



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE PORE

*Elaborado por: Liseth López Benítez
Ingeniera Química
Profesional de apoyo CPSP 3323 de 2023*

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 los municipios objeto, 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 DE LOS MUNICIPIO DE PORE

MUNICIPIO DE PORE

Inscripciones a sujetos y/o establecimientos relacionados con consumo y distribución de alimentos

La Secretaría Departamental de Salud de Casanare busca adoptar y mantener actualizado el proceso de inscripción de establecimientos de alimentos objeto de Inspección, Vigilancia y control sanitario; desde el año 2017 se viene desarrollando esta actividad encontrando que al año 2023 hay un total de 218 establecimientos activos-inscritos en el municipio de Pore

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 de razón social cambio o adición de tipo de establecimiento, etc.

Teniendo en cuenta lo anterior, para el año 2023 se realizó la inscripción de 95 establecimientos correspondiente a un 43.6% del total de los establecimientos inscritos activos en el municipio.

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

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	2022	2023
Preparación de Alimentos	Restaurante	7	11
	Cafetería	4	3
	Comida Rápida	9	7
	Frutería	1	1
	Comedores Escolares	1	17
	Panaderías	0	4
Expendio de Alimentos	Expendios de Alimentos	40	27
	Tienda escolar (Expendio)	0	3
	Productos de la Pesca	2	0
Almacenamiento de Alimentos y Bebidas	Dador de Frío	0	0
	Almacenamiento a Temperatura Ambiente	2	1
Expendios de Carne	Expendios de Carne	0	1
Grandes Superficies	Grandes Superficies con preparación de Alimentos	0	1
Expendio de Bebidas Alcohólicas	Expendio de Bebidas Alcohólicas	33	19
Vehículos Transportadores de Alimentos	Vehículos Transportadores de Alimentos	1	0
Total		100	95



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE PORE

En la tabla 1 se puede observar que el tipo de sujeto que predominó en las inscripciones es expendio de alimentos con un total de 27 establecimientos inscritos correspondiente al 12.4% y se ve un aumento en el número de inscripciones de los comedores escolares en un 7.8% del total de los establecimientos inscritos con respecto al año anterior, esto se debe al cambio anual de la razón social del consorcio que realiza el PAE.

Teniendo en cuenta la información de la Tabla 1. Se observa que el número de establecimientos inscritos en el año 2023 en comparación con el año 2022, disminuyó en un 5% y se da básicamente porque en el municipio el comercio no es muy dinámico.

Visitas de inspección vigilancia y control a sujetos y/o establecimientos relacionados con consumo y distribución de alimentos

En el Municipio de Pore se realizaron 280 visitas distribuidas en los 217 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario que se encuentran activos teniendo en cuenta la frecuencia de visitas según el tipo de sujeto, con esta información se alimenta el mapa de riesgos del municipio, obteniendo la priorización y el nivel de riesgo permitiendo una acción oportuna por parte de los entes territoriales.

Tabla 2. Visitas realizadas en el Municipio de Pore 2022 vs 2023

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos 2022	Porcentaje	No. De Establecimientos 2023	Porcentaje
Preparación de alimentos	48	24.37%	47	21.7%
Comedores Escolares	2	1.02%	19	8.8%
Almacenamiento de alimentos y bebidas	2	1.02%	2	0.9%
Expendios de Alimentos	81	41.12%	79	36.4%
Expendios de carne	3	1.52%	6	2.8%
Expendio de Bebidas Alcohólicas	60	30.46%	64	29.5%
Vehículos de Transporte de Alimentos	1	0.51%		0.0%
Total	197	100%	217	100%

Fuente: Mapa de riesgo, 2023.

Como se evidencia en la tabla anterior, para el año 2023 hay un incremento de 20 en el total de visitas de inspección realizadas a los establecimientos de alimentos y bebidas. Es importante resaltar que, para el año en mención, este aumento se debe básicamente al incremento del 7.78% de los establecimientos clasificados como comedores, sin embargo, se sigue observando que los establecimientos de mayor prevalencia y con mayor número de visitar realizadas son los expendios de alimentos y los expendios de bebidas alcohólicas respectivamente, seguido de los establecimientos de preparación de alimentos.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE PORE

Luego de ejecutar las visitas en campo y actualizar la base de datos del mapa de riesgo, obtenemos la clasificación del nivel de riesgo y prioridad de acuerdo al tipo de establecimiento y las condiciones higiénico sanitarias observadas durante las visitas de inspección, como se indica a continuación, el objetivo es proveer información para la programación de visitas y facilitar el seguimiento y control sanitario de los establecimientos bajo vigilancia.

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

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	Prioridad				Nivel de Riesgo SOA			
		P1	P2	P3	P4	E	A	M	B
RESTAURANTE	19	1	17	1			18	1	
CAFETERIA	4		2	2			2	2	
COMIDAS RAPIDAS	16		15	1			12	4	
PANADERIA	6		6				6		
FRUTERIAS	2		2				2		
COMEDORES ESCOLARES	19	3	16				3	16	
TIENDAS ESCOLARES (EXPENDIO)	3	1	2				3		
EXPENDIOS DE ALIMENTOS	72			42	30			71	1
GRAN SUPERFICIE	2			2				2	
EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PESCA	2		2					2	
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	2				2				2
EXPENDIO DE CARNES	6		6				3	3	
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	64			40	24			64	
Total	217	5	68	88	56		49	165	3
%Porcentaje	100	2.30%	31.34%	40.55%	25.81%		22.58%	76.03%	1.38%

Fuente: Mapa de riesgo, 2023

Teniendo en cuenta la tabla anterior se puede observar que el 2.3% de los establecimientos se encuentran en prioridad 1, dentro de los cuales se encuentran 3 comedores escolares y 1 tienda escolar (expedio), esto responde a los hallazgos encontrados durante la visita sanitaria a los establecimientos, los cuales deben ser los primeros establecimientos que se deben tener en cuenta en la programación de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario.

También se puede observar que el 31.34% de los establecimientos se encuentran en prioridad 2 los cuales corresponden principalmente a los establecimientos que



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE PORE

se encuentran en el tipo de sujeto preparación de alimentos y el 66.36 % de los establecimientos ubicados en prioridad 4 y 5 son los clasificados como de menor riesgo en los que se encuentran los expendios de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas.

Así mismo se puede decir que aunque en el municipio de Pore el 76.03% de los establecimientos visitados son expendios de bebidas alcohólicas y expendios de alimentos clasificados como Moderado, el 22.58% de los establecimientos en su mayoría los de preparación de alimentos y expendios de carne se encuentran clasificados en nivel de riesgo Alto, por este motivo son los de mayor vigilancia ya que por la actividad que desarrollan son quienes mayor probabilidad de incurrir en una ETA por el consumo de los alimentos allí preparados.

Sin embargo, es preocupante que un alto número de establecimientos de expendio de alimentos y bebidas se encuentren en nivel de riesgo moderado, esto indica que hay varias deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias y al ser los establecimientos de mayor prevalencia también son los de mayor riesgo de afectación a la salud de los consumidores.

A Continuación, se relaciona el número de conceptos sanitarios emitidos como resultado de las acciones de inspección, vigilancia y control a establecimientos asociados a riesgos por el consumo de alimentos y bebidas en municipio de Pore. Se emitió el Concepto sanitario de cada uno de los establecimientos teniendo en cuenta el nivel de cumplimiento de los parámetros a verificar contenidos en el acta de inspección sanitaria de acuerdo con el tipo de establecimiento.

Para el año 2023 se emitieron 217 conceptos sanitarios, de los cuales 213 son Favorable con Requerimientos, equivalente al 98.15% de la totalidad de las inspecciones sanitarias, lo que nos indica que estos establecimientos, quedaron con hallazgos en las actas de IVC, como oportunidades de mejora, para su respectivo seguimiento, con el fin de garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria en su totalidad. Por otro lado, tan solo el 1.84% equivalente a 4 establecimientos, lograron obtener concepto sanitario Favorable.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE PORE

Tabla 4. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Pore 2023 con comparativo 2022.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	2023		No. De Establecimientos	2022	
		Concepto Sanitario			Concepto Sanitario	
		Favorable	Favorable con Requerimientos		Favorable	Favorable con Requerimientos
RESTAURANTE	19	1	18	18	3	15
CAFETERIA	4		4	7		7
COMIDAS RAPIDAS	16		16	15		15
PANADERIA	6		6	6		6
FRUTERIAS	2		2	2		2
COMEDORES ESCOLARES	19	1	18	2	1	1
TIENDAS ESCOLARES (EXPENDIO)	3		3			
EXPENDIOS DE ALIMENTOS	72		72	77	4	73
GRAN SUPERFICIE	2	2		1	1	
EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PESCA	2		2	3		3
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	2		2	2	2	
EXPENDIO DE CARNES	6		6	3		3
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	64		64	60	10	50
VEH. TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS				1		1
Total	217	4	213	197	21	176
%Porcentaje		1.84%	98.16%		10.66%	89.34%

Fuente: Mapa de riesgo,2023.

En la tabla 4 se puede evidenciar una disminución en el número de establecimientos con concepto favorable en relación con el año anterior, algo preocupante porque es evidente que los propietarios de estos establecimientos no se han preocupado por mantener o mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos sino por el contrario han desmejorado y esto afecta de manera negativa el estado sanitario del Municipio poniendo en riesgo la salud de la población.

Por último, se puede percibir un concepto generalizado con los propietarios de los establecimientos, en razón a que, aun incumpliendo algunos de los requisitos de la norma, el concepto sanitario de favorable con requerimientos les permite seguir



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE PORE

funcionando y no se esfuerzan por dar cumplimiento, más si se tiene en cuenta que deben incurrir en costos que no tienen contemplados.

Expendios de carne

El Decreto 1500 establece los lineamientos que deben cumplir la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. Este reglamento técnico está basado en el análisis de riesgos y tiene por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores. Teniendo en cuenta los artículos 35, 36 literal 6 del presente Decreto, refiere que los establecimientos deben funcionar cumpliendo con los requisitos higiénico sanitarias que establece el ministerio de la protección social.

A Continuación, se relacionan los expendios de carne que a la fecha cuentan con Autorización sanitaria definitiva y que han sido objeto de inspección sanitaria:

Municipio	Activos	Inscritos	Actas IVC	ASD	Inactivos
Pore	6	6	6	6	1

En el municipio de Pore, a la fecha hay 6 establecimientos de carnes inscritos y activos, los cuales ya cumplieron con el proceso para obtener la autorización sanitaria definitiva.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE PORE

CONCLUSIONES

El mapa de riesgos de los establecimientos de alimentos y bebidas es una herramienta fundamental, que nos ayuda a clasificar e identificar los establecimientos de acuerdo con el nivel de riesgo y la prioridad, con el fin de planear el seguimiento de los mismos teniendo en cuenta estas variables, dando cumplimiento a la inspección sanitaria basado en el modelo IVC – Riesgo SOA. Con esta información se puede planear el seguimiento a realizar en dichos establecimientos donde la probabilidad de ocurrencia de posible Enfermedad transmitida por alimentos ETA es alta.

La secretaría de salud año tras año, ha venido intensificando las actividades de inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos de alimentos, con el fin de verificar que estos cumplan con la normatividad sanitaria vigente, sin embargo, en el municipio de Pore, aunque es evidente las mejoras en los establecimientos como expendios de alimentos, los establecimientos de preparación de alimentos y expendios de carne, siguen siendo un porcentaje considerable de establecimientos que no subsanan los hallazgos evidenciados en las visitas, generando un riesgo de salud pública en los municipios.

Se debe tener en cuenta la priorización y nivel de riesgo de los establecimientos, con el fin de realizar una programación adecuada para realizar el seguimiento a los establecimientos que se encuentran en prioridad 1 y 2- riesgo alto, de igual forma se debe aumentar la frecuencia en las visitas de estos.

RECOMENDACIONES

- ✓ Continuar con la toma de medidas sanitarias ya que durante las visitas de inspección y vigilancia se evidencia que los manipuladores no acatan las indicaciones y no realizan las mejoras necesarias para subsanar los hallazgos y posicionar sus establecimientos con altos estándares de inocuidad, por esto el estado sanitario en los municipios no mejora.
- ✓ Realizar responsablemente el ingreso y diligenciamiento de la información de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, en las bases de datos e instrumentos como lo son las actas respetando lo dispuesto en los instructivos.
- ✓ Intensificar los operativos de control en los diferentes tipos de establecimientos con el fin de minimizar los factores de riesgo que pueden afectar la salud de los consumidores.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional universitario SAN