados con las diferentes actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas.

De acuerdo con los lineamientos y directrices dadas para el proceso de inscripciones de los establecimientos, estas se pueden dar en determinadas circunstancias o situaciones, tales como: cuando los establecimientos son nuevos, o cuando existe alguna novedad en cuanto al cambio de dirección, cambio del propietario, cambio de nombre, cambio o adición de tipo de establecimiento, etc.

En la **Tabla 1**, se puede observar la descripción detallada de las inscripciones realizadas en el año 2021, por tipo de sujeto y tipo de establecimiento, en donde se puede evidenciar que, la mayor cantidad (**48**) corresponden a sujetos de preparación de alimentos, seguidos de los expendios de bebidas alcohólicas (**37**), expendio de alimentos (**10**), expendio de carnes (**5**) y almacenamiento (**2**), para un total de **102**. Cabe anotar que este valor es superior al número total de inscripciones mencionadas anteriormente, debido a que algunos de los establecimientos inscritos, se registran con más de una actividad, pero el formato contempla que, solo se realice una inscripción independiente de las actividades que desarrolle.

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD	ACTIVOS	
			SI	NO
Preparación de Alimentos	Restaurante	24	22	2
	Cafetería	6	6	-
	Panadería y/o Pastelería	3	3	-
	Frutería y/o Heladería	7	7	-
	Comidas Rápidas	8	6	2
Expendio de Alimentos	Expendio de Alimentos	10	10	-
Almacenamiento	Bodega de Almacenamiento	2	1	1
Expendio Bebidas Alcohólicas	Expendio Bebidas Alcohólicas	37	36	-
Expendio de Carnes	Expendio de Carnes	5	4	1
TOTALES		102	95	6

Fuente: Registro de inscripciones Maní

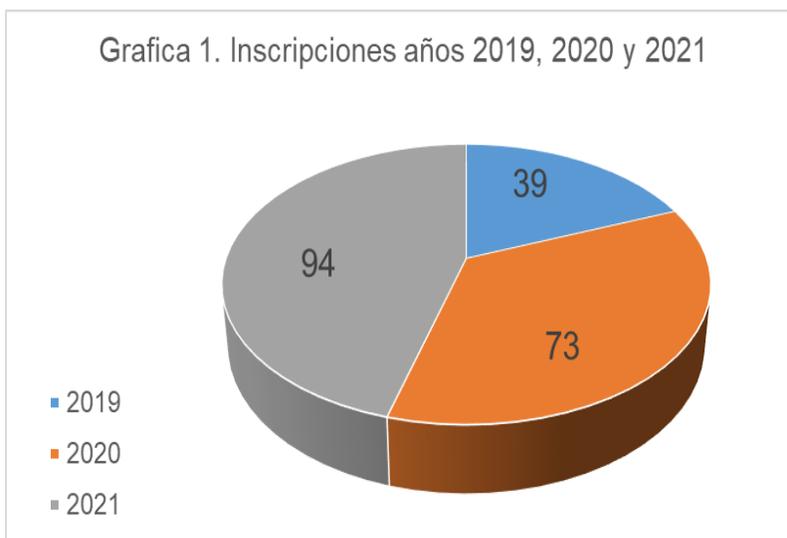


MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

Por último, podemos observar que, al término de la presente vigencia, 6 establecimientos que se habían registrado, cerraron sus operaciones, debido a diferentes causas que serán descritas posteriormente

2.2. COMPARATIVO INSCRIPCIONES.

Teniendo en cuenta la información de inscripciones realizadas en la presente vigencia y en las de los dos años anteriores, en la **Grafica 1**, observamos que, durante el año 2019 se realizaron **39** inscripciones, en el año 2020 se realizaron **73**, lo que representa un aumento del **87%** respecto al año 2019 y en el 2021 como ya se mencionó anteriormente, se realizaron **94**, lo que representa un aumento del **29%** respecto al año 2020.



En la **Tabla 2**, igualmente los totales son mayores a los citados inmediatamente anterior, por la misma causa ya descrita acerca de los establecimientos que registran más de una actividad, por lo que, para el siguiente análisis y en adelante, se tendrán en cuenta como referencia estos totales. Aquí se puede observar un marcado y continuo aumento en el número de inscripciones y esto puede estar influenciado por diferentes situaciones y factores, los cuales se analizan a continuación.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

Tabla 2. Comparativo Inscripciones

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	2019	2020	2021
Preparación de Alimentos	Restaurante	14	15	24
	Cafetería	1	6	6
	Panadería y/o Pastelería	1	2	3
	Frutería y/o Heladería	1	1	7
	Comidas Rápidas	3	3	8
Comedores	Comedores	2	-	-
Expendio de Alimentos	Expendio de Alimentos	10	29	10
	Grandes Superficie	1	1	-
	Comercialización ambulante de leche	-	3	-
	Comercialización de leche en expendio	-	1	-
Almacenamiento	Bodega de Almacenamiento	1	1	2
	Dador de Frio	-	1	-
Expendio Bebidas Alcohólicas	Expendio Bebidas Alcohólicas	5	8	37
Expendio de Carnes	Expendio de Carnes	-	10	5
TOTALES		39	81	102

Fuente: Registro de Inscripciones Maní

La emergencia sanitaria causada por COVID – 19, por la que aún estamos atravesando, comienza en el mes de marzo del año inmediatamente anterior, donde se toman unas medidas de confinamiento y aislamiento estrictas, con el fin de contener el avance de la misma, hecho este que ocasiona el cierre de negocios, empresas, instituciones y por ende la pérdida de puestos de trabajo y empleos directos e indirectos, disminuyendo los ingresos de la mayor parte de la población.

Posteriormente, para el segundo semestre del año 2020 y más exactamente para el último trimestre, se fueron flexibilizando las medidas y se dio la viabilidad para que ciertos sectores de la economía, bajo unos protocolos de bioseguridad, pudieran prestar servicios de atención al público, siendo el sector de alimentos y bebidas uno de ellos, circunstancia que sirvió para que algunas habitantes, vieran en este sector oportunidades de negocio, que les permitiera generar ingresos, para el sustento de sus núcleos familiares, tan es así, que se puede evidenciar el mayor aumento de inscripciones de establecimientos de preparación y expendio de alimentos, continuando la tendencia hasta el año 2021.

De otro lado, para el año 2021, se continua con la flexibilización de las medidas y como una estrategia de reactivación económica, se da apertura a los establecimientos relacionados con el expendio de bebidas alcohólicas, lo que ocasiona que, se presente un considerable aumento en las inscripciones de este tipo de establecimientos, máxime si se tiene en cuenta que en el municipio de Maní se desarrollan grandes proyectos agrícolas y pecuarios en el área rural, los cuales demandan gran cantidad de mano de obra, y por ende el aumento de moneda o efectivo circulante y demanda del servicio, situación que de igual manera es aprovechada por la población dando apertura a nuevos establecimientos de este tipo, influyendo directamente en el aumento de las inscripciones de estos establecimientos, llegando a un porcentaje cercano al **400%** respecto a las



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

inscripciones del año 2020. Este fenómeno también es aprovechado por la población migrante de origen venezolano, la cual, o bien arriendan locales ya existentes o montan sus propios negocios, valiéndose de la utilización de cámaras de comercio a nombre de ciudadanos colombianos para darle cierto estatus de legalidad a sus negocios.

También se pudo evidenciar que, personas que vivían en otras ciudades y que, por efectos de la pandemia, vieron afectados sus fuentes de ingreso, por lo que han regresado, o en algunos casos familias buscando nuevos horizontes, han llegado al municipio, con la idea de montar nuevos negocios y ven en el sector de los alimentos y bebidas buenas alternativas, dada la importancia como necesidad primaria de la sociedad, influyendo igualmente en el aumento de inscripciones en la vigencia 2021.

Por último, otro factor que influye en el aumento de inscripciones, está relacionado con las inscripciones de establecimientos, a los cuales se le han venido realizando visitas de inspección, pero que, por alguna circunstancia, en su momento no se les realizó el proceso de inscripción, sobre todo establecimientos de expendio de alimentos y expendio de bebidas alcohólicas.

3. ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS.

Los establecimientos pertenecientes al sector de los alimentos y bebidas, no son ajenos a la dinámica, que imponen las variables que rigen su comportamiento y permanencia en el mercado, como son la oferta y la demanda, los nichos de mercado, los segmentos de mercado, el poder adquisitivo, el capital de trabajo y en general la dinamización de la economía de los municipios, por tal razón dichos establecimientos están sometidos continuamente a estas variables, lo que hace que, algunos no logren consolidarse y tengan que cerrar temporal o totalmente sus operaciones, ya que iniciaron como una oportunidad de generar ingresos, que al no verse reflejados en el corto plazo, se ven abocados a buscar e incursionar en otras alternativas de negocio.

En el conjunto de los establecimientos, existen algunos que ya se encuentran consolidados por su tradición y han logrado trascender y obtener un crecimiento que les permite permanecer activos en el tiempo, sin embargo, hay otros establecimientos nuevos o con un historial reciente, los cuales luchan por conquistar la preferencia de los consumidores y son los más afectados por las circunstancias antes mencionadas.

Cabe mencionar que, el proceso de activación e inactivación de los establecimientos, se da en la medida que se tenga conocimiento por parte del profesional contratado y el técnico del municipio, los cuales, en las actividades de trabajo de campo, realizan esta verificación y en tiempo real, se actualiza la información en las bases de datos dispuestas para tal fin.

En la **Tabla 3**, se presenta la información de los establecimientos activos e inactivos de los años 2020 y 2021, en donde se puede evidenciar que, efectivamente para el año 2021, existe un aumento del **29%** del total de activos respecto al 2020, lo cual es

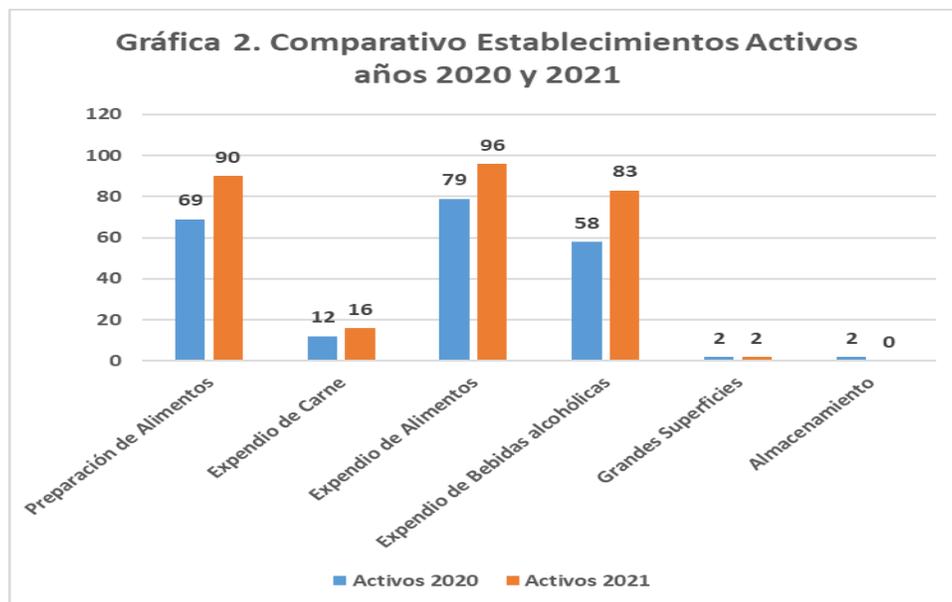
MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

consecuente con el aumento en el número de inscripciones, que fue del **29%**. Respecto al total de establecimientos inactivos, el aumento fue del 163% respecto del año 2020, sin embargo, hay que mencionar que este porcentaje tan alto, puede estar relacionado, primero, que por motivos de la pandemia, en el año 2020 se dificultó un poco el trabajo de campo y teniendo en cuenta que aunque los establecimientos estuvieron cerrados no significaba que este cierre fuera permanente, por lo que no se inactivaron en las bases de datos, dando tiempo a que en la medida de la reactivación económica entraran nuevamente en operación y segundo que para el año 2021, se realizó un trabajo permanente tanto del técnico como del profesional, donde se hizo una depuración y actualización del estado de los establecimientos en la base de datos.

Tabla 3. Comparativo Establecimientos Activos

TIPO DE SUJETO	2020		2021	
	Activo	Inactivo	Activo	Inactivo
Preparación de Alimentos	69	44	90	76
Expendio de Carne	12	1	16	13
Expendio de Alimentos	79	14	96	29
Expendio de Bebidas alcohólicas	58	-	83	34
Grandes Superficies	2	-	2	-
Almacenamiento	2	-	-	3
TOTALES	222	59	287	155

Fuente: Matriz de Riesgo Maní





MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

En la **Grafica 2**, se puede observar al detalle comparativamente, en cuanto al tipo de sujeto de verificación que permanecen activos, que, para el año 2021 respecto al año anterior, la mayoría de los tipos de sujetos de verificación, tuvieron un comportamiento al aumento, salvo los de grandes superficie y almacenamiento, evidenciando que, los establecimientos de bebidas alcohólicas fueron los que mayor injerencia tuvieron en el porcentaje global de aumento con un **43%**, igualmente siendo consecuente con el aumento en el total de inscripciones en el presente año.

4. VISITAS REALIZADAS 2021

En el municipio de Maní, existe un técnico en salud pública, perteneciente a la planta de la Secretaría Departamental de Salud, el cual junto al profesional contratado, son los encargados de realizar las visitas de inspección a los sujetos asociados al consumo de alimentos y bebidas, donde por directriz de la referente SAN de la Dirección de Salud Pública de la Secretaría Departamental de Salud, se determinó que el técnico realizara visitas a los establecimientos de bajo riesgo y el profesional se enfocara en los establecimientos de alto y moderado riesgo, en consecuencia, para el presente año se realizaron **343** vistas, distribuidas de acuerdo con lo descrito en la **Tabla 4**, en donde se observa que el **50%** se enfocaron en establecimientos de preparación de alimentos, lo cual cobra relevancia, toda vez que son establecimiento que en la mayoría de las veces son de alto y moderado riesgo, el restante **50%** está distribuido en los demás tipos de sujetos de verificación, siendo los más representativos los expendios de alimentos y los expendios de bebidas alcohólicas con el **20%** cada uno y uno **8,5%** para los expendios de carne.

Tabla 4. Visitas Realizadas 2021

TIPO DE SUJETO	1 Visita	2 Visitas	3 Visitas	Total
Preparación de Alimentos	97	71	4	172
Expendio de Carne	18	11	-	29
Expendio de Alimentos	70	-	-	70
Expendio de Bebidas Alcohólicas	68	-	-	68
Grandes Superficies	2	-	-	2
Almacenamiento	1	-	-	1
Vehículos Transporte Alimentos	1	-	-	1
TOTAL	257	82	4	343

Fuente: Matriz de Riesgo Maní

De igual manera, podemos percibir que, **257** establecimientos recibieron una visita en el año, mientras que **82** establecimientos recibieron dos visitas en el año y solo **4** establecimientos recibieron una tercera visita, evidenciando también que se trata de establecimientos que son de alto y moderado riesgo, como son los de preparación de alimentos y expendios de carne, a los cuales, como se menciona más adelante se deben visitar más de una vez al año.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

Tabla 5. Comparativo número de visitas y porcentaje, por tipo de establecimiento años 2020 y 2021

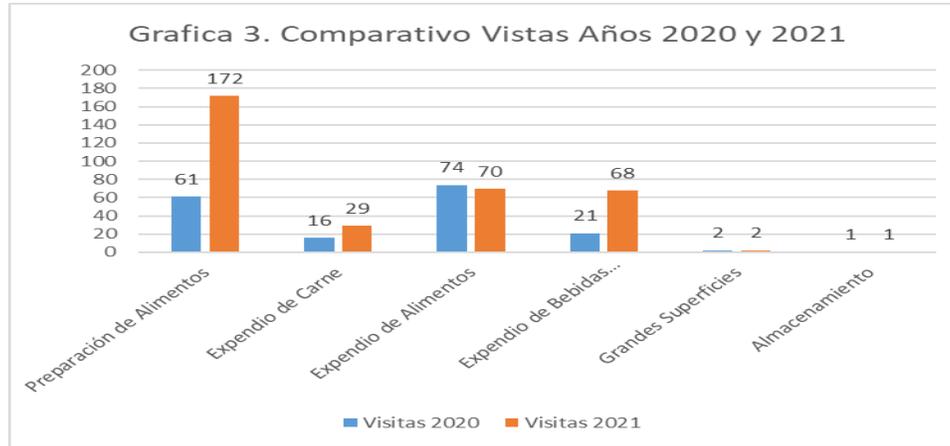
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Visitas 2020	%	Visitas 2021	%
Restaurante	49	22,3	89	25,9
Cafeterías	4	1,8	12	3,5
Comedores	1	0,5	3	0,9
Comidas Rápidas	12	5,5	39	11,4
Fruterías	4	1,8	12	3,5
Panaderías	9	4,1	17	5,0
Expendios de Carne	16	7,3	29	8,5
Expendios de alimentos	94	42,7	70	20,4
Almacenamiento	1	0,5	1	0,3
Expendio Bebidas Alcohólicas	23	10,5	68	19,8
Grandes Superficies	4	1,8	2	0,6
Vehículos Transporte Alimentos	3	1,4	1	0,3
Total	220	100	343	100

Fuente: Matriz de Riesgo Maní

En la **Tabla 5**, se muestra un comparativo entre el número de visitas y el porcentaje de distribución por tipo de establecimiento, correspondiente del total de visitas realizadas de los últimos dos años, donde podemos detallar que el mayor peso porcentual de las visitas realizadas en el año 2020, fueron los expendios de alimentos con un **42,7%** seguido de los restaurantes con un **22,3%** y esto pudo estar relacionado con que por efectos de la pandemia, el técnico de salud, enfocó sus esfuerzos en visitar este tipo de establecimientos y que se asignó profesional contratado para el segundo semestre. En lo que se refiere al año 2021, como ya habíamos mencionado previamente el mayor peso porcentual está dado por los establecimientos de preparación de alimentos con un **50%** y dentro de ellos los restaurantes suman el **25,9%**, esto en razón a que el profesional contratado tenía asignado destinar las visitas en los establecimientos de alto y moderado riesgo

En el **Grafico 2**, se puede observar el comparativo de vistas por tipo de sujeto de verificación, durante los años 2020 y 2021, en donde evidencia que, para el año 2021, las visitas a establecimientos de preparación de alimentos, aumentaron en un **282%**, esto debido a que, por efectos de la emergencia sanitaria, solo se pudieron realizar visitas, en el último trimestre del año, de otro lado se evidencia también un aumento de **324%** en el número de visitas de los establecimientos de bebidas alcohólicas, causado también por la emergencia sanitaria, donde dichos establecimientos permanecieron la mayor parte del año cerrados.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI



4.1. CONCEPTO SANITARIO.

El concepto sanitario es emitido por la autoridad sanitaria y está dado, de acuerdo con la calificación o puntaje obtenido, posterior a la aplicación de los formatos de actas de vista según sea el tipo de sujeto de verificación, donde se evalúa el cumplimiento de los requisitos de la norma, en los diferentes aspectos como las instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador, requisitos higiénicos y saneamiento entre otros; este concepto puede ser **favorable** cuando el puntaje obtenido sea entre **(90 y 100)%**, **favorable con requerimientos** o **pendiente** para el caso de bebidas alcohólicas, cuando el puntaje sea de entre **(60 y 89,9)%** y **desfavorable** cuando se menor de **60%**. Lo que se espera es que todos los establecimientos obtengan un concepto sanitario favorable, hecho que aseguraría en gran proporción los niveles de inocuidad alimentaria del municipio.

Tabla 6. Conceptos Sanitarios Establecimientos Activos 2021

TIPO DE SUJETO	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PENDIENTE	DESFAVORABLE	TOTAL VISITAS
Preparación de Alimentos	13	77	-	-	90
Expendio de Carne	1	15	-	-	16
Expendio de Alimentos	23	72	-	-	95
Expendio de Bebidas Alcohólicas	2	-	73	-	75
Grandes Superficies	1	1	-	-	2
Total	40	165	73	0	278

Fuente: Matriz de Riesgo Maní

Para el análisis de esta variable, no se tendrán en cuenta las segundas y terceras visitas realizadas a los establecimientos, ya que se valida es el concepto sanitario obtenido en la última visita, dejando sin validez los conceptos anteriores. Por consiguiente, en la **Tabla 6**, podemos observar que solo **40** establecimientos lo que corresponde al **14%** de los establecimientos activos, obtuvieron un concepto sanitario **favorable** y el **76%** restante con un concepto sanitario **favorable con requerimientos** para **165** establecimientos o



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

concepto sanitario **pendiente** para **73** expendios de bebidas alcohólicas, sin embargo hay que mencionar que, del total de los establecimientos, que obtuvieron este concepto de favorable con requerimientos o pendiente, el **77%** tienen un porcentaje de entre **80 y 89%**, el **21%** con porcentajes entre **70 y 79,9%** y solo el **2%** con porcentajes entre **60 y 69,9%**, indicando que con la atención y la solución a algunas falencias, se pueden mejorar estos conceptos sanitarios. Teniendo en cuenta lo aquí expresado, es de especial análisis, máxime si se tiene en cuenta que como se mencionó anteriormente se espera que sea favorable para todos los establecimientos, cabe resaltar que, por razones diversas, quedaron 32 establecimientos a los cuales no se les realizó visita alguna en la vigencia 2021, por lo que para incluirlos en el presente análisis se hizo con la última visita realizada en el año inmediatamente anterior.

Es preciso aclarar que, en la **Tabla 6**, se observa un total de establecimientos activos de 278, el cual, difiere por 9 al total de establecimientos activos mostrados en la Tabla 3, que es de 287, esto es debido a que, durante el mes de diciembre del presente año, se realizaron inscripciones a igual número de establecimientos, pero no se les realizó visita de inspección por lo que no cuentan con concepto sanitario, por ende, no se tuvieron en cuenta para este análisis.

De acuerdo con lo evidenciado en las visitas de inspección realizadas en los establecimientos, se pueden establecer las mayores falencias en el cumplimiento de los requisitos de la norma, lo que hace que se obtengan estos resultados en cuanto a los conceptos sanitarios se refiere, entre otras podemos mencionar las siguientes:

- Las Instalaciones. Independiente de si los establecimientos funcionen en instalaciones propias o arrendadas, las instalaciones fueron construidas sin tener en cuenta el cumplimiento de los requisitos descritos en las normas sanitarias, por lo que realizar las respectivas adecuaciones, representa incurrir en costos que de acuerdo con lo que informan los propietarios, las utilidades no son tan representativas como para poder cubrirlos, y en el caso de instalaciones arrendadas, los propietarios no están en la disposición de realizar dichas adecuaciones; siendo los aspectos más destacados, los drenajes, las superficies de los pisos y paredes, las protecciones de los ductos u orificios de ventilación.
- Los equipos. Teniendo en cuenta sobre todo los equipos de refrigeración y congelación, por su importancia en la conservación y almacenamiento de los alimentos que requieren cadena de frío, se evidencia que en su mayoría carecen de sistemas o instrumentos para la toma, registro y monitoreo de temperaturas, como una herramienta fundamental a fin del aseguramiento de la inocuidad.
- Los soportes documentales de saneamiento. Se pudo evidenciar que, la inmensa mayoría de establecimientos no tienen documentado e implementado el documento, plan de saneamiento, que debe contener los programas de limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, el cual debe marcar un derrotero, dada la importancia en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, debido a que establece procedimientos estandarizados, para cada uno de los programas. Lo que se pudo establecer, de acuerdo con lo que manifiestan los



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

- propietarios, de los establecimientos, es que estos documentos tienen un costo y que los negocios no producen los suficientes ingresos, como para incurrir en estos costos.
- Planes de capacitación. Respecto de este soporte documental, lo que informan los propietarios es que no conocen de este requisito de la norma y que lo que venían haciendo es la realización de cursos anuales de manipulación de alimentos, toda vez que quienes ejercían las visitas de inspección le seguían dando validez a estos cursos, hecho este que cambió en la presente vigencia, por lo que ningún establecimiento cumple con este requisito.
 - Personal manipulador de alimentos. Este ítem está relacionado con el incumplimiento en cuanto al suministro y uso de vestimenta adecuada de acuerdo a lo descrito en la norma, es decir la utilización de gorro, calzado adecuado, vestimenta de color claro, uso de joyas y accesorios etc. Adicional a lo anterior está el tema del certificado médico que indique la aptitud para manipular alimentos.
 - Instalaciones sanitarias. Se refiere a que en la mayoría de casos no están construidas acorde a lo establecido en la norma ya que no se suministran todos los elementos requerido para el lavado y secado de manos, tanto en los baños como en las áreas de preparación.
 - Manejo de residuos sólidos. Lo que se observa en la mayoría de los casos es que, el manejo de los residuos, es muy deficiente, ya que no realiza en los respectivos recipientes con tapa y el almacenamiento temporal no se realiza igualmente de forma adecuada en contenedores apropiados.
 - Limpieza y desinfección. Se falencia sobre todo se observa en las paredes y pisos, debido a la acumulación de residuos de grasa y suciedad, por los deficientes procedimientos y la periodicidad en su aplicación.

Existe un problema generalizado en el municipio y tiene que ver con la población migrante de origen venezolano, la cual ha llegado a ocupar espacios de mano de obra en casi todos los establecimientos, desplazando a la población colombiana, sin embargo se presenta un caso muy particular y es que esta población es muy inestable y se están moviendo continuamente por lo que laboran en un establecimiento por uno o dos meses y luego se van del municipio o se cambian de establecimiento de acuerdo a sus conveniencias u oportunidades de generar mejores ingresos, por lo que esta situación está causando un problema de salud pública, y le dificulta también el cumplimiento de algunos requisitos, como por ejemplo el certificado médico de aptitud para manipular alimentos, ya que los propietarios manifiestan no incurrir en esos gastos por las razones de que no se mantienen en el empleo; también en lo relacionado con el suministro y uso de dotación adecuada, las capacitaciones y el conocimiento mismo tanto de los procedimientos como de la normatividad relacionada con alimentos y bebidas.

Por último, se puede percibir un concepto generalizado con los propietarios de los establecimientos, en razón a que, aun incumpliendo algunos de los requisitos de la norma, el concepto sanitario de favorable con requerimientos, les permite seguir funcionando y no se esfuerzan por dar cumplimiento, más si se tiene en cuenta que deben incurrir en costos que no tienen contemplados, por lo que, la SDS a través del PIC departamental, implemento la estrategia denominada “Pilas Donde Come”, consistente en



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

otorgar un sello de calidad sanitaria, de acuerdo al puntaje obtenido en el concepto sanitario, donde el sello **Oro** corresponde a puntajes mayores a 90%, el sello **Plata** corresponde a puntajes entre 80 y 89,9 y el sello **Bronce** a puntajes entre 70 y 79,9, todo esto como un incentivo para los propietarios, ya que esto genera la confianza en los consumidores y por ende representa un mejor posicionamiento de los establecimientos en el mercado. Esta estrategia se implementó con 35 establecimientos distribuidos en las categorías de **Oro** 4 establecimientos, **Plata** 22 establecimientos y **Bronce** 9 establecimientos, de los cuales una vez realizado el seguimiento, se pudo evidenciar que 7 establecimientos de sello bronce, mejoraron su condición sanitaria y pasaron a sello plata, 6 establecimientos de sello plata igualmente mejoraron sus condiciones sanitarias y pasaron a sello oro, mientras que solo un establecimiento de sello plata bajo a sello bronce, quedando finalmente 10 establecimientos en sello oro, 24 en sello plata y solo 1 en sello bronce; lo que nos indica que en el municipio de Maní se vio la estrategia como algo significativo para mejorar condiciones sanitarias, influyendo proporcionalmente en los resultados obtenidos.

4.2. Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo

Para establecer perfiles de riesgo para cada uno de los tipos de establecimientos que están bajo vigilancia sanitaria, la SDS de Casanare bajo principios fundamentales de su competencia y ciñéndose a las disposiciones de la Resolución 1229 de 2013 por la cual se formaliza la aplicación del modelo de IVC basado en riesgos, implementó el modelo IVC - SOA desarrollado por el INVIMA y adaptado por la SDS, en donde los resultados obtenidos en campo consideraron tres aspectos que constituyen la sigla SOA: Severidad (S), la probabilidad de Ocurrencia(O), y la Afectación (A).

Tabla 7. Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo 2021

Tipo de Establecimiento	Actvos	Prioridad					SOA Nivel de Riesgo				
		1	2	3	4	5	0-1	1-2	2-3	3-4	4-5
Restaurantes	43	-	23	20	-	-	-	-	20	23	-
Cafeterías	7	-	-	7	-	-	-	-	6	1	-
Comidas Rápidas	21	-	6	15	-	-	-	-	15	6	-
Fruterías	8	-	-	8	-	-	-	-	5	3	-
Panderías	9	-	1	8	-	-	-	-	8	1	-
Comedores	2	-	-	2	-	-	-	-	1	1	-
Expendios de Carne	16	-	4	12	-	-	-	-	10	6	-
Expendio de Alimentos	95	-	1	5	89	-	-	89	4	2	-
Expendio de Bebidas Alcohólicas	75	-	-	9	66	-	-	66	9	-	-
Grandes Superficies	2	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-
Total	278	0	35	88	155	0	0	155	80	43	0

Fuente: Matriz de Riesgo Maní



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

Partiendo de lo anterior, y con la información recogida en campo, en las visitas de inspección realizadas en el año 2021, y con la información de la última visita del año 2020, de aquellos establecimientos a los cuales no se les realizó visita en el 2021, como son expendios de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas, a través de la matriz de mapa de riesgos se realizó la evaluación de los 278 establecimientos activos con corte a 31 de diciembre de 2021, presentando los siguientes resultados.

De la **Tabla 7**, podemos decir que **155** de los establecimientos activos, es decir el **56%**, tienen una prioridad de **4**, **88** establecimientos (**31.5%**) una prioridad de **3** y **35** establecimientos (**12,5%**) una prioridad **2**, indicando que para el año 2022, entendiéndose que, 1 es la **mayor prioridad** y 5 una **menor prioridad**, se deben tener en cuenta prioritariamente estos últimos establecimientos, que, según la tabla corresponden en su mayoría a preparación de alimentos.

Para el caso del nivel de riesgo se establece que, un resultado menor a **2** indica un **Riesgo Bajo**, un resultado entre **2** y **3** indica un **Riesgo Moderado**, un resultado entre **3** y **4** indica un **Riesgo Alto** y un resultado mayor a **4** nos indica un **Riesgo Extremo**, por lo que podemos deducir que al igual que en la prioridad, el **56%** de los establecimientos activos se encuentran en **Riesgo Bajo** observando que se trata igualmente de expendios de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas, **29%** de los establecimientos se encuentran en **Riesgo Moderado** y el restante **15%** se encuentran en **Riesgo Alto**, correspondiente como era de esperarse a establecimientos de preparación de alimentos y expendios de carne en su gran mayoría, con solo 2 casos de expendios de alimentos y están relacionados con expendio de pescado.

También podemos establecer una correlación directa entre la prioridad y el nivel de riesgo y es que, como podemos observar en la **Tabla 7**, así como no hay establecimientos que presenten una prioridad de 1, tampoco existen establecimientos que tengan un riesgo extremo y de igual forma, con la prioridad 5 que, al no existir establecimientos con esta categoría, es consecuente que tampoco existen con un riesgo muy bajo.

Una vez analizado la prioridad y el riesgo de manera individual, cobra importancia un análisis del nivel de riesgo respecto a la prioridad, ya que se convierte en herramienta fundamental a la hora de realizar, una programación acorde y adecuada, de visitas de seguimiento en el año 2022, teniendo en cuenta que los establecimientos que se encuentren en riesgo alto se deben visitar de 3 a 4 veces al año, los de riesgo moderado 2 veces al año y los de riesgo bajo 1 vez al año. De acuerdo con lo citado anteriormente, en la **Tabla 8**, se especifica que de los **43** establecimientos que se encuentran el **Riesgo Alto**, se deben visitar inicialmente a los **35** establecimientos que se encuentran en prioridad **2** y posteriormente a los **8** restantes que están en prioridad **3**, para el caso de los **80** establecimientos que se encuentran en **Riesgo Moderado**, al estar todos dentro de una prioridad **3**, la programación de visitas se realizará de acuerdo con la fecha de la última visita, teniendo en cuenta que hayan pasado por lo menos **6** meses, y para el caso de los **155** establecimientos que se encuentran en **Riesgo Bajo**, igualmente al estar todos



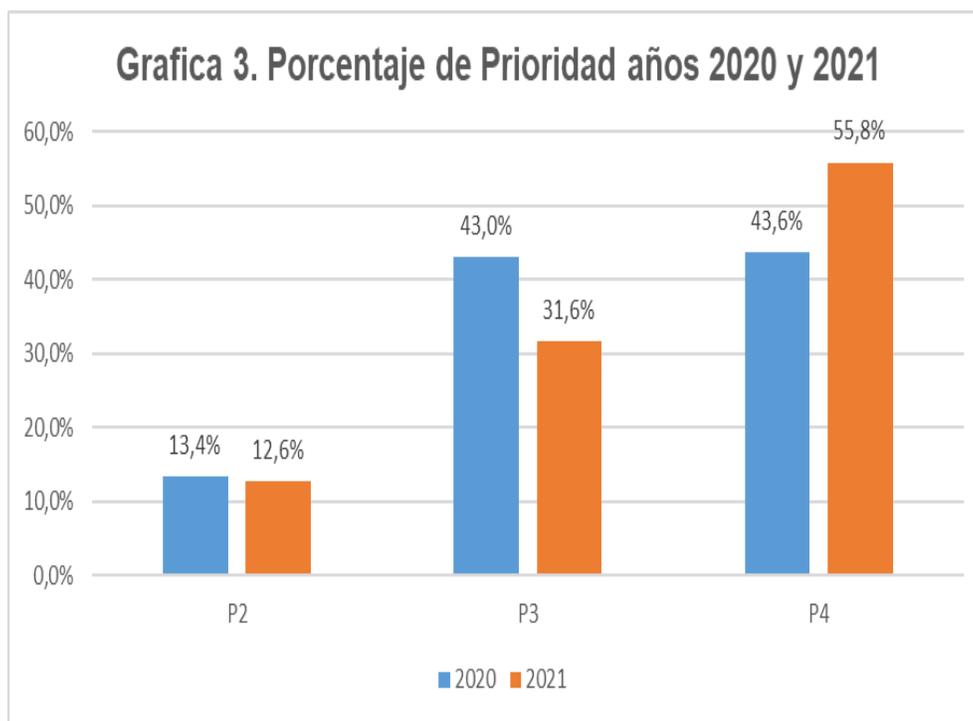
MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

en una prioridad 4, la programación de visitas deberá realizarse al cumplir el año de la última visita.

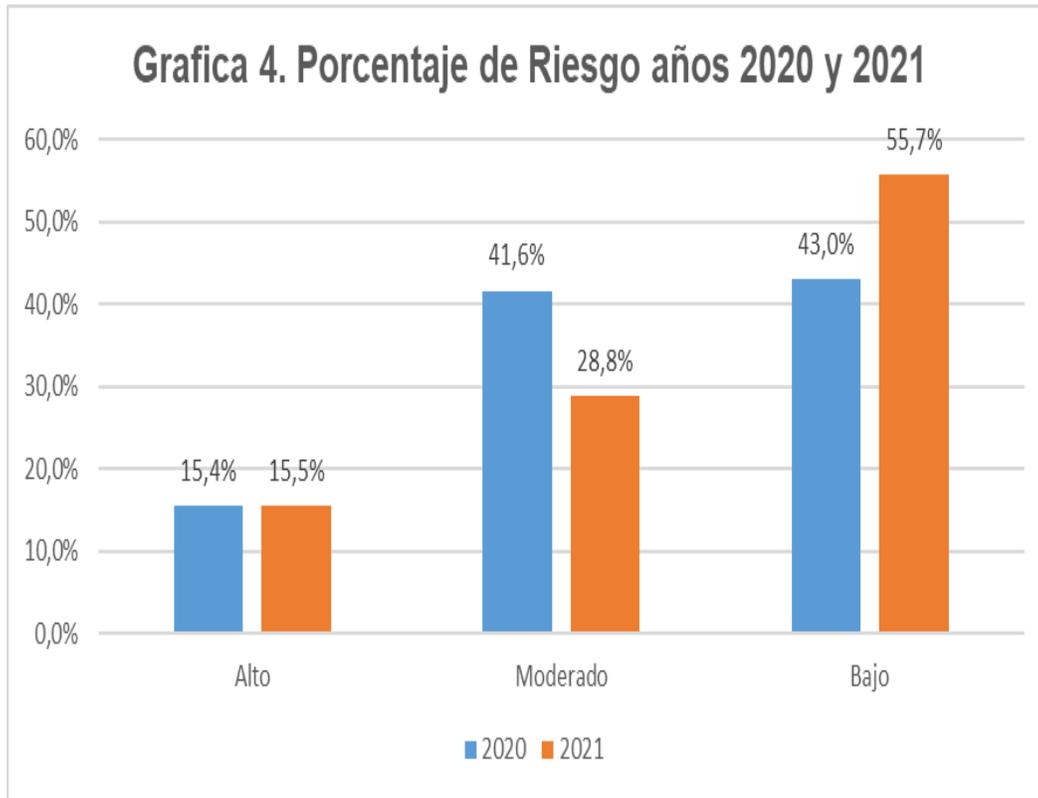
Nivel de Riesgo	Prioridad					Total
	1	2	3	4	5	
Alto	-	35	8	-	-	43
Moderado	-	-	80	-	-	80
Bajo	-	-	-	155	-	155

Fuente: Matriz de Riesgo Maní

En las **Gráficas 3 y 4**, se presenta un comparativo de los porcentajes de prioridad y porcentajes de nivel de riesgo obtenidos en los dos últimos años, en donde podemos evidenciar que el porcentaje de establecimientos en prioridad 2 y el de establecimientos de riesgo alto, se mantienen casi que constantes en el 2021 respecto al año 2020, con ligero aumento de entre 2 y 3 puntos porcentuales, lo que significa que, tratándose de establecimientos de preparación de alimentos en su gran mayoría, estos se mantienen en sus condiciones sanitarias, sin demostrar acciones de mejora que les permitan a la vez mejorar su estatus sanitario sino que por el contrario representa un leve descenso en el mismo.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI



Caso contrario sucede con los porcentajes de prioridad 3, que al igual que los porcentajes de riesgo moderado, observaron una disminución de entre 2 y 3 puntos porcentuales en el año 2021 respecto del año 2020, lo cual corrobora lo analizado anteriormente, ya que esta disminución se ve reflejada en el aumento de establecimientos en alto riesgo y alta prioridad.

Para el caso de los porcentajes de prioridad 4 y porcentajes de riesgo bajo, estos se mantienen constantes mostrando el mismo comportamiento.

5. EXPENDIOS DE CARNE

En la **Tabla 9**, se presenta información de los establecimientos de expendio de carne, que se encuentran activos y que están funcionando de manera legal, esto es en cumplimiento con el Decreto 1500 de 2007, con su respectiva autorización sanitaria



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

Tabla 9. Expendios de Carne

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Activos 2020	Activo 2021	Con AS	N° Vistas 2021	Puntaje	Concepto Sanitario
Fama Coco	Si	Si	Si	2	84,0%	Favorable Con Requerimientos
Fama El Paisa Garzón	Si	No	Si	2	-	-
Expendio de Carnes La Maniceña	Si	Si	Si	1	82,0%	Favorable Con Requerimientos
Expendio de Carnes El Laguito de Maní	Si	Si	Si	2	88,0%	Favorable Con Requerimientos
Pollo Bris	Si	Si	Si	2	84,5%	Favorable Con Requerimientos
Expendio de Carnes Vega Coronado	Si	Si	Si	2	88,0%	Favorable Con Requerimientos
Expendio de Carnes Angus La 4	Si	Si	Si	2	88,5%	Favorable Con Requerimientos
Fama La Esperanza de Maní	Si	Si	Si	1	81,0%	Favorable Con Requerimientos
Autoservicio El Eslavon	Si	Si	Si	2	83,5%	Favorable Con Requerimientos
Fama El Gaván Paisa	Si	Si	Si	2	81,0%	Favorable Con Requerimientos
Fama La Mejor	Si	No	No	0	-	-
Distribuidora SAO	Si	Si	Si	2	91,0%	Favorable
Carnes El Corral de Yopal	Si	Si	Si	2	76,5%	Favorable Con Requerimientos
La Tasajera Expendio	Si	Si	Si	1	83,5%	Favorable Con Requerimientos
Fama El Progreso Ganadero	Si	Si	Si	1	79,0%	Favorable Con Requerimientos
Expendio de Carnes La Riviera	Si	No	Si	0	-	-
Pollo Domínguez	Si	No	Si	0	-	-
El Carnaval del Cerdo	Si	Si	Si	1	85,5%	Favorable Con Requerimientos
Pollos Murcia	No	Si	Si	1	77,5%	Favorable Con Requerimientos
Frigocárnicos El Gran Cebú de Maní	No	Si	Si	2	79,0%	Favorable Con Requerimientos
Expendio de Carnes La Cuarta	No	No	Si	0	-	-
Carnes El Charolay	No	Si	Si	0	-	-
Total	18	17	20	28	-	-

Fuente: Matriz de Riesgo Maní

Al término de la vigencia 2020, se contaba con 18 establecimientos activos y con autorización sanitaria respectiva, sin embargo, en el transcurso de año 2021 y por la misma dinámica de los negocios, 2 establecimiento cerraron definitivamente, 4 cambiaron de propietario y de nombre, 1 establecimiento que se encontraba funcionando ilegalmente, se legalizó y 1 establecimiento nuevo entro en operación, quedando un total de 17 establecimientos activos con corte a diciembre de 2021.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

En el año 2021 se tramitaron 6 Autorizaciones Sanitarias, las cuales 2 corresponden a establecimientos que contaban con autorización sanitaria vigente, pero por fallecimiento de los propietarios, se tramitaron nuevas autorizaciones en las mismas instalaciones pero con diferente propietario y diferente nombre; otras 2 corresponden a establecimientos que contaban con autorización sanitaria, pero sus propietarios vendieron sus negocios, por lo que igualmente se tramitaron nuevas autorizaciones en las mismas instalaciones; otro establecimiento que se encontraba funcionando ilegalmente, se le tramito la autorización y por ultimo un establecimiento nuevo, al cual se le realizó todo el proceso de diagnóstico y tramite de su respectiva autorización.

En cuanto al concepto sanitario, se observa que solo uno cuenta con concepto sanitario **favorable**, los demás 15 establecimientos cuentan con un concepto **favorable con requerimientos**, sin embargo, de estos **11** establecimientos poseen un porcentaje de cumplimiento de entre el **80 y el 89,9 %**, y esto se debe a que han adelantado lo concerniente a los soportes documentales como planes de saneamiento y plan de capacitación, sin embargo aún poseen falencias en su implementación y otros aspectos, lo que les impide obtener el concepto sanitario favorable.

La Secretaría departamental de Salud, dentro de sus competencias, a través del profesional contratado, adelantó una jornada de capacitación, para los expendedores de carne y productos cárnicos, para reforzar algunas temáticas, entre las cuales se incluyeron lo referente a planes de saneamiento y planes de capacitación, obteniendo una considerable asistencia de 13 establecimientos de los 16 activos en su momento, por lo que finalmente un total de 10 establecimientos cuentan con un documento base del plan de saneamiento y solo 6 con plan de capacitación, sin embargo se pudo evidenciar que tienen falencias en su implementación.

6. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS.

En la **Tabla 10**, se presenta la información de los vehículos que se encontraban inscritos en el municipio de Maní, al finalizar el año 2020, donde se observa que estaban con su respectiva inscripción, con concepto sanitario favorable, con última visita del año 2020, salvo uno que no se le actualizó e concepto sanitario, con vista del año 2019.

Tabla 10. Vehículos Inscritos 2020

Tipo de Transporte	Tipo de Vehículo	Placa	Modelo	Inscrito	Ultima Visita	Concepto Sanitario
Transporte de Alimentos	Camioneta	WDQ389	2015	Si	2020	Favorable
	Camioneta	WNM284	2016	Si	2020	Favorable
Transporte de Carne	Furgón	WDT421	2018	Si	2019	Favorable
	Furgón	TUL436	2018	Si	2020	Favorable

Fuente: Censo Maní



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

Sin embargo, una vez iniciado las operaciones de inspección en el presente año, se procedió a establecer contacto con los propietarios de los respectivos vehículos, a través de los números telefónicos de contacto que se encontraban en las bases de datos, producto de la última inspección realizada, encontrando las siguientes situaciones.

Los dos vehículos de transporte de carne y productos cárnicos, no fue posible establecer contacto con los propietarios, ya que al realizar llamada las personas que respondieron manifestaron no conocer de ningún vehículo, relacionado con este tipo de transporte, luego se realizó consultas con los expendedores de carne del municipio donde manifestaron que esos vehículos no pertenecían al municipio de Maní y que en alguna ocasión transportaron carne a los expendios cuando sacrificaba los animales en el matadero del municipio de Tauramena, por lo que se presumen eran de otro lugar. Por todo lo anterior y al no tener conocimiento de la situación real de estos vehículos, se tomó la decisión de inactivarlos de las bases de datos del municipio de Maní.

El vehículo de placas WDQ389, inscrito como transporte de alimentos, se pudo constatar que, se había cambiado a la modalidad de transporte de carne y productos cárnicos y había realizado la respectiva inscripción en la secretaría de Salud de Yopal, por lo que, al no poder contar con las dos autorizaciones, se procedió a inactivar la inscripción en el municipio de Maní.

Finalmente, de los 4 vehículos inscritos en el municipio de Maní, solo quedó vigente la inscripción del vehículo de transporte de alimentos de placas WNM284, al cual se le realizó la respectiva inspección y se le actualizó el concepto sanitario sin novedad, como aparece en la **Tabla 11**.

Tabla 11. Vehículos Inscritos 2021

Tipo de Transporte	Tipo de Vehículo	Placa	Modelo	Inscrito	Ultima Visita	Concepto Sanitario
Transporte de Alimentos	Camioneta	WNM284	2016	Si	2/12/2020	Favorable

Fuente: El Autor



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

CONCLUSIONES

- Indudablemente, la situación generada por la población migrante de origen venezolano en el sector de los alimentos y bebidas, está generando un problema de salud pública para el municipio de Maní, por las razones que se mencionaron en el análisis de las situaciones determinantes para la evaluación del panorama de riesgo encontrado. Como se pudo evidenciar, este fenómeno de migración hace que se desplace la mano de obra local en un alto porcentaje, debido a que la oferta de empleo es limitada y la demanda la supera por mucho, situación que es aprovechada por algunos propietarios de establecimientos, porque les puede significar pagar menos por dicha mano de obra, sin embargo esta situación va en detrimento de la inocuidad alimentaria, por el desconocimiento o el cambio de la normatividad sanitaria entre un país y otro, el nulo o escaso acceso al sistema de salud, la inestabilidad laboral y la misma dinámica de la migración, esto es que van de un lado a otro siempre con la mentalidad y el objetivo que les permita arañar ingresos, para su sustento y el de sus familias que pueden incluso encontrarse en su país de origen. Todo lo anterior repercute en los resultados de la evaluación individual por establecimiento, porque dificulta el cumplimiento de algunos requisitos normativos.
- Otra situación importante a tener en cuenta está relacionada con los propietarios o administradores de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas y es que, lastimosamente en su gran mayoría, no toman los resultados de las visitas de inspección realizadas por la autoridad sanitaria, como una oportunidad de mejora, sino que por el contrario, se acostumbraron a permanecer en el tiempo sin la intención de mejorar sus condiciones sanitarias, como en una zona de confort, porque igualmente aun con los incumplimientos a la norma descritos en las actas de inspección, se les permite continuar prestando servicio. Hay también que mencionar que algunos propietarios con otra mentalidad, reconocen la importancia de sus falencias y se esfuerzan en subsanarlos, ya que esto les representa ventajas para permanecer y conquistar segmentos del mercado.
- El nivel cultural y la idiosincrasia de la población, incluyendo las dos nacionalidades, tanto del personal manipulador como de los propietarios, inciden de alguna manera como una resistencia al cambio, cuando tradicionalmente y a través del tiempo, han realizado las actividades propias del negocio, de una manera y no perciben como importante adaptarse a nuevas formas, más adecuadas y acordes para el cumplimiento de las normas, acarreando obviamente dificultades a la hora de conseguir la inocuidad alimentaria.
- Por último, un aspecto relacionado con el funcionamiento de los expendios de bebidas alcohólicas y tiene que ver también con la población venezolana, que además de lo mencionado anteriormente, en el municipio de Maní, se observa que un gran número de estos establecimientos, se prestan como plataforma para el funcionamiento de actividades paralelas al negocio, tales como actividades de prostitución, que si bien es cierto se podría pensar que no tiene mayor injerencia desde el punto del consumo de bebidas, si debería mirarse como otro problema no menor de salud pública concomitante a estos establecimientos, por el contagio y proliferación de ETS, dada la



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANI

cantidad de población flotante producto de los proyectos agroindustriales desarrollados en la parte rural del municipio.

RECOMENDACIONES

- ✓ A fin de conseguir la tan necesaria inocuidad alimentaria, existe la imperiosa y urgente necesidad de implementar todas las acciones y estrategias posibles, que involucre desde sus competencias, las entidades territoriales de todos los niveles y otras agremiaciones, para el logro de los objetivos propuestos, cambiando esos paradigmas que se han encallado como un modus vivendi, con resistencia al cambio y la mejora continua. Por lo anterior, cobra validez acciones como la estrategia implementada por la SDS llamada “Pilas Donde Comes”, con la cual por lo menos incipientemente y para algunos muy pocos propietarios de establecimientos, con una visión más clara del negocio, se consiguieron unos resultados que se espera perduren en el tiempo.
- ✓ Por otra parte, se insta a la SDS a que continúe con esa labor constante y de competencia, aunque para algunos propietarios, dicha labor sea percibida como algo molesto e incómodo, seguro se conseguirán mejores resultados en el tiempo.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN
Elaboró: Addison Otto Saravia Pérez, Profesional Apoyo SAN CPS 0572