



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ – 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 Orocué, 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 Orocué 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



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

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 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 Orocué, presenta a continuación los resultados obtenidos junto con su respectivo análisis.

2.1. INSCRIPCIONES

Todos los establecimientos asociados al consumo y/o expendio 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 inspección, control y seguimiento, esta actividad se realiza a través de formatos ya establecidos e incluidos en el sistema de gestión integrado de la Gobernación de Casanare. Durante la vigencia 2023, se inscribieron sesenta (60) 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 2023 en el municipio de Orocué, por tipo de sujeto y tipo de establecimiento realizando una comparación con los años inmediatamente anteriores.

Los 60 establecimientos inscritos en el municipio de Orocué en el año 2023 están distribuidos en, 19 establecimientos de expendios de alimentos, seguidos de 17 establecimientos de expendios de bebidas alcohólicas, al igual que 17 establecimientos de preparación de alimentos, 4 comedores y finalmente 2 establecimientos de almacenamiento.



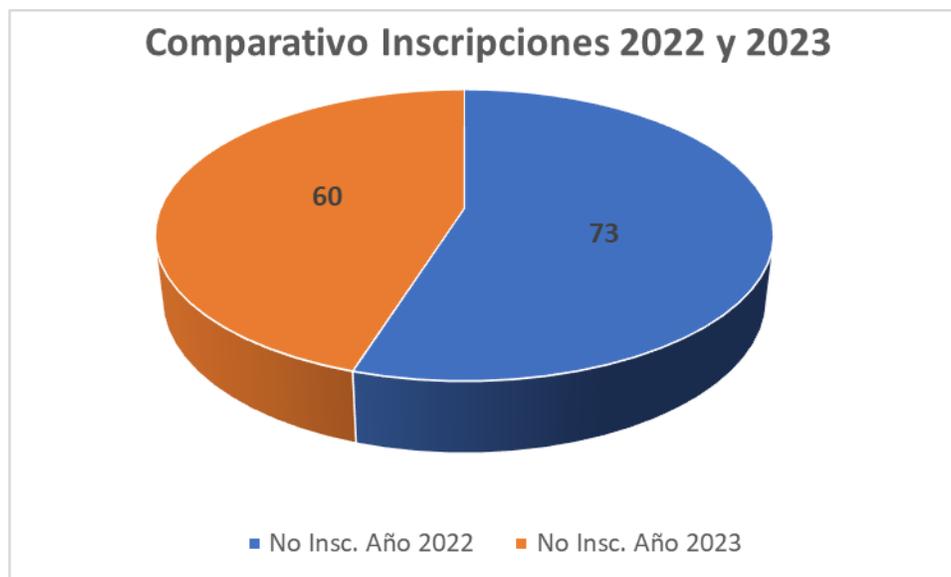
MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ – CASANARE

Tabla 1. Inscripciones vigencia 2023 municipio de Orocué

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	No Insc. Año 2022	No Insc. Año 2023
Preparacion de alimentos	Restaurantes	5	14
	Cafeteria	1	
	Panaderia y/o pasteleria	2	
	Jugos, fruteria y/o heladeria		1
	Comidas rapidas	3	3
Comedores	PAE	10	4
Expendios de alimentos		20	19
Expendios de bebidas alcoholicos		29	17
Expendios de carne refrigeradas			
Almacenamiento		2	2
Vehiculos		1	
Comercializacion de leche cruda			
TOTAL		73	60

Fuente: Registro de inscripciones Orocué

Gráfico 1. Comparativo inscripciones por año para municipio Orocué.



Fuente: Registro de inscripciones Orocué



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

Por otra parte, podemos observar que, al término de la presente vigencia, se tuvo una disminución en el número de establecimientos inscrito frente a la vigencia 2022, equivalente al 18% frente al 2023, este comportamiento puede estar asociado a que la SDS adelanto durante las vigencias anteriores una ardua labor para conseguir que la mayoría de establecimientos activos estuvieran fueran inscritos, los establecimientos inscritos en la vigencia 2023 fueron establecimientos nuevos o que cambiaron de propietario en su mayoría y algunos que no había sido inscritos en años anteriores, la finalizar la vigencia 2023 los establecimientos que se encontraban activos quedaron inscritos ante la SDS.

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 Orocué, 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



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

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 244 vistas, distribuidas de acuerdo con lo descrito en la **Tabla 2**.

Tabla 2. Visitas Realizadas en el municipio de Orocué 2023

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIENTO	2023	
		# DE VISITAS	PORCENTAJE
Restaurantes	30	55	22,5%
Cafeteria	2	4	1,6%
Panaderia y/o pasteleria	7	13	5,3%
Jugos, fruteria y/o	1	1	0,4%
Comidas rapidas	5	10	4,1%
PAE	10	14	5,7%
Expendios de alimentos	48	78	32,0%
Expendios de bebidas alcoholicos	39	58	23,8%
Expendios de carne refrigeradas	8	0	0,0%
Almacenamiento	3	8	3,3%
Vehiculos	5	3	1,2%
Comercializacion de leche cruda		0	0,0%
TOTAL	158	244	100%

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué

Se observa que el 39.8% 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, otro sujeto que representa un gran número de visitas son los expendios de alimentos con el 32%, el restante 28.2% está distribuido en los demás tipos de sujetos de verificación, siendo los más representativos los expendios de bebidas alcohólicas con el 23.8%, por su parte establecimientos de almacenamiento con el 3.3% y los vehículos de transporte de carne y alimentos con el 1.2% cada uno.



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

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

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIEN	2022		2023	
		# DE VISITAS	PORCENTAJE	# DE VISITAS	PORCENTAJE
Restaurantes	30	26	18,4%	55	22,5%
Cafeteria	2	2	1,4%	4	1,6%
Panaderia y/o pasteleria	7	7	5,0%	13	5,3%
Jugos, fruteria y/o	1	0	0,0%	1	0,4%
Comidas rapidas	5	5	3,5%	10	4,1%
PAE	10	10	7,1%	14	5,7%
Expendios de alimentos	48	47	33,3%	78	32,0%
Expendios de bebidas alcoholicos	39	31	22,0%	58	23,8%
Expendios de carne refrigeradas	8	8	5,7%	0	0,0%
Almacenamiento	3	3	2,1%	8	3,3%
Vehiculos	5	2	1,4%	3	1,2%
Comercializacion de leche cruda		0	0,0%	0	0,0%
TOTAL	158	141	100%	244	100%

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué

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 preparación alimentos con un 35.5% seguido de expendio de alimentos con un 33.3%. En lo que se refiere al año 2023, como ya habíamos mencionado previamente el mayor peso porcentual está dado por los establecimientos de preparación de alimentos con un 39.8% y dentro de ellos los restaurantes suman el 22.5%, lo anterior porque los sujetos de preparación por lo general son establecimientos con nivel de riesgo más alto, por lo tanto, la frecuencia de visitas es mayor.

En el **Grafico 2**, se puede observar el comparativo de los años 2022 y 2023 de vistas por tipo de sujeto, en donde se evidencia que, para el año 2023, en la mayoría de los sujetos de interés sanitario se presentó un incremento en el número de visitas a establecimientos siendo los sujetos de preparación de alimentos y de expendios de alimentos los que mayor incremento presentaron con una aumento cercano al 100% respecto a la vigencia anterior, los expendios de bebidas alcohólicas también presentaron un incremento significativo en el número de vistas realizadas en la vigencia 2023.



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

Por otra parte, se evidencia que los expendios de carne no tuvieron inspección sanitaria, lo anterior debido a que el INVIMA le aplicó una medida sanitaria de seguridad a la planta de beneficio animal y por lo tanto los expendios de carne no pudieron asegurar la procedencia de la carne, lo que los obligó a no operar.

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

TIPO DE SUJETO	# DE VISITAS 2022	# DE VISITAS 2023
Preparacion de alimentos	40	83
Comedores	10	14
Expendios de alimentos	47	78
Expendios de bebidas alcoholicos	31	58
Expendios de carne refrigeradas	8	
Almacenamiento	3	8
Vehiculos	2	3
Total	141	244

2.3. CONCEPTO SANITARIO

El concepto sanitario es emitido por la autoridad sanitaria competente y está dado, de acuerdo con la calificación o puntaje obtenido, posterior a la aplicación del acta de inspección sanitaria con enfoque de Riesgo 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 del 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 OROCUÉ – CASANARE

En la **Tabla 4**, podemos observar que solo 12 establecimientos que corresponde al 8.6% de los establecimientos, obtuvieron un concepto sanitario Favorable, 128 establecimientos que corresponde al 91.4% obtuvieron un concepto sanitario Favorable con Requerimientos y 1 establecimiento se situó en Desfavorable.

Tabla 4. Conceptos sanitarios emitidos durante 2023, Orocué

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIENTOS	CONCEPTOS SANITARIOS 2023			
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	NO SE EMITE CONCEPTO
RESTAURANTE	30	2	28		
CAFETERÍA	2		2		
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	7		7		
HELADERÍA	1		1		
COMIDAS RÁPIDAS	5		5		
PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO (INCLUYE PAE, ICBF, COMEDORES INFANTILES)	10	2	8		
EXPENDIO DE ALIMENTOS	48		48		
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	3	2	1		
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	39		39		
EXPENDIO CARNES	8				
VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	5	5			
TOTAL	158	11	139	0	0
PORCENTAJE	100%	7,0%	88,0%	0,0%	0,0%

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué

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 139 establecimientos que tienen concepto sanitario Favorable con Requerimientos (60% a 90%), hay 18 establecimientos que se encuentran en nivel de Riesgo Alto que si no mejoran las condiciones sanitarias podrían obtener un concepto sanitario Desfavorable pues su porcentaje de cumplimiento está entre el 60% y el 70%, por otro lado, 72 establecimientos se encuentran en un Riesgo Moderado y presentando mejoras en las condiciones sanitarias podrían lograr alcanzar el concepto sanitario favorable, y finalmente se tienen 49 establecimientos que tienen un porcentaje de cumplimiento entre el 80% y el 90%, que son los establecimientos 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 OROCUÉ – 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 frio, 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 este requisito está asociado a que el certificado médico tiene un valor y los



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

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 158 establecimientos con corte a diciembre de 2023, presentando los siguientes resultados.



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

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

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIENT	PRIORIDAD 2023			
		1	2	3	4
RESTAURANTE	30		28	2	
CAFETERÍA	2		2		
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	7		6	1	
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	1		1		
COMIDAS RÁPIDAS	5		4	1	
PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO (INCLUYE PAE, ICBF, COMEDORES INFANTILES)	10		10		
EXPENDIO DE ALIMENTOS	48			31	17
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	3			2	1
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	39			25	14
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	8		5	3	
VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	5				5
TOTAL	158		56	65	37
PORCENTAJE	100%	0,0%	33,1%	38,5%	21,9%

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué

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

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIENT	NIVEL DE RIESGO		
		ALTO	MODERADO	BAJO
RESTAURANTE	30	28	2	
CAFETERÍA	2	2		
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	7	6	1	
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	1	1		
COMIDAS RÁPIDAS	5	4	1	
PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO (INCLUYE PAE, ICBF, COMEDORES INFANTILES)	10	8	2	
EXPENDIO DE ALIMENTOS	48		45	3
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	3		3	
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	39		39	
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	8		8	
VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	5			5
TOTAL	158	49	101	8
PORCENTAJE	100%	29,0%	59,8%	4,7%

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué



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

De la **Tabla 5**, podemos decir que el 38.5% de los establecimientos, correspondiente a 65 establecimientos, tienen una Prioridad de 3, 56 establecimientos (33.1%) una Prioridad de 2 y 37 establecimientos (21.9%) con 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 56 establecimientos con Prioridad 2, seguido de los 65 establecimientos con Prioridad 3 y finalizado la priorización con los 37 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**, podemos deducir que la Prioridad está directamente relacionada con el nivel de Riesgo del establecimientos, teniendo como resultados a corte de diciembre de 2023, que el 59.8% de los establecimientos se encuentran en un Riesgo Moderado que corresponde a 101 establecimientos, en el caso de los establecimientos de Alto Riesgo encontramos un total de 49 establecimientos que corresponden al 29.0%, y finalmente encontramos los establecimientos con un nivel de Riesgo Bajo son 8 en total que representan el 4.7%.

De igual manera podemos observar que los establecimientos con mayor de nivel de Riesgo son los asociados a preparación de alimentos, seguidos de los expendios de carne, en cuanto a los de menor Riesgo se tienen, expendio de alimentos, almacenamiento y expendios de bebidas alcohólicas, esto puede estar asociado 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.

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 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.

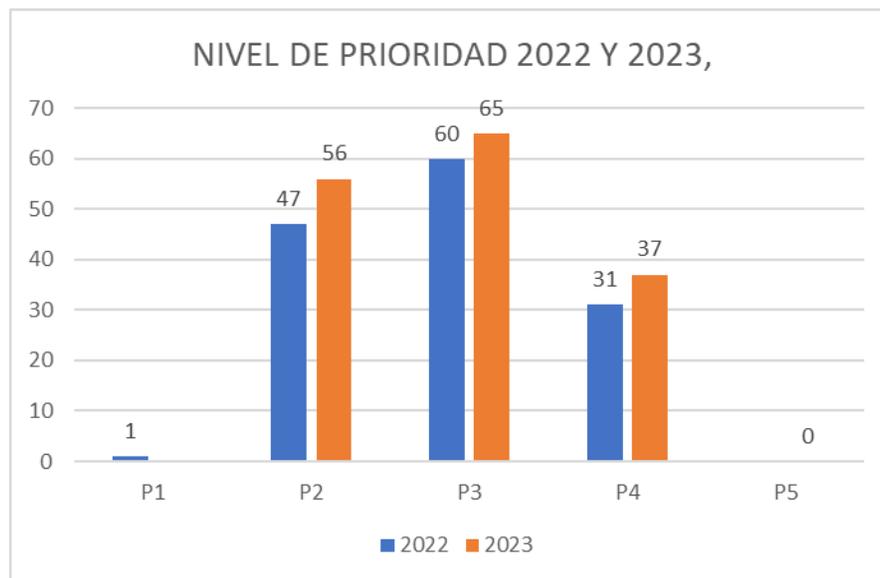
En las **Gráficas 3 y 4**, se presenta un comparativo de los porcentajes de Prioridad y porcentajes de nivel de Riesgo obtenidos en los dos últimos años, en donde podemos evidenciar que el porcentaje de establecimientos en Prioridad 2 y el de establecimientos de Riesgo Alto, aumento en el año 2023 respecto al año 2022, con un incremento de 5,79% para la prioridad y 4,21% para el nivel de riesgo, lo que



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

significa que, tratándose de establecimientos de preparación de alimentos en su gran mayoría, lo que llevaría a temer una desmejora en las condiciones sanitarias en dicho tipo de sujeto.

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

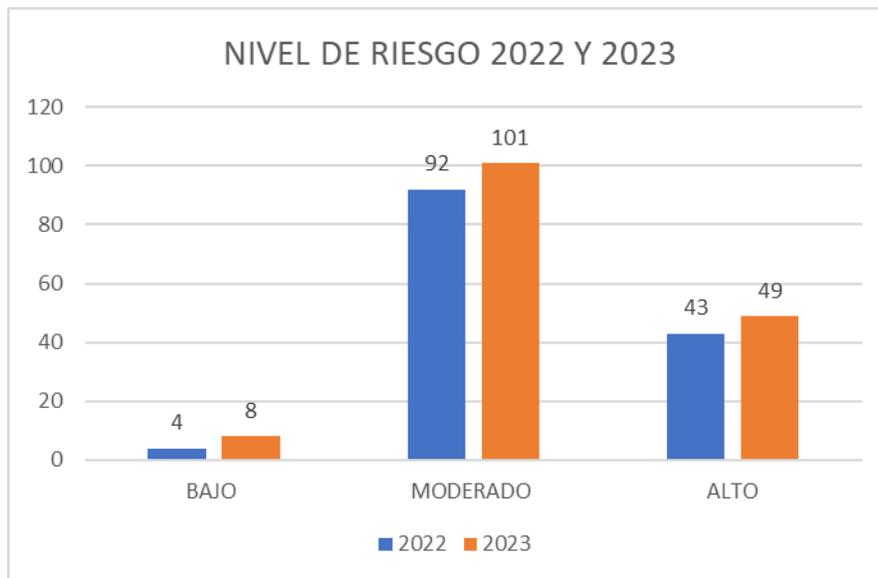


En el caso de la Prioridad 4 para el año 2023 aumento en un 20 %, al igual que el nivel de Riesgo Bajo donde se presentó un crecimiento del 50% de los establecimientos en estos dos grupos, de manera general se presentó un incremento en todos los niveles del riesgo y prioridad, esto asociado a que en la vigencia 2023 se realizaron más inspecciones sanitarias frente al 2022.



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

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



2.5. EXPENDIOS DE CARNE

Al término de la vigencia 2020, se contaba con 17 establecimientos activos y de los cuales 7 tenían la autorización sanitaria respectiva, sin embargo, en el transcurso de año 2022 y por la misma dinámica de los negocios, 3 establecimiento cerraron, quedando un total de 14 establecimientos activos con corte a diciembre de 2022.

En el año 2022 se tramitaron 5 Autorizaciones Sanitarias, a establecimientos que venían operando sin embargo no había hecho el trámite ante la autoridad sanitaria competente, a todos estos expendios se les hizo el proceso de diagnóstico y tramite de su respectiva autorización.

A corte 31 de diciembre de 2022 en el municipio de Orocué, 12 establecimientos cuentan con autorización sanitaria, de los cuales 1 dejo de operar, los 3 expendios activos restantes corresponden a los expendios de carnes ubicados en el área rural en el corregimiento del algarrobo, lo cuales no cuentan con autorización sanitaria porque la carne que expenden no proviene de una planta de beneficio autorizada, por otro lado, no han realizado las adecuaciones correspondientes. De esta situación tienen conocimiento todos los miembros del comité departamental de carnes y a la fecha no se tiene una posible solución a corto plazo.



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

En cuanto al concepto sanitario, se observa que en la vigencia 2022 se emitieron 10 conceptos sanitarios, de los cuales 6 corresponden a Favorable (cumplimiento de más del 90% de los requisitos), los otros 4 establecimientos cuentan con un concepto Favorable con Requerimientos, sin embargo, es importante resaltar que el porcentaje de cumplimientos de estos establecimientos esta entre el 80 y el 89,9 %.

A corte 31 de diciembre de 2022 en el municipio de Orocué 8 establecimientos se encontraban activos y cuentan con autorización sanitaria.

En la vigencia 2023, los expendios de carne no tuvieron inspecciones sanitarias, toda vez que el INVIMA aplico Medida Sanitaria de Seguridad – MSS, a la planta de beneficio animal, por lo anterior los expendios de carne no podían garantizar la procedencia de los productos a comercializar, por lo tanto, la Secretaria de Salud de Casanare notifico a la administración municipal que los expendios de carne del municipio de Orocué no podían prestar sus servicios hasta que se garantizara que la carne a expender provenga de una planta de beneficio animal autorizada por el INVIMA .

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 Orocué, al finalizar el año 2022, donde se observa que estaban con su respectiva inscripción, con concepto sanitario favorable,

Para la vigencia del año 2023 se realizó la inspección sanitaria para el vehículo transportador de alimentos (AGUA EN BOLSA Y BOTELLON) con placas (UVM643). De esta manera para el 2023 solo se cuenta con un vehículo transportadores de alimentos activos en el municipio de Orocué.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ – 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.
- ✓ Buscar una solución para la problemática de la PTBA del municipio de Orocué.
- ✓ Buscar una solución para la problemática de la PTBA que se tiene con los expendios de carne del corregimiento El Algarrobo.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN