



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE 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 2023 en el municipio de Nunchía, 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 por el nivel Riesgo del Municipio de Nunchía durante el año 2023.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ❖ Analizar el proceso de inscripciones de establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas.
- ❖ 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)).



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

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

2.1. INSCRIPCIONES

Todos los establecimientos asociados al consumo de alimentos, bebidas alcohólicas, transporte de alimentos, venta de leche y carne, deben estar inscritos ante la autoridad sanitaria competente que en este caso es la Secretaría Departamental de Salud de Casanare, lo anterior para efectos de realizar acciones de control y seguimiento, esta actividad 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 6 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 los años 2022 y 2023 en el municipio de Nunchía, por tipo de sujeto y tipo de establecimiento.

Los establecimientos de alimentos y bebidas inscritos en el año 2023 fueron, dos (2) establecimiento de preparación de alimentos, de los cuales uno (1) corresponde a un restaurante y el otro corresponde de a un comedor escolar, los cuatro (4) establecimientos restantes corresponden a expendios de bebidas alcohólicas dando como resultado que para la vigencia 2023 se inscribieron un total de seis (6) establecimientos.

El comportamiento de la vigencia 2023 frente a la vigencia 2022, muestra una disminución significativa en el número de establecimientos inscritos en el municipio



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

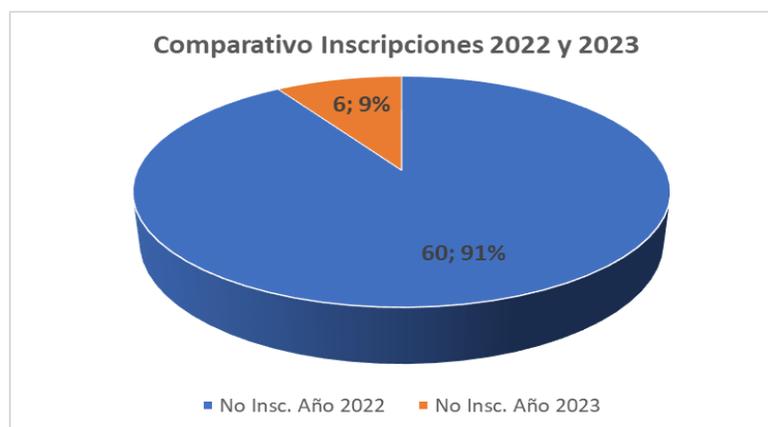
de Nunchía, sin embargo, este comportamiento se debe a que la Secretaría de Salud de Casanare en las vigencias anteriores realizo un trabajo arduo con el fin de lograr que todos los establecimientos que estuvieran en funcionamiento se inscribieran, por otra parte, el municipio de Nunchía no es un municipio en donde se presente grandes novedades en el cierre o apertura de establecimientos de alimentos y bebidas.

Tabla 1. Inscripciones vigencia 2023 municipio de Nunchía

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	No Insc. Año 2022	No Insc. Año 2023
Preparacion de alimentos	Restaurantes	5	1
	Cafeteria		
	Panaderia y/o pasteleria	1	
	Jugos, fruteria y/o heladeria		
	Comidas rapidas		
Comedores	PAE	9	1
Expendios de alimentos		16	
Expendios de bebidas alcoholicos		24	4
Expendios de carne refrigeradas			
Almacenamiento		1	
Vehiculos		1	
Venta en via publica		3	
TOTAL		60	6

Fuente: Registro de inscripciones Nunchía

Gráfico 1. Comparativo inscripciones por año para municipio Nunchía.



Fuente: Registro de inscripciones Nunchía



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

También podemos evidenciar que para la vigencia 2023, el 66,66% de los establecimientos inscritos corresponden a expendios de bebidas alcohólicas y 33.33% restante corresponde a establecimientos de preparación de alimentos. Este comportamiento está asociado a que con la reapertura económica uno de los sectores que mayor reactivación ha tenido es del entretenimiento en donde se encuentran los expendios de bebidas alcohólicas, las personas deseaban salir y compartir con familia y amigos y este tipo de establecimientos son propicios para esas actividades.

2.1.1. 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.

2.2. VISITAS REALIZADAS 2023

En el municipio de Nunchía, existe un técnico en salud pública, perteneciente a la planta de la Secretaría Departamental de Salud, el cual fue el encargado de realizar las visitas de inspección a los sujetos asociados al consumo de alimentos y bebidas,



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

en consecuencia, para el presente año se realizaron 107 vistas, distribuidas de acuerdo con lo descrito en la **Tabla 2**, en donde se observa que el 34.6% corresponde a expendio de alimentos, seguido muy cerca con el 33.6% para expendios de bebidas alcohólicas, en el tercer lugar con el 29.0%, se encuentran los establecimientos de preparación de alimentos, y finalmente con el 2.8% de visitas se encuentran las ventas en vía pública de La Yopalosa.

Tabla 2. Visitas Realizadas en el municipio de Nunchía 2023

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMI	2022		2023	
		# DE VISITAS	PORCENTAJE	# DE VISITAS	PORCENTAJE
Restaurantes	11	10	10,6%	14	13,1%
Cafeteria			0,0%		0,0%
Panaderia y/o pasteleria	6	6	6,4%	9	8,4%
Jugos, fruteria y/o heladeria			0,0%		0,0%
Comidas rapidas			0,0%		0,0%
PAE	11	10	10,6%	8	7,5%
Expendios de alimentos	25	28	29,8%	37	34,6%
Expendios de bebidas alcoholicas	33	35	37,2%	36	33,6%
Expendios de carne refrigeradas			0,0%		0,0%
Almacenamiento	1	1	1,1%		0,0%
Vehiculos		1	1,1%		0,0%
Venta en via publica	2	3	3,2%	3	2,8%
TOTAL	89	94	100%	107	100%

Fuente: Mapa de Riesgo Nunchía

En la **Tabla 3**, 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 2022, fueron los establecimientos de expendio de bebidas alcohólicas 37.2%, seguido con el 29.8% de los expendios de alimentos. En lo que se refiere al año 2023, como ya habíamos mencionado previamente el mayor peso porcentual está dado por los establecimientos de expendio de alimentos con un 34.6% siendo esto un factor diferenciador con respecto de años pasados.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

Tabla 3. Comparativo de visitas realizadas 2022 y 2023, Nunchía

TIPO DE SUJETO	# DE VISITAS 2022	# DE VISITAS 2023
Preparacion de alimentos	16	23
Comedores	10	8
Almacenamiento		
Expendios de alimentos	28	37
Expendios de bebidas alcoholicos	35	36
Expendios de carne refrigeradas		
Almacenamiento	1	
Vehiculos	1	
Venta en via publica	3	3
Total	94	107

Fuente: Mapa de Riesgo Nunchía

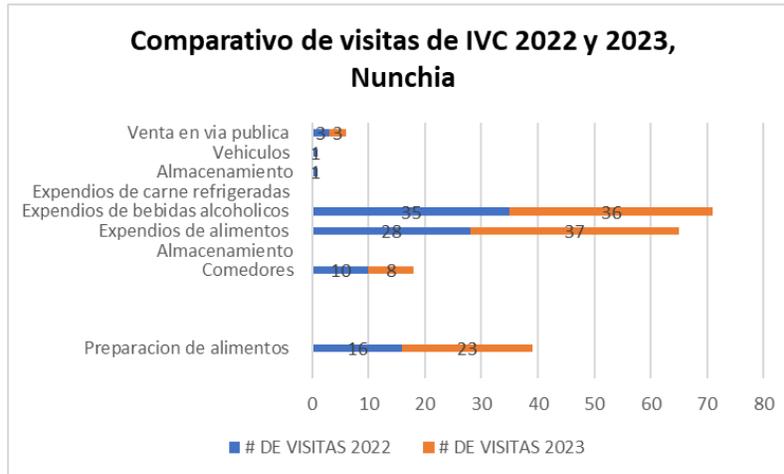
En el **Grafico 2**, se puede observar el comparativo de vistas por tipo de sujeto de verificación, durante los años 2022 y 2023, en donde evidencia que, para el año 2022, las visitas a establecimientos de preparación de alimentos, aumentaron, con respecto a los que presento en el año 2022, de otro lado se evidencia también un incremento de (9) en el número de visitas de los establecimientos de expendios de alimentos, este comportamiento está relacionado a que el técnico realizo más visitas de IVC para la vigencia 2023 y por otro lado algunos sujetos no fueron visitados por que ya no estaban en funcionamiento, destinando estas visitas para los establecimientos que sí estuvieron activos.

Por otra parte, se evidencia que durante la vigencia 2023, no se tuvieron visitas de IVC a vehículos transportadores de alimentos y almacenamiento, esto debido a que en el caso de los vehículos obtienen el concepto sanitario en otro municipio o ciudad, toda vez que los vehículos que operan en el municipio por lo general solo van de paso, por su parte, la bodega de almacenamiento cerro sus operaciones.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

Gráfico 2. Comparativo de visitas de IVC 2022 y 2023, Nunchía.



2.3. 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 del acta de inspección sanitaria correspondiente (varían dependiendo del tipo sujeto), donde se evalúa el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma que corresponda, en diferentes aspectos como las instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador, requisitos higiénicos y saneamiento entre otros; este concepto puede ser Favorable cuando el porcentaje obtenido este entre 90 y 100%, Favorable con Requerimientos, cuando el porcentaje sea de entre 60 y 89,9% y Desfavorable cuando el porcentaje se menor de 60%. Lo que se espera es que todos los establecimientos obtengan un concepto sanitario Favorable, hecho que asegurara en gran proporción los niveles de inocuidad alimentaria del municipio.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

Tabla 4. Conceptos sanitarios emitidos durante 2023, Nunchía

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIENTOS	CONCEPTOS SANITARIOS 2023				TOTAL
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	NO SE EMITE CONCEPTO	
RESTAURANTE	11	1	10			11
CAFETERÍA						0
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	6	1	5			6
PUESTO FIJO ESTACIONARIO	2		2			2
COMIDAS RÁPIDAS						0
PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO (INCLUYE PAE, ICBF,	11	4	7			11
EXPENDIO DE ALIMENTOS	25		25			25
ALMACENAMIENTO A	1	1				1
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	33		33			33
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA						0
VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS						0
TOTAL	89	7	82	0	0	89
PORCENTAJE	100%	7,7%	90,1%	0,0%	0,0%	100%

Fuente: Mapa de Riesgo Nunchía

En la **Tabla 4**, podemos observar que 7 establecimientos que corresponde al 7.7% de los establecimientos activos, obtuvieron un concepto sanitario Favorable, 84 establecimientos que corresponde al 92.3% obtuvieron un concepto sanitario Favorable con Requerimientos.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos en la vigencia 2023 en cuanto a conceptos sanitarios emitidos, podemos analizar que si bien es cierto lo ideal es que los establecimientos tengan un concepto sanitario Favorable, la realidad está lejos de esto.

De los 82 establecimientos que tienen concepto sanitario Favorable con Requerimientos (60 % a 90%), el 2.4% (2 establecimientos) se encuentra en nivel de Riesgo que si no mejoran las condiciones sanitarias podrían obtener un concepto sanitario Desfavorable pues su porcentaje de cumplimiento esta entre el 65% y el 70%, por otro lado, el 40.40% (33 establecimientos) se encuentran en un Riesgo Moderado y presentando mejoras en las condiciones sanitarias podrían lograr alcanzar el concepto sanitario Favorable, y finalmente se tiene un 57.2% (47 establecimientos) que tienen un porcentaje de cumplimiento entre el 80% y el 90%, que son los establecimiento que mejor se encuentran en cuanto a las condiciones sanitarias y con una pequeña mejora podrían alcanzar el concepto sanitario Favorable.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

Este comportamiento en los conceptos sanitarios está asociado a:

- 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, la falta de drenajes, las superficies de los pisos (con grietas o asperezas) y paredes.
- 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 plan de saneamiento, que debe contener los programas de limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, el cual tiene gran importancia en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, debido a que establece procedimientos estandarizados, para cada uno de los programas.
- Plan de capacitación. Este es un requisito que no es muy conocido por los propietarios de los establecimientos y se tiene la costumbre de realizar el “curso de manipulación de alimentos” que lo que venían haciendo de manera anual, toda vez que quienes ejercían las visitas de inspección le seguían dando validez a estos cursos, durante esta vigencia se hizo la socialización a los establecimientos y para el año 2024 se realizara un control estricto.
- Personal manipulador de alimentos. Este ítem está relacionado con el incumplimiento en cuanto al suministro y uso de vestimenta adecuada de acuerdo con lo descrito en la norma, es decir la utilización de gorro, calzado cerrado, vestimenta de color claro, uso de joyas y accesorios etc.
- Concepto médico. Este requisito permite determinar las condiciones de salud del manipulador de alimentos que garanticen que no va a ser un factor de Riesgo para la inocuidad de los alimentos que está manipulando. El incumplimiento de



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

este requisito está asociado a que el certificado médico tiene un valor y los propietarios de los establecimientos manifiestan que las ventas no dan para tanto y por otra parte está la falta de disponibilidad de establecimientos donde se realice la emisión de este concepto.

- Instalaciones sanitarias. Se refiere a que en la mayoría de los casos no se suministran todos los elementos requeridos para el lavado y secado de manos.
- 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. En la mayoría de los casos no se tiene definido el procedimiento con productos y dosificaciones definidas para limpieza y desinfección. Casi el 100% de los manipuladores manifiestan hacer desinfección al tanteo (chorritos o tapaditas) lo que no es una garantía para la desinfección, caso similar ocurre con la limpieza.

2.4. 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).

Partiendo de lo anterior, y con la información recogida en campo en las visitas de inspección y consolidación en el mapa de Riesgo se realizó la evaluación de los 91 establecimientos activos con corte a 31 de diciembre de 2023, presentando los siguientes resultados.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

Tabla 5. Clasificación de la prioridad para establecimientos durante 2023, Nunchía

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMI	PRIORIDAD 2023			
		1	2	3	4
RESTAURANTE	11		9	2	
CAFETERÍA					
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	6		2	4	
PUESTO FIJO ESTACIONARIO	2			2	
COMIDAS RÁPIDAS					
PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO (INCLUYE PAE, ICBF,	11		11		
EXPENDIO DE ALIMENTOS	25			18	7
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	1				1
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	33		28	7	
REFRIGERADA					
VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS					
TOTAL	89	0	50	33	8
PORCENTAJE		0,0%	54,9%	36,3%	8,8%

Fuente: Mapa de Riesgo Nunchía

Tabla 6. Clasificación del Nivel de riesgo para establecimientos durante 2023, Nunchía

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMI	NIVEL DE RIESGO		
		ALTO	MODERADO	BAJO
RESTAURANTE	11	8	3	
CAFETERÍA				
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	6	2	4	
PUESTO FIJO ESTACIONARIO	2		2	
COMIDAS RÁPIDAS				
PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO (INCLUYE PAE, ICBF,	11	9	2	
EXPENDIO DE ALIMENTOS	25		25	
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	1			1
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	33		35	
REFRIGERADA				
VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS				
TOTAL	89	19	71	1
PORCENTAJE		20,9%	78,0%	1,1%

Fuente: Mapa de Riesgo Nunchía



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

De la **Tabla 5**, podemos decir que el 54.9% de los establecimientos activos, correspondiente a 50 establecimientos, tienen una Prioridad de 2, 33 establecimientos (36.3%) una Prioridad de 3 y 8 establecimientos (8.8%) una Prioridad 4, indicando que para el año 2024, entendiéndose que, 1 es la mayor Prioridad y 5 una menor Prioridad, se deben tener en cuenta prioritariamente a los 50 establecimientos con Prioridad 2, seguido de los 33 establecimientos con Prioridad 3 y finalizado la priorización con los 8 establecimientos con Prioridad 4. Para el caso del nivel de Riesgo se establecieron 4 niveles de Riesgo, que van desde bajo hasta extremo siendo este el de mayor relevancia para realizar la priorización para las acciones de IVC.

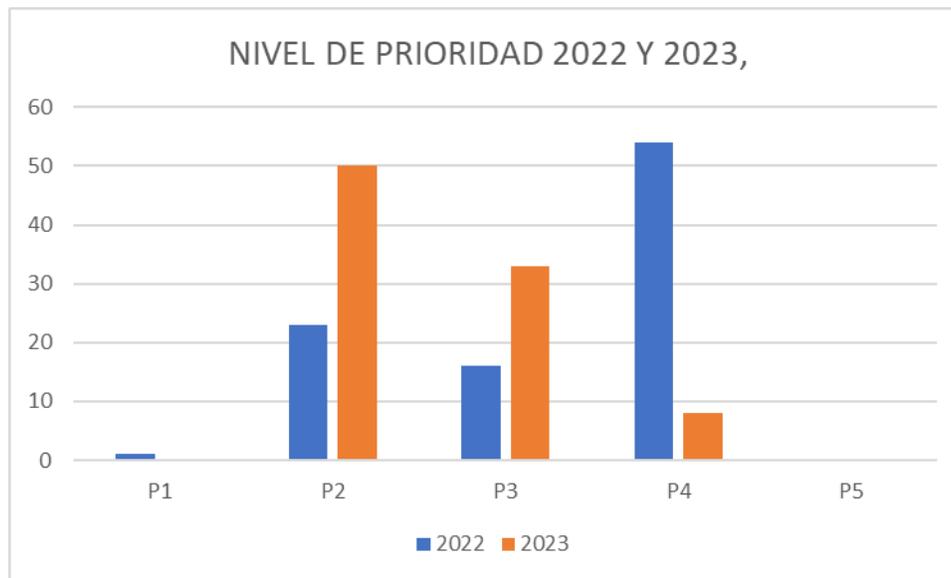
Analizando la **Tabla 6**, el nivel de Riesgo de los establecimientos, teniendo como resultados a corte del 31 de diciembre de 2023, que el 1.1% de los establecimientos activos se encuentran en un Riesgo Bajo que corresponde a 1 establecimientos, en el caso de los establecimientos de Moderado Riesgo encontramos un total de 71 establecimientos que corresponden al 78.0%, y finalmente encontramos los establecimientos con un nivel de Riesgo Alto son 19 en total que representan el 20.9%.

De igual manera podemos observar que los establecimientos con mayor de nivel de Riesgo son los asociados a preparación de alimentos y con menor nivel de Riesgo se tienen lo que son expendios de alimentos, vehículos transportadores de alimentos, transporte de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas, esto puede estar asociado a que los productos que comercializan no son manipulados directamente si no que son alimentos que cuentan con un proceso industrial previo y un empaque que los protege.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

Gráfico 3. Nivel de prioridad para los establecimientos 2022 vs. 2023 en el municipio de Nunchía



Una vez analizada 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 2024, 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. 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 dos años, en donde podemos evidenciar con preocupación un incremento en los establecimientos en Prioridad 2; y una disminución significativa en los establecimientos con prioridad 4, sin embargo, el comportamiento en el nivel de riesgo guarda similitud entre el 2022 y el 2023.

Este comportamiento es una alerta para que las acciones que adelantara la Secretaría de Salud de Casanare en la vigencia 2024 este enfocadas en los establecimientos de prioridad 2 y que los establecimientos adquieran el compromiso por dar cumplimiento a los requisitos sanitarios.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

Gráfico 4. Nivel de Riesgo para los establecimientos 2022 vs. 2023 en el municipio de Nunchía



2.5. EXPENDIOS DE CARNE

En el municipio de Nunchía se tienen registrados 2 expendios de carne, el primero es EXPENDIO DE CARNES BRISAS RICAS, el cual tuvo una visita por parte de la SDS en el año 2018, sin embargo, a corte 31 de diciembre de 2021, este establecimiento no cuenta con autorización sanitaria y el segundo establecimiento es EXPENDIO DE CARNES EL MADRINERO que al igual que el anterior tiene una visita sanitaria del año 2018, pero no cuenta con autorización sanitaria.

Estos dos expendios de carne se encuentran reportados como inactivos en las bases de datos de la Secretaría de Salud de Casanare, sin embargo, ellos continúan expendiendo carne de manera “ilegal”, esta situación es de conocimiento de todos los integrantes del comité departamental de carnes.

La información descrita a corte del año 2022 sigue siendo la misma para la vigencia del 2023, no hay avances en estos establecimientos es decir siguen labrando de manera ilegal.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

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

En la **Tabla 7**, se presenta la información de los vehículos que se encontraban inscritos en el municipio de Nunchía, al finalizar el año 2023, donde se observa que estaban con su respectiva inscripción, con concepto sanitario Favorable para los 3.

En el año 2023 no se realizaron inspecciones sanitarias a estos vehículos transportadores de alimentos debido a que no se encontraron operando en el municipio de Nunchía, seguramente solicitaron el concepto sanitario en algún otro municipio o ciudad.

Tabla 7. Vehículos transportadores de alimentos o carnes del municipio de Nunchía.

Vehículo Transportador	FECHA INSCRIPCIÓN DEL VEHÍCULO día / mes / año	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN (Placa del vehículo del remolque o semiremolque)	Producto transportado	Fecha INSPECCION día / mes / año	Concepto Sanitario Vigente al momento del reporte
VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	8/3/2021	TSR842	ALIMENTOS Y BEBIDAS	8/3/2021	FAVORABLE
VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	15/5/2022	SXD545	ALIMENTOS Y BEBIDAS	15/5/2022	FAVORABLE
VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	14/7/2021	SKN827	ALIMENTOS Y BEBIDAS	14/7/2021	FAVORABLE

Fuente: Censo Nunchía



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

CONCLUSIONES

- El Mapa de Riesgo es una herramienta avanzada que permite conocer el estado actualizado de los establecimientos de alimentos y bebidas del municipio en cuanto al cumplimiento de los requisitos sanitarios. El mantener la información actualizada permite focalizar las acciones de IVC de tal manera que se puedan obtener mejores resultados en el estatus sanitario de los establecimientos de alimentos y bebidas del municipio.
- La posición poco receptiva de los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas no permite tener la cultura de la mejora.

RECOMENDACIONES

- ✓ Buscar alternativas tecnológicas por parte de la SDS para que los técnicos y los profesionales de apoyo puedan tener a la mano al momento de realizar las acciones IVC la información y antecedentes del establecimiento a visitar.
- ✓ Se invita a la Secretaría de Salud de Casanare a continuar con esta buena labor constante y de competencia, que ha venido adelantando en pro de mejorar el estatus sanitario de los establecimientos de alimentos y bebidas del departamento de Casanare.
- ✓ Hacer seguimiento a la calidad de la información que presentan algunos técnicos de planta.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN