



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Elaborado por: Elena María Avellaneda Blanco
Microbióloga
Profesional de apoyo CPSP 3322 de 2023

INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria y la protección de la salud pública son pilares fundamentales en la gestión de riesgos asociados al consumo de bienes y servicios. En este contexto, el Ministerio de Salud y Protección Social emitió la Resolución 1229 el 23 de abril de 2013, formalizando la implementación del modelo de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) basado en riesgos, conocido como IVC-SOA. Este enfoque revolucionario valora establecimientos y productos según tres aspectos críticos: Severidad (S), Probabilidad de Ocurrencia (O) y Afectación (A), dando lugar a su nombre SOA.

La Guía desarrollada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) facilita la aplicación del modelo IVC-SOA, proporcionando una herramienta esencial para los líderes de inspección sanitaria en la valoración de riesgos. Este enfoque estratégico busca optimizar la planificación de visitas de inspección, permitiendo a las autoridades sanitarias abordar los establecimientos y productos según sus niveles de riesgo, asegurando una vigilancia efectiva y la adopción de medidas preventivas que impacten positivamente en los indicadores sanitarios del país.

La Resolución 1229 se erige como un marco de referencia crucial al establecer el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario. Su objetivo es incorporar el análisis y gestión de riesgos en todas las fases de las cadenas productivas, garantizando la protección de la salud humana en un contexto de seguridad sanitaria nacional. Los objetos de inspección, vigilancia y control abarcan todos los bienes y servicios de uso y consumo humano, con especial atención a las condiciones sanitarias y los riesgos ambientales.

En este contexto, la Secretaría de Salud de Casanare ha adoptado este modelo como ejemplo, implementándolo para llevar a cabo acciones de inspección, vigilancia y control en el departamento. Esta adopción demuestra la relevancia y efectividad del modelo, posicionándolo como una herramienta indispensable para promover la calidad de vida, garantizar la seguridad de bienes y servicios, y contribuir a la competitividad en el ámbito de la salud pública.

Este enfoque basado en riesgos, con su evaluación de severidad, probabilidad de ocurrencia y afectación, ha reforzado la capacidad de inspección y vigilancia. Resulta esencial analizar los logros obtenidos durante el 2023 en Hato Corozal y Paz de Ariporo, donde las actividades enmarcadas en el modelo IVC-SOA han permitido evaluar con precisión los riesgos en establecimientos de alimentos y bebidas. Esta conexión entre la implementación nacional del modelo y los resultados específicos en estas localidades



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

resalta la eficacia de la estrategia para proteger la salud pública y garantizar la seguridad alimentaria a nivel local.

INSCRIPCIONES A SUJETOS Y/O ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Durante el año 2023, se llevó a cabo la inscripción de 32 establecimientos de preparación y/o comercialización de alimentos y bebidas, distribuidos así: 2 restaurantes, 2 cafeterías, 2 panaderías, 1 heladería, 3 establecimientos de comidas rápidas, 8 comedores, 5 expendios de alimentos, 2 tiendas escolares, 1 establecimiento de almacenamiento, y 5 expendios de bebidas alcohólicas. Esta cifra refleja una disminución significativa del 60% en comparación con el año 2022, cuando se inscribieron 106 establecimientos, debido posiblemente a la reactivación económica experimentada posterior a la pandemia COVID-19. En el presente año, estas actividades económicas muestran estabilidad. Es relevante destacar que las inscripciones registradas en 2023 incluyen cambios en el operador de comedores y tiendas escolares, así como la apertura de nuevos establecimientos, lo que indica dinamismo y adaptación en el sector.

Tabla 1. Total, establecimientos inscritos en el Municipio de Hato Corozal, año 2023.

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# INSCRIPCIONES 2023	# INSCRIPCIONES 2022
PREPARACION	RESTAURANTE	2	17
	CAFETERIA	2	3
	PANADERÍA	2	5
	HELADERIA	1	1
	COMIDAS RÁPIDAS	3	6
	COMEDORES	8	3
EXPENDIO	EXPENDIO DE ALIMENTOS	5	52
	TIENDA ESCOLAR	2	0
ALMACENAMIENTO	ALMACENAMIENTO	1	2
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS	EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS	5	17
	EXPENDIO DE CARNE	EXPENDIO DE CARNE	1
TOTAL		32	106

Fuente: Base de datos mapa de riesgo. Autor Elena Avellaneda

En la tabla 1 se puede observar que el total de establecimientos inscritos para el año 2023 es de 32 lo cual corresponde al 26%(123) de los establecimientos activos en el Municipio de Hato Corozal, con estos datos se evidencia la normalización de las actividades económicas relacionadas con la preparación y expendio de alimentos y bebidas en el Municipio ya que tan solo 6 inscripciones se han realizado por apertura de nuevos establecimientos, las demás se realizaron por cambios como dirección, nombre del propietario, o en la actividad principal.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Durante el año 2023 no se registró ninguna inscripción de vehículos transportadores de alimentos o carnes, esto debido a que los que realizan la actividad dentro del municipio ya se encuentran inscritos en uno diferente a este.

VISITAS DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL A SUJETOS Y/O ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

En el Municipio de Hato Corozal se realizaron 201 visitas distribuidas en los 123 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario teniendo en cuenta la frecuencia de visitas según el tipo de sujeto soportado en el modelo de IVC adoptado por la Secretaría de Salud de Casanare, con esta información se alimenta el mapa de riesgos del municipio, con estos resultados se obtienen la Priorización y el Nivel de Riesgo permitiendo una acción oportuna por parte del ente territorial.

Tabla 2. Visitas de inspección 2022 vs 2023, Hato Corozal.

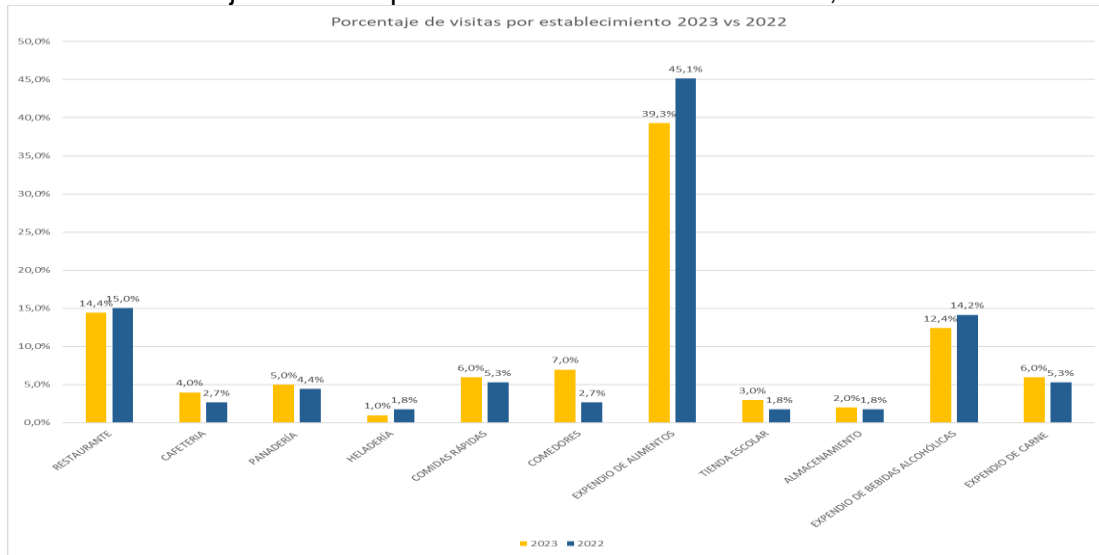
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	2023			2022	
	# DE ESTABLECIMIENTOS	# DE VISITAS	PORCENTAJE	# DE VISITAS	PORCENTAJE
RESTAURANTE	15	29	14,4%	17	15,0%
CAFETERIA	5	8	4,0%	3	2,7%
PANADERÍA	6	10	5,0%	5	4,4%
HELADERÍA	2	2	1,0%	2	1,8%
COMIDAS RÁPIDAS	7	12	6,0%	6	5,3%
COMEDORES	10	14	7,0%	3	2,7%
EXPENDIO DE ALIMENTOS	47	79	39,3%	51	45,1%
TIENDA ESCOLAR	4	6	3,0%	2	1,8%
ALMACENAMIENTO	3	4	2,0%	2	1,8%
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	17	25	12,4%	16	14,2%
EXPENDIO DE CARNE	7	12	6,0%	6	5,3%
TOTAL	123	201	100,0%	113	100%

Fuente: Mapa de riesgo,

En la tabla anterior, se destaca un incremento significativo del 159% en las visitas a comedores (CDI, Restaurantes escolares), en comparación con el porcentaje registrado en el año 2022. Este aumento se atribuye al funcionamiento pleno de los comedores, que en el año anterior experimentaron la suspensión de labores de preparación. Además, se amplió la cobertura a algunos comedores en el área rural, contribuyendo a este incremento. Así mismo, se observa un aumento en las visitas a tiendas escolares, resultado de la apertura de dos nuevos establecimientos para el presente año.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Gráfica 1. Porcentaje de visitas por establecimiento 2022 vs 2023, Hato Corozal.



Fuente: Autor.

Por otro lado, el análisis revela que los expendios de alimentos continúan siendo los establecimientos más visitados, seguidos por los restaurantes y los expendios de bebidas alcohólicas. Este patrón evidencia la persistente relevancia de los lugares que ofrecen alimentos, destacando la importancia de mantener un riguroso control sanitario en estos puntos críticos.

Se evidencia una diferencia del 56% del total de visitas realizadas en los 2 últimos años, este aumento se atribuye tanto a la incorporación de nuevos establecimientos en el presente año como a la programación estratégica basada en la información recopilada en la base de datos. Esta base de datos nos permite identificar de manera eficiente aquellos establecimientos que ya han cumplido con el plazo de la visita y que, de acuerdo con su nivel de riesgo, requieren una nueva inspección. La capacidad para analizar la información de manera precisa facilita la planificación y ejecución de visitas de inspección, asegurando un enfoque proactivo y adaptado a las necesidades específicas de cada sujeto. Este aumento en la cantidad de establecimientos atendidos y la implementación de una programación más informada demuestran la efectividad de las estrategias adoptadas para fortalecer el control sanitario en los distintos puntos de riesgo.

Después de llevar a cabo las visitas en el terreno y realizar la actualización correspondiente en la base de datos del mapa de riesgo, se logra la clasificación del nivel de riesgo y prioridad. Esta clasificación se realiza teniendo en cuenta el tipo de establecimiento y las condiciones higiénico-sanitarias observadas durante las inspecciones. El propósito fundamental es proporcionar información valiosa para la planificación de futuras visitas, así como para facilitar el seguimiento y control sanitario de los establecimientos que se encuentran bajo vigilancia. La integración de estos resultados en el mapa de riesgo contribuye a una gestión más eficiente y enfocada, permitiendo la asignación de recursos

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

de manera estratégica y la implementación de medidas preventivas y correctivas según la prioridad y el nivel de riesgo identificado en cada caso.

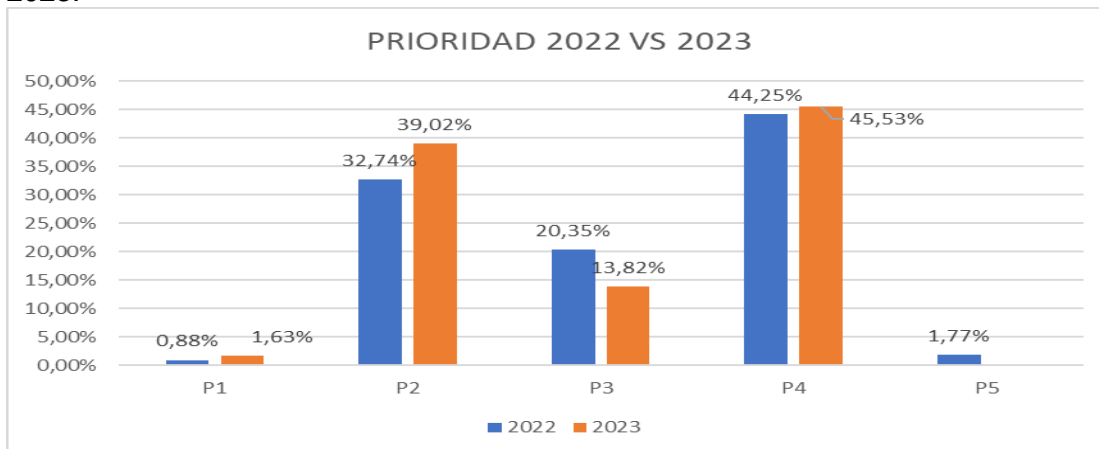
EVALUACIÓN DE LA PRIORIDAD Y EL NIVEL DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

Tabla 3. Clasificación de Riesgo de los establecimientos prioridad Vs nivel de riesgo, Municipio de Hato Corozal, 2023.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIENTO	PRIORIDAD 2023				NIVEL DE RIESGO 2023		
		1	2	3	4	ALTO	MODERADO	BAJO
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	3				3		2	1
CAFETERÍA	5		3	2		3	2	
COMIDAS RÁPIDAS	7		7			5	2	
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	17			2	15		17	
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	7		6	1		1	6	
EXPENDIO DE ALIMENTOS	47		2	7	38		44	3
HELADERÍA	2			2			2	
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	6		4	2		3	3	
COMEDORES	10	2	7	1		9	1	
RESTAURANTE	15		15			14	1	
TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO)	4		4			4		
TOTAL	123	2	48	17	56	39	80	4

Fuente: Mapa de riesgo,

Grafica 2. Porcentaje de prioridad, establecimientos visitados, Hato Corozal, Año 2022 vs 2023.

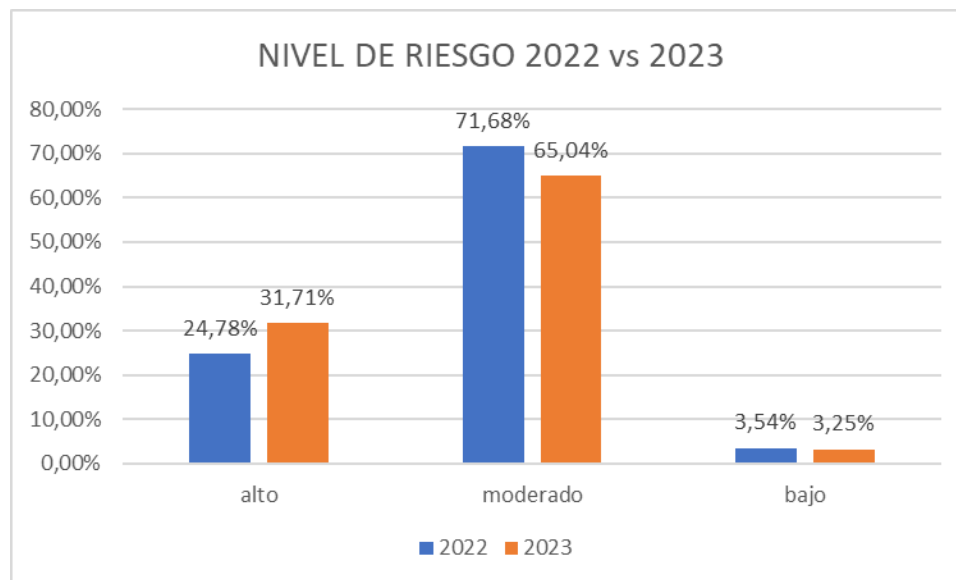


Fuente: Mapa de riesgo,

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

La tabla 3 y la gráfica 2 destacan que, en el año 2023 en el Municipio de Hato Corozal, se identifican 2 establecimientos con prioridad 1, específicamente comedores escolares. Esta situación es crítica, ya que dichos establecimientos proveen alimentos a niños, una población de mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). El 39.02% de los establecimientos se sitúa en prioridad 2, abarcando aquellos dedicados a la preparación de alimentos y expendios de carne refrigerada. Por ende, es imperativo mantener una vigilancia rigurosa sobre estos sujetos, dado que esta cifra representa un incremento del 19.18% en comparación con el año anterior, resultado de la supervisión de nuevos establecimientos, como los comedores. En cuanto a la prioridad 3 y 4, que comprenden el 59.35% restante, se encuentran los establecimientos de menor riesgo, como los expendios de alimentos y bebidas alcohólicas, así como las panaderías. Estos datos proporcionan una visión detallada de la distribución de riesgos en los diversos tipos de establecimientos, informando estrategias de vigilancia más efectivas y medidas preventivas adaptadas a cada nivel de prioridad.

Gráfica 3. Porcentaje de Nivel de Riesgo, establecimientos visitados, Hato Corozal, Año 2022 vs 2023.



Fuente: mapa de riesgo,

La presente gráfica revela que, para el año 2023, el nivel de riesgo se sitúa en las categorías de Moderado y Alto. Ante esta situación, resulta imperativo mantener una vigilancia rigurosa para evitar el aumento de estos indicadores y, más bien, procurar su disminución. Esto es esencial para salvaguardar la salud de la comunidad, asegurando que las medidas preventivas y correctivas sean implementadas de manera oportuna y efectiva. La atención continua a estos niveles de riesgo garantiza una gestión proactiva que mitigue posibles amenazas a la seguridad sanitaria, fortaleciendo así la protección de la salud de la comunidad en general.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

A continuación, se presenta el total de conceptos sanitarios emitidos durante las visitas realizadas a los 123 establecimientos en la jurisdicción del Municipio de Hato Corozal, abarcando tanto el área rural como urbana.

CONCEPTOS SANITARIOS EMITIDOS A LOS ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Tabla 4. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Hato Corozal 2023 vs 2022

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# ESTABLECIMIENTOS	CONCEPTOS SANITARIOS		
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	3	1	2	
CAFETERÍA	5	1	4	
COMIDAS RÁPIDAS	7		7	
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	17		17	
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	7	1	6	
EXPENDIO DE ALIMENTOS	47		45	
HELADERÍA	2		2	
PANADERÍA	6		6	
COMEDORES	10	1	9	
RESTAURANTE	15		15	
TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO)	4		4	
TOTAL	123	4	117	0

FUENTE. Mapa de riesgo Hato Corozal.

En la Tabla 4, se destaca que el 3,25% del total, equivalente a 4 establecimientos, obtuvo un concepto sanitario favorable. El restante 95,12% obtuvo un concepto sanitario favorable con requerimientos.

Durante las visitas de inspección sanitaria realizadas, se observa de manera general:

Instalaciones: La mayoría de los establecimientos presenta instalaciones construidas sin cumplir los requisitos de las normas sanitarias. Las adecuaciones necesarias representan costos significativos, que, según los propietarios, no son fácilmente cubiertos por las utilidades.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Equipos: La carencia de sistemas o instrumentos para la toma, registro y monitoreo de temperaturas en los equipos de refrigeración y congelación es evidente, siendo esto fundamental para asegurar la inocuidad de los alimentos que requieren cadena de frío.

Soportes documentales de saneamiento: El 61% de los establecimientos no dispone de un plan de saneamiento, un documento crucial para asegurar la inocuidad de los alimentos al establecer procedimientos estandarizados para cada programa.

Planes de capacitación: La falta de una entidad local para realizar capacitaciones y la dificultad de desplazamiento llevan a que solo algunos propietarios asistan a capacitaciones ofrecidas por la Secretaría de Salud o realicen cursos del SENA.

Personal manipulador de alimentos: Existe un incumplimiento en cuanto al suministro y uso de vestimenta adecuada, así como en la actualización de certificados médicos, considerados costosos por los manipuladores.

Instalaciones sanitarias: No se suministran todos los elementos necesarios para el lavado y secado de manos en los baños y áreas de preparación.

En conclusión, a pesar de los incumplimientos, el concepto sanitario favorable con requerimientos permite a los establecimientos seguir funcionando, generando una percepción generalizada entre los propietarios de que no es necesario esforzarse por cumplir completamente con los requisitos normativos, especialmente dado el desafío económico que esto implica.

EXPENDIOS DE CARNE

Siguiendo las directrices establecidas en el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 240 de 2013, se ha llevado a cabo la inspección de los establecimientos dedicados al expendio de carne. Hasta la fecha, se han identificado 7 establecimientos, todos los cuales cuentan con la correspondiente autorización sanitaria. Cada uno de estos establecimientos ha sido sometido a una visita de inspección sanitaria, siguiendo la programación establecida mediante el mapa de riesgo. A continuación, se detallan los nombres de los establecimientos y el concepto sanitario obtenido en cada caso.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Tabla 5. Conceptos sanitarios para expendios de carne, Hato Corozal, 2023.

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO	
	Favorable	Favorable con requerimientos
CARNES FINAS EL CORRAL DEL HATO		1
CARNICERIA FINAS LOS PINOS		1
DISTRICARNES EL CACHILAPO		1
EXPENDIO DE CARNES EL COMPETIDOR		1
EXPENDIO DE CARNES EL RODEO DEL PAISA		1
EXPENDIO DE CARNES LA CIMARRONA DEL LLANO		1
EXPENDIO DE CARNE LA MORADITA	1	
TOTAL	1	6

Fuente: Base de datos.

CONCLUSIONES

- La implementación del modelo IVC-SOA, basado en riesgos y formalizado por la Resolución 1229 de 2013, ha demostrado ser una estrategia efectiva en la gestión de riesgos sanitarios en los establecimientos de comercialización de alimentos y bebidas. Este enfoque permite una clasificación precisa de los establecimientos según niveles de riesgo, facilitando la planificación de visitas, una vigilancia efectiva, y la aplicación de acciones preventivas y correctivas.
- La información revela que durante el año 2023 se experimentó un aumento significativo en las visitas a comedores, probablemente como respuesta a la reactivación económica post pandemia. Sin embargo, se destaca la importancia de mantener una estricta vigilancia, especialmente en establecimientos críticos como comedores escolares, donde la salud de una población más vulnerable está en juego.
- La evaluación detallada de establecimientos en Hato Corozal pone de manifiesto desafíos recurrentes en el cumplimiento de normativas sanitarias. Factores como instalaciones inadecuadas, carencia de equipos de monitoreo de temperatura, y ausencia de planes de saneamiento y capacitación indican la necesidad de intervenciones más focalizadas y educativas para mejorar las condiciones sanitarias y la conciencia entre los propietarios.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

RECOMENDACIONES

- Se recomienda hacer énfasis en el desarrollo e implementación del programa de capacitación por parte de los propietarios y manipuladores de alimentos en Hato Corozal. Este programa debe abordar temas críticos como la importancia del cumplimiento de normativas sanitarias, la adecuada manipulación de alimentos, la implementación de planes de saneamiento, y la necesidad de contar con instalaciones y equipos apropiados. Esta estrategia contribuirá a mejorar la comprensión y el compromiso con las prácticas sanitarias adecuadas.
- Es esencial promover la colaboración entre las autoridades locales y los propietarios de establecimientos. Se sugiere establecer mecanismos que faciliten el acceso a recursos y asesoramiento técnico para llevar a cabo las adecuaciones necesarias en las instalaciones y equipos. Un mayor apoyo institucional puede incentivar la mejora continua en el cumplimiento de las normativas sanitarias, asegurando la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud pública.
- Se recomienda mantener y fortalecer los grupos de estudio existentes, ya que estos desempeñan un papel fundamental en el desarrollo de actividades de inspección y vigilancia. La continuidad de estos grupos contribuirá a la construcción y estandarización de conceptos claros entre los profesionales y técnicos. Esto asegurará que, durante la ejecución de diversas actividades, no se generen interpretaciones divergentes sobre una misma situación. La colaboración y la uniformidad en la comprensión de normativas y procedimientos fortalecerán la eficacia del equipo, mejorando la calidad y consistencia en la aplicación de inspecciones y vigilancia sanitaria.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN