



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

*Elaborado por: Deissy Viviana Castro Becerra
Microbióloga Industrial
Profesional de apoyo CPSP 3328 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 Maní, 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 resalta la eficacia de la estrategia para proteger la salud pública y garantizar la seguridad alimentaria a nivel local.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

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

Conforme a las directrices establecidas por el INVIMA, se procedió a llevar a cabo el proceso de inscripción de todos los establecimientos dedicados a la distribución y comercialización de alimentos y bebidas en el municipio de Maní. Durante el año 2023, se realizó la visita a la totalidad de los establecimientos, identificándose cambios en 115 de ellos, ya sea por modificaciones internas o por tratarse de nuevos establecimientos. Como resultado, se determinó la necesidad de realizar el proceso de inscripción correspondiente ante la Secretaría de Salud de Casanare, detallado a continuación.

Al comparar los datos de los dos años, se evidencia un aumento del 21,05% en el año 2023 en comparación con el 2022, cuando se inscribieron 95 establecimientos. Esta ligera variación se atribuye a la estabilidad económica que prevalece en el municipio. Es destacable mencionar que las inscripciones registradas en 2023 abarcan la inclusión de 17 comedores rurales. Estos, aunque no fueron objeto de vigilancia en el año anterior, se identificaron como de gran relevancia para la salud de la comunidad. Para el resto de los establecimientos, la variación es mínima, como se detalla en la siguiente tabla.

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

| TIPO DE SUJETO | TIPO DE ESTABLECIMIENTO | # INSCRIPCIONES 2022 | # INSCRIPCIONES 2023 |
|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|
| PREPARACION | RESTAURANTE | 27 | 13 |
| | CAFETERIA | 6 | 7 |
| | PANADERÍA | 1 | 4 |
| | JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA | 4 | 2 |
| | COMIDAS RÁPIDAS | 6 | 4 |
| PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO | COMEDORES | 3 | 20 |
| ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE | ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE | - | 2 |
| EXPENDIO | EXPENDIO DE ALIMENTOS | 11 | 31 |
| | PRODUCTOS DE LA PESCA | 3 | |
| TIENDA ESCOLAR | TIENDA ESCOLAR (CAFETERIA) | 0 | 2 |
| TIENDA ESCOLAR | TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO) | - | 4 |
| EXPENDIO DE CARNES | EXPENDIO DE CARNES | 3 | - |
| EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS | EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS | 31 | 26 |
| TOTAL | | 95 | 115 |

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

La Tabla 1 ofrece una visión detallada de las inscripciones de establecimientos en el Municipio de Maní para el año 2023, contabilizando un total de 115 registros. Este número representa el 36,16% de los establecimientos activos en la localidad. La estabilidad y reconocimiento de los diferentes establecimientos en el municipio son evidentes a través de estos datos. Se subraya que la apertura de nuevos establecimientos es mínima, sugiriendo que, en ocasiones, se emprenden iniciativas comerciales con el propósito de

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

evaluar su desempeño, pero si no alcanzan el impacto esperado, su cierre es inminente. Los motivos preponderantes para la inscripción de establecimientos se relacionan mayormente con cambios en la propiedad o modificaciones en la actividad económica.

Durante el transcurso del año 2023, no se registró ninguna inscripción de vehículos transportadores de alimentos o carnes en el municipio de Maní. Esta ausencia de registros se explica por la existencia previa de inscripciones de los encargados del abastecimiento de alimentos y bebidas en otros municipios, información confirmada mediante la base de datos de la Secretaría de Salud. En consecuencia, no se requiere realizar nuevas inscripciones para estos vehículos en el municipio de Maní, consolidando así la eficiencia en la gestión y regulación de los transportadores de productos alimenticios en la localidad.

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

Considerando la frecuencia establecida para las visitas de inspección, vigilancia y control, conforme al modelo de IVC adoptado por la Secretaría de Salud de Casanare, se llevaron a cabo un total de 471 visitas en el Municipio de Maní. Estas visitas se distribuyeron entre los 318 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario activos en la localidad. La ejecución de estas visitas no solo cumplió con los lineamientos de la Secretaría de Salud, sino que también contribuyó a alimentar de manera integral el **Mapa de Riesgos** del municipio.

Tabla 2. Visitas de inspección 2022 vs 2023, Maní.

| TIPO DE ESTABLECIMIENTO | 2023 | | | 2022 | |
|---------------------------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------|-------------|
| | # DE ESTABLECIMIENTOS | # DE VISITAS | PROCENTAJE | # DE VISITAS | PROCENTAJE |
| RESTAURANTE | 48 | 88 | 18,7% | 100 | 26,4% |
| CAFETERIA | 10 | 16 | 3,4% | 11 | 2,9% |
| PANADERÍA | 8 | 15 | 3,2% | 13 | 3,4% |
| JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA | 9 | 15 | 3,2% | 15 | 4,0% |
| COMIDAS RÁPIDAS | 16 | 28 | 5,9% | 27 | 7,1% |
| COMEDORES | 21 | 26 | 5,5% | 3 | 0,8% |
| EXPENDIO DE ALIMENTOS | 99 | 135 | 28,7% | 96 | 25,3% |
| TIENDA ESCOLAR (CAFETERIA) | 2 | 4 | 0,8% | 0 | 0,0% |
| TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO) | 6 | 11 | 2,3% | 0 | 0,0% |
| ALMACENAMIENTO | 3 | 3 | 0,6% | 1 | 0,3% |
| PRODUCTOS DE LA PESCA | 3 | 6 | 1,3% | 5 | 1,3% |
| EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS | 80 | 105 | 22,3% | 80 | 21,1% |
| EXPENDIO DE CARNE | 13 | 19 | 4,0% | 28 | 7,4% |
| TOTAL | 318 | 471 | 100,0% | 379 | 100% |

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

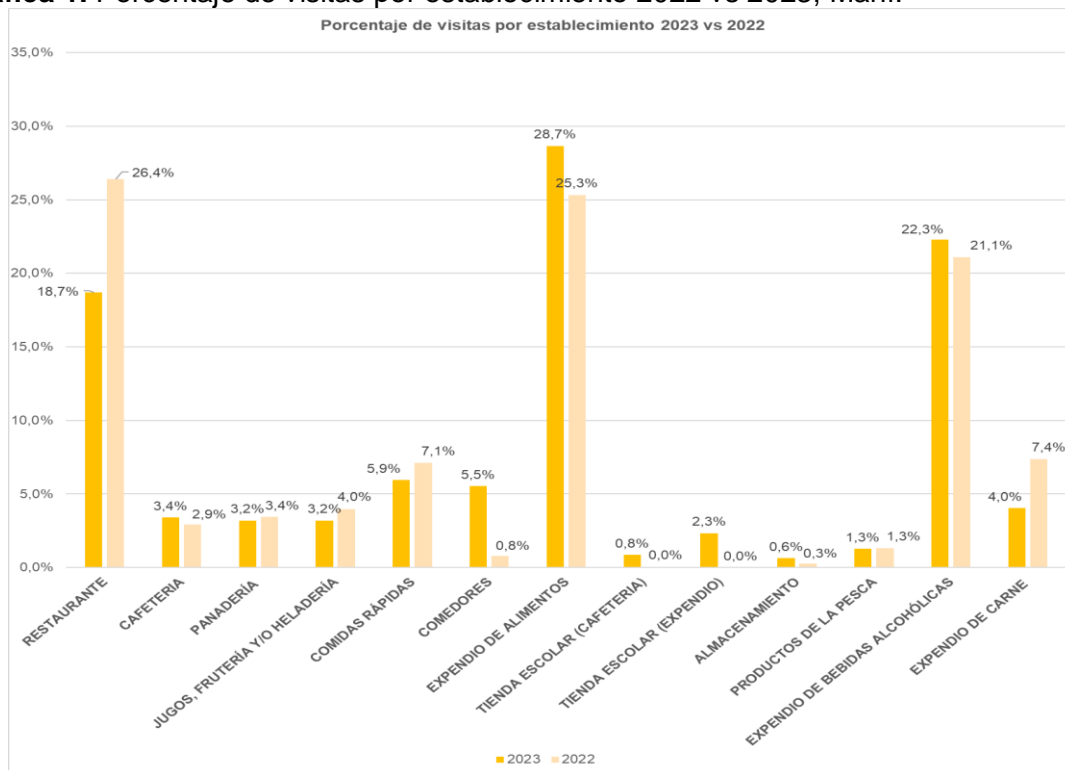
En la tabla anterior, resalta un aumento del 24,27% en el total de visitas realizadas durante el presente año en comparación con el año anterior. A pesar de esta variación, se observa una constante dinámica en el número total de visitas a lo largo de los dos años.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

Es claro que la mayoría de las visitas de inspección se concentran en los expendios de alimentos, seguidos por los locales que ofrecen bebidas alcohólicas. Sin embargo, es perentorio destacar un aumento significativo en las visitas a comedores escolares, pasando de 3 visitas en el año 2022 a 26 en el año actual. Este notable incremento se atribuye a la extensión de la cobertura a comedores ubicados en áreas rurales, que no habían sido inspeccionados en años anteriores. Es necesario subrayar la importancia de estas acciones, ya que están dirigidas a salvaguardar la salud de los niños, niñas y adolescentes que consumen alimentos en estos comedores. El aumento en las inspecciones no solo refleja un enfoque proactivo para garantizar la inocuidad alimentaria, sino que también demuestra el compromiso con la seguridad alimentaria de los segmentos más vulnerables de la población.

Como se puede observar, se le está dando cobertura a todos los establecimientos dedicados a la preparación y comercialización de alimentos y bebidas en el municipio, tanto en el área urbana como rural y se efectúan las visitas de vigilancia de acuerdo a la frecuencia establecida en el insumo del **Mapa de Riesgo** propiedad de la Secretaría de Salud de Casanare.

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



Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

La gráfica anterior refleja una variación mínima en el porcentaje de visitas, siendo inferior al 5% al comparar los dos años, indicando así una estabilidad constante en los tipos de



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

establecimientos en el municipio de Maní. Sin embargo, se destaca una excepción notable: los restaurantes experimentaron una disminución del 29,16% para el presente año.

Es esencial aclarar que, para el año 2022, las Tiendas Escolares (Cafetería y Expendios) no fueron registradas como tales en la base de datos. En el año actual, se inscribieron 2 y 6 establecimientos respectivamente. Cabe resaltar que, para uno de estos establecimientos (CASETA ESCOLAR CRISTAL I.E LUIS ENRIQUE BARON LEAL SEDE PRINCIPAL), se tomó una medida sanitaria de (CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO).

Los comedores escolares experimentaron un aumento significativo del 587,5%, atribuible a la extensión de la cobertura a comedores ubicados en el área rural, que no habían sido inspeccionados en años anteriores. A estos se les ha realizado visitas al menos una vez, pero es crucial considerar el inicio de los prestadores de servicio PAE en las instituciones para la programación de futuras visitas.

El **Mapa de Riesgo** se revela como una herramienta eficiente para identificar aquellos establecimientos que 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 incremento en la atención a establecimientos y la implementación de una programación más informada demuestran la efectividad de las estrategias adoptadas para fortalecer el control sanitario en los diversos puntos de riesgo.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

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 Maní, 2023.

| TIPO DE ESTABLECIMIENTO | # DE ESTABLECIMIENTO | PRIORIDAD 2023 | | | | NIVEL DE RIESGO 2023 | | |
|---------------------------------------|----------------------|----------------|------------|-----------|------------|----------------------|------------|-----------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | ALTO | MODERADO | BAJO |
| ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE | 3 | | | 1 | 2 | | 3 | |
| CAFETERÍA | 10 | | 9 | 1 | | 9 | 1 | |
| COMIDAS RÁPIDAS | 16 | | 15 | 1 | | 10 | 6 | |
| EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS | 80 | | | 28 | 52 | | 77 | 3 |
| EXPENDIO CARNES REFRIGERADA | 13 | | 13 | | | 5 | 8 | |
| EXPENDIO DE ALIMENTOS | 99 | | 7 | 32 | 60 | | 92 | 7 |
| EXPENDIO DE PRODUCTOS DE LA PESCA | 3 | | 2 | 1 | | 2 | 1 | |
| JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA | 9 | | 3 | 6 | | 3 | 6 | |
| PANADERÍA Y/O PASTELERÍA | 8 | | 7 | 1 | | 7 | 1 | |
| COMEDORES | 21 | 2 | 18 | 1 | | 20 | 1 | |
| RESTAURANTE | 48 | 1 | 43 | 4 | | 44 | 4 | |
| HIPERMERCADO | | | | | | | | |
| TIENDA ESCOLAR (CAFETERIA) | 2 | | 2 | | | 2 | | |
| TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO) | 6 | | 6 | | | 6 | | |
| TOTAL | 318 | 3 | 125 | 76 | 114 | 108 | 200 | 10 |
| PORCENTAJE | | 0,94% | 39,31% | 23,90% | 35,85% | 33,96% | 62,89% | 3,14% |

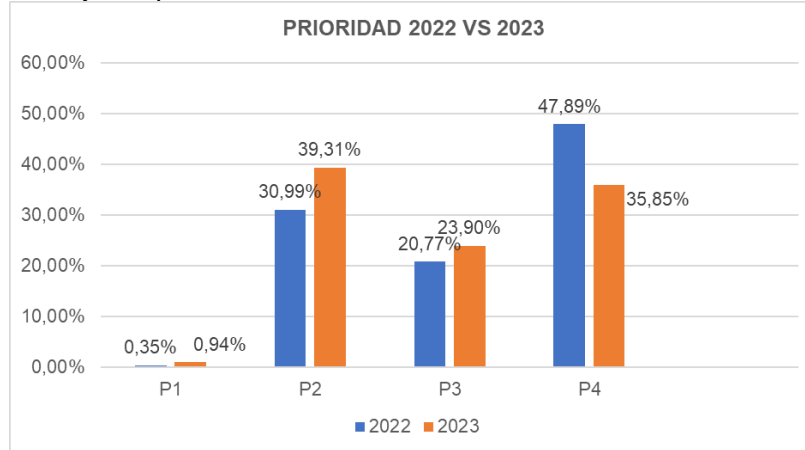
Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

Aunque el 40,25% de los establecimientos se clasifican como Prioridad 1 y 2, se observa un contraste significativo, ya que el 59,75% se categoriza como Prioridad 3 y 4, albergando así establecimientos de menor riesgo. Estos últimos han demostrado una clara preocupación por cumplir con los estándares sanitarios necesarios para garantizar la seguridad y calidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

No obstante, es fundamental no descuidar la vigilancia en los establecimientos clasificados como Prioridad 1 y 2, y se debe enfocar en proporcionar una retroalimentación efectiva durante las visitas de inspección. Estos datos ofrecen una visión detallada de la distribución de riesgos entre los diferentes tipos de establecimientos, lo que facilita la formulación de estrategias de vigilancia más efectivas y la implementación de medidas preventivas adaptadas a cada nivel de prioridad. La atención estratificada a estos niveles de riesgo permite una gestión más eficiente de los recursos y garantiza una respuesta adecuada a los establecimientos que presentan mayores desafíos en términos de riesgos sanitarios.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

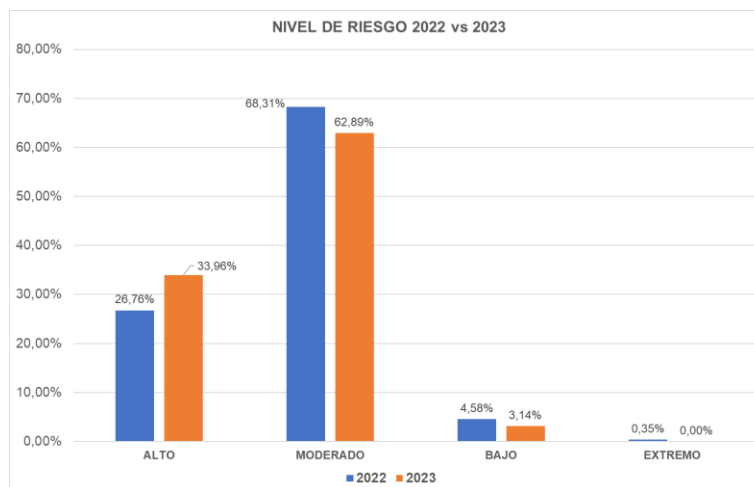
Grafica 2. Porcentaje de prioridad, establecimientos visitados, Maní, Año 2023 vs 2022.



Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

La Gráfica 2 destaca que, en el año 2023, en el Municipio de Maní, se identificaron tres establecimientos con Prioridad 1. Estos incluyen dos comedores escolares y un restaurante popular. Se ha llevado a cabo una visita de inspección según la programación establecida, revelando que las condiciones en estos establecimientos son mínimas para garantizar la inocuidad de los alimentos, con un porcentaje por debajo del 70%. Esta situación reviste carácter crítico, especialmente en los comedores escolares, ya que los principales consumidores de alimentos en estos lugares pertenecen a la población vulnerable, como niños, niñas y adolescentes. Existe un riesgo potencial de propagación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), lo que podría poner en peligro la salud de este grupo demográfico. Es esencial abordar de manera inmediata y efectiva las deficiencias identificadas en estos establecimientos para salvaguardar la salud de los consumidores, dada la naturaleza delicada de este entorno alimentario.

Grafica 3. Porcentaje de Nivel de Riesgo, establecimientos visitados, Maní, Año 2022 vs 2023.



Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

La presente gráfica muestra que, en el año 2023, el 96,85% de los establecimientos se ubica en las categorías de Riesgo Moderado y Alto, mientras que solo un 3,14% se sitúa en el nivel Bajo. Es destacable el hecho de que, en el año 2022, se identificaba un restaurante en **Nivel de Riesgo Extremo**; sin embargo, para el presente año, este establecimiento ha subsanado sus observaciones y ha salido de esta condición.

Ante esta situación, es imperativo mantener una vigilancia rigurosa para prevenir el aumento de estos indicadores y, en cambio, procurar su disminución. Esto es esencial para resguardar la salud de la comunidad, asegurando que las medidas preventivas y correctivas se implementen de manera oportuna y efectiva. La atención constante 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.

CONCEPTOS SANITARIOS EMITIDOS A LOS ESTABLECIIENTOS DEDICADOS AL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

A continuación, se presenta el total de conceptos sanitarios emitidos durante las visitas realizadas a los 318 establecimientos en la jurisdicción del Municipio de Maní, abarcando tanto el área rural como urbana.

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

| TIPO DE ESTABLECIMIENTO | # ESTABLECIMIENTOS | CONCEPTOS SANITARIOS 2023 | | | | CONCEPTOS SANITARIOS 2022 | | |
|---------------------------------------|--------------------|---------------------------|------------------------------|--------------|----------------------|---------------------------|------------------------------|--------------|
| | | FAVORABLE | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | DESFAVORABLE | NO SE EMITE CONCEPTO | FAVORABLE | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | DESFAVORABLE |
| ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE | 3 | | 3 | | | 1 | | |
| CAFETERÍA | 10 | 1 | 9 | | | 2 | 6 | |
| COMIDAS RÁPIDAS | 16 | 1 | 15 | | | 2 | 14 | |
| EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS | 80 | 3 | 77 | | | 2 | 76 | |
| REFRIGERADA | 13 | | 13 | | | 2 | 13 | |
| EXPENDIO DE ALIMENTOS | 99 | 8 | 84 | | 7 | 12 | 72 | |
| EXPENDIO DE PRODUCTOS DE LA PESCA | 3 | | 3 | | | | 3 | |
| HIPERMERCADO | | | | | | | 1 | |
| JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA | 9 | 1 | 8 | | | 1 | 9 | |
| PANADERÍA | 8 | | 8 | | | 1 | 8 | |
| COMEDORES | 21 | 2 | 19 | | | 2 | 1 | |
| RESTAURANTE | 48 | 4 | 43 | | 1 | 6 | 49 | 1 |
| TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO) | 2 | | 2 | | | | | |
| | 6 | | 6 | | | | | |
| TOTAL | 318 | 20 | 290 | 0 | 8 | 31 | 252 | 1 |
| PORCENTAJE | | 6,29% | 91,19% | 0,00% | 2,52% | 10,92% | 88,73% | 0,35% |

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

En la Tabla 4, se resalta que el 6.29% del total, representado por 20 establecimientos, ha obtenido un concepto sanitario *Favorable*. Este dato es alentador, ya que refleja el



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

compromiso de los establecimientos vigilados para mantener condiciones higiénico-sanitarias óptimas, reduciendo así el riesgo de generar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Además, esta situación se traduce en una imagen positiva y, a su vez, en un reconocimiento por parte de los consumidores. Este reconocimiento directo beneficia a los propietarios de estos establecimientos, consolidando una relación positiva con la clientela.

Por otro lado, el 91.19% ha obtenido un concepto sanitario *Favorable con Requerimientos*. Esto sugiere que la mayoría de los establecimientos están operando en los límites del cumplimiento de los requisitos sanitarios básicos. Sin embargo, es crucial señalar que, si continúan en esta línea, existe la posibilidad de que obtengan un concepto *Desfavorable*. Esto resalta la necesidad imperante de una vigilancia estricta en este tipo de establecimientos para garantizar que realicen las correcciones necesarias y mantengan estándares sanitarios que prevengan posibles riesgos para la salud pública.

Es importante mencionar que en el caso de 7 establecimientos de expendio de alimentos en lugares donde se comercializan medicamentos, como droguerías, no se emitió concepto, siguiendo la directriz del comunicado del Ministerio de Salud sobre la vigilancia de alimentos No 40000-0014-21. Este enfoque específico refleja la adaptabilidad del sistema de evaluación a las particularidades de ciertos establecimientos, garantizando una supervisión ajustada a las normativas vigentes y al contexto específico de cada sector.

EXPENDIOS DE CARNE

Siguiendo las directrices establecidas en el Decreto 1500 de 2007, se ha llevado a cabo la inspección de los establecimientos dedicados al expendio de carne. Hasta la fecha, se han identificado 13 establecimientos, los cuales cuentan con la correspondiente autorización sanitaria. Cada uno de estos establecimientos ha sido sometido a una visita de inspección sanitaria y por lo menos 6 de ellos tienen dos visitas, siguiendo la programación establecida mediante el *Mapa de Riesgo (Tabla 5)*. A continuación, se detallan los nombres de los establecimientos y el concepto sanitario obtenido en cada caso en su última visita.

Tabla 5. Expendios de Carne, Maní, 2023.

| Municipio | Activos | Inactivos | Inscritos | Diagnósticos | Actas IVC 2023 | AS |
|-----------|---------|-----------|-----------|--------------|----------------|----|
| MANI | 13 | 2 | 15 | 15 | 19 | 15 |

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

Tabla 6. Conceptos sanitarios para expendios de carne, Maní, 2023.

| NOMBRE ESTABLECIMIENTO | CONCEPTO SANITARIO | | |
|---------------------------------------|--------------------|------------------------------|--------------|
| | Favorable | Favorable con requerimientos | SIN CONCEPTO |
| EXPENDIO DE CARNES LA MANICEÑA | | 1 | |
| EXPENDIO DE CARNES ANGUS LA 4 | | 1 | |
| FAMA EL GAVAN PAISA | | 1 | |
| CERDOS EL CORRAL | | 1 | |
| AUTOSERVICIO EL ESLAVON | | 1 | |
| FRIGOCARNICOS EL GRAN CEBU DE MANI | | 1 | |
| DISTRIBUIDORA SAO | | 1 | |
| FAMA COCO | | 1 | |
| POLLO BRIS | | 1 | |
| FAMA LA ESPERANZA DE MANI | | 1 | |
| EXPENDIO DE CARNES EL LAGUITO DE MANI | | 1 | |
| EXPENDIO DE CARNES LA NORMANDA | | 1 | |
| CARNES EL CHAROLAY | | 1 | |
| TOTAL | 0 | 13 | 0 |

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

La situación para estos expendios con concepto *Favorable con Requerimientos* son de notable preocupación; ya que estos expendios de carne autorizados en Maní, durante las actividades de seguimiento realizadas por profesional encargado de realizar las visitas se encontró que los propietarios aducen no poder asumir los costos de transporte desde las plantas de beneficio autorizadas y que posiblemente les toca cerrar sus establecimiento y a esto se le suma la competencia desleal ya que se sigue sacrificando de manera ilegal entre otras; se percibe un ambiente desalentador en estos comerciantes; los cuales siempre han estado prestos a subsanar los requerimientos consignados en las diligencias y así dar cumplimiento a la norma (**Tabla 6**).

Medidas Sanitarias de Seguridad

Tabla 7. Aplicación de Medidas Sanitarias de Seguridad

| CLASIFICACION | | TIPO DE MSS APLICADA | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---|---|--------------------------------------|
| TIPO DE SUJETO | TIPO DE ESTABLECIMIENTO | SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS | CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO | DESTRUCCIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS |
| PREPARACION | JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA | | | 1 |
| TIENDA ESCOLAR | TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO) | 1 | | |
| EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS | EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS | | | 2 |
| TOTAL | | 1 | 0 | 3 |

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

Con el propósito de prevenir problemas de salud asociados al consumo de alimentos, se han implementado diversas medidas sanitarias en los establecimientos identificados como de mayor riesgo de contaminación en el municipio de Maní. En total, se llevaron a cabo cuatro medidas sanitarias de seguridad.

Es relevante resaltar que uno de los establecimientos sujetos a vigilancia, al cual se le realizó una visita programada por el profesional de salud, obtuvo un puntaje de cumplimiento del 48,75%, incumpliendo así los requisitos mínimos estipulados en la Resolución 2674 y demás normatividad vigente para su correcto funcionamiento. Ante esta situación, se tomó la medida sanitaria pertinente como parte del protocolo de seguridad alimentaria.

Es importante subrayar que, tras la intervención y la aplicación de la medida sanitaria, el propietario del establecimiento subsanó los incumplimientos y solicitó una nueva visita para verificar las condiciones actuales. Tras constatar el cumplimiento adecuado de las normativas, se procedió al levantamiento de la medida sanitaria correspondiente.

Esta secuencia de acciones resalta la importancia crucial de la aplicación efectiva y el cumplimiento continuo de estas medidas para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de la población. La pronta identificación y respuesta a posibles riesgos en los establecimientos de mayor vulnerabilidad contribuyen a mantener altos estándares de higiene y seguridad, salvaguardando así el bienestar de la comunidad.

CONCLUSIONES

El proceso de inscripción de establecimientos relacionados con la distribución y comercialización de alimentos en Maní se llevó a cabo conforme a las directrices del INVIMA. Se evidenció un aumento del 21,05% en las inscripciones durante el año 2023 en comparación con 2022, indicando estabilidad económica. La inscripción de 17 comedores rurales destaca la atención a lugares de relevancia para la salud comunitaria.

Se realizaron 471 visitas a 318 establecimientos en 2023, se presenta un aumento del 24,27% en comparación con el año anterior.

El enfoque en comedores escolares se intensificó, con un aumento del 587,5% en las inspecciones, priorizando la salud de niños y adolescentes.

El 40,25% de los establecimientos se clasifican como Prioridad 1 y 2, mientras que el 59,75% se ubica en Prioridad 3 y 4. Se destaca la importancia de mantener la vigilancia en todos los establecimientos, con un enfoque específico en proporcionar retroalimentación a los de mayor prioridad.

El 6,29% de los establecimientos obtuvo un concepto sanitario *Favorable*, reflejando compromiso con condiciones higiénico-sanitarias óptimas. El 91,19% recibió un concepto



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

Favorable con Requerimientos, indicando la necesidad de correcciones para mantener estándares sanitarios.

Se han identificado 13 establecimientos dedicados al expendio de carne con autorización sanitaria. La situación de los expendios con concepto *Favorable con Requerimientos* es preocupante, con propietarios enfrentando dificultades económicas.

Se aplicaron cuatro medidas sanitarias de seguridad en establecimientos de mayor riesgo. La importancia de la aplicación efectiva y el cumplimiento continuo de estas medidas se destaca para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud pública.

RECOMENDACIONES

- Mantener una vigilancia constante en establecimientos en categorización “Prioridad” 1 y 2, proporcionando retroalimentación efectiva durante las visitas de inspección.
- Continuar con las inspecciones sanitarias a comedores escolares, especialmente en áreas rurales, para garantizar la seguridad alimentaria de niños y adolescentes.
- Brindar capacitación y apoyo económico a establecimientos con concepto *Favorable con Requerimientos*, especialmente a los *Expendios de Carne*, para superar dificultades económicas y cumplir con normativas.
- Realizar un monitoreo efectivo de las inscripciones, asegurando que los nuevos establecimientos cumplan con los estándares sanitarios desde el inicio de sus operaciones.
- Continuar adaptando las evaluaciones a las particularidades de establecimientos, como los expendios en droguerías, siguiendo directrices específicas del Ministerio de Salud.
- Reforzar las medidas sanitarias de seguridad en establecimientos identificados como de mayor riesgo, asegurando una aplicación efectiva y el cumplimiento continuo.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN