



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

*Elaboró: José Carlos Vergara Barrios
Microbiólogo
Profesional de apoyo CPSP 3321 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 San Luis de Palenque, 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 SAN LUIS DE PALENQUE

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

En el transcurso del año 2023, se llevó a cabo la inscripción de 77 establecimientos dedicados a la preparación y/o comercialización de alimentos y bebidas. Esta cifra exhibe un aumento notable del 250% con respecto al año anterior, donde únicamente se inscribieron 22 establecimientos. Este incremento se atribuye principalmente a la reactivación económica experimentada después de la pandemia.

Es importante destacar que, en el transcurso del último semestre, se inscribieron 29 comedores escolares en áreas rurales, lo cual constituye el 37,66% del total de inscripciones para el presente año. Esta acción se lleva a cabo como parte de una coordinación estratégica, en la cual la Secretaría de Educación proporciona información crucial acerca de los comedores escolares que ofrecen el servicio de ración preparada en el lugar. Al analizar dicha información, se pone de manifiesto la necesidad imperante de brindar cobertura a estos establecimientos, los cuales representan un riesgo significativo para la población beneficiaria, principalmente conformada por niños, niñas y adolescentes.

Tabla 1. Total, establecimientos inscritos en el Municipio de San Luis de Palenque, año 2023.

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# INSCRIPCIONES 2023	# INSCRIPCIONES 2022
PREPARACION	RESTAURANTE	1	5
	JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	1	
	COMIDAS RÁPIDAS	1	
	COMEDORES	34	2
EXPENDIO	EXPENDIO DE ALIMENTOS	24	6
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS	EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS	15	9
EXPENDIO DE CARNE	EXPENDIO DE CARNE	1	
TOTAL		77	22

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

En la **Tabla 1** se puede observar que el total de establecimientos inscritos para el año 2023 es de 77 lo cual corresponde al 57,89% de los establecimientos activos en el Municipio de San Luis de Palenque, con estos datos se evidencia la normalización de las actividades económicas relacionadas con la preparación y expendio de alimentos y bebidas en el Municipio.

Durante el año 2023 no se registró ninguna inscripción de vehículos transportadores de alimentos o carnes, esto debido a que los que realizan la actividad dentro del municipio han hecho este trámite en otra entidad territorial.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

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

En el Municipio de San Luis de Palenque se realizaron 169 visitas distribuidas en los 133 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario teniendo en cuenta la frecuencia de visitas según el tipo de sujeto soportado en el modelo de IVC-SOA adoptado por la Secretaría de Salud de Casanare. Con esta información se alimenta el **Mapa de Riesgos** del municipio y con estos resultados se obtienen la **Priorización** y el **Nivel de Riesgo** permitiendo una acción oportuna por parte de los entes territoriales.

Tabla 2. Total de establecimientos inspeccionados 2022 vs 2023, San Luis de Palenque.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos 2022	Porcentaje	No. De Establecimientos 2023	Porcentaje
Preparación de alimentos	25	26,04%	17	12,78%
Comedores	2	2,08%	34	25,56%
Almacenamiento de alimentos y bebidas	2	2,08%	1	0,75%
Expendios de Alimentos	48	50,00%	50	37,59%
Expendios de carne	3	3,13%	3	2,26%
Expendio de Bebidas Alcohólicas	16	16,67%	28	21,05%
Vehículos de Transporte de Alimentos	0	0,00%	0	0,00%
Total	96	100,00%	133	100,00%

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

En la **Tabla 2**, se resalta un aumento considerable del 38,54% en el total de establecimientos visitados durante el presente año en comparación con el año anterior.

Es evidente que los establecimientos dedicados a la preparación de alimentos constituyen el segmento mayoritario entre los inspeccionados en el presente año, alcanzando un destacado 38,34% del total. En comparación con el año anterior, que registró un 28,12%, este incremento significativo del 36,34% se atribuye principalmente a las visitas realizadas a los comedores escolares ubicados en la zona rural del municipio.

Además, cabe resaltar que la tendencia se mantiene constante en cuanto a los expendios de alimentos, siendo estos los de mayor presencia, seguidos por los establecimientos que comercializan bebidas alcohólicas.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

Tabla 3. Total de visitas realizadas por tipo de establecimientos 2023, San Luis de Palenque.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	2023		
	# DE ESTABLECIMIENTOS	# DE VISITAS	PORCENTAJE
RESTAURANTE	10	17	10,1%
CAFETERIA	2	4	2,4%
PANADERÍA	3	3	1,8%
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	1	2	1,2%
COMIDAS RÁPIDAS	1	3	1,8%
COMEDORES	34	37	21,9%
EXPENDIO DE ALIMENTOS	50	65	38,5%
ALMACENAMIENTO	1	1	0,6%
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	28	33	19,5%
EXPENDIO DE CARNE	3	4	2,4%
TOTAL	133	169	100,0%

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

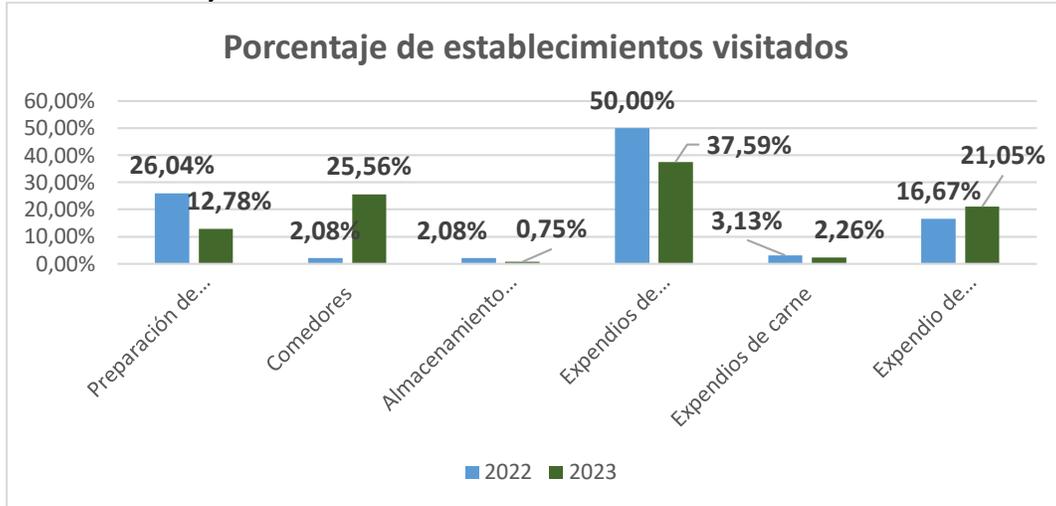
Es evidente que los expendios de alimentos concentran la mayor proporción de establecimientos visitados, seguidos por los comedores escolares y expendios de bebidas alcohólicas.

Este análisis evidencia que los establecimientos fueron inspeccionados de acuerdo con la frecuencia establecida por la Secretaría de Salud, según se detalla en el "**Mapa de Riesgo**".

Al consultar la tabla previa, se observa que cafeterías, fruterías y locales de comidas rápidas fueron visitados en al menos dos ocasiones cada uno, mientras que los demás establecimientos recibieron al menos una visita. Esta información subraya la importancia de contar con personal de manera constante para garantizar una cobertura oportuna de la totalidad de los establecimientos (**Tabla 3**).

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

Gráfica 1. Porcentaje de establecimientos visitados 2022 vs 2023, San Luis de Palenque.



Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

Como se puede apreciar en la gráfica anterior, se observa una marcada variación en el número de establecimientos al comparar el año 2022 con el 2023. Los restaurantes experimentaron una disminución en su cantidad, ya que ocho de ellos suspendieron su actividad. Por otro lado, se destaca un notable aumento en el número de comedores escolares. Aunque estos forman parte de la categoría de preparación, se presenta por separado para una mejor comprensión de su comportamiento a lo largo de estos dos años, evidenciando un incremento significativo de 32 establecimientos. Este aumento se atribuye a la priorización de visitas a estos establecimientos en áreas rurales durante el segundo semestre del presente año.

En cuanto a los expendios de alimentos, se observa una disminución del 12,41% en comparación con el año pasado. No obstante, esta disminución se debe, a la distribución total de establecimientos para el año 2023, ya que la diferencia real en el número de establecimientos entre ambos años es de tan solo 2.

Esta base de datos nos permite identificar de manera eficiente aquellos establecimientos que ya han cumplido con el plazo de la visita y que, de acuerdo con su nivel de riesgo, requieren una nueva inspección. La capacidad para analizar la información de manera precisa facilita la planificación y ejecución de visitas de inspección, asegurando un enfoque proactivo y adaptado a las necesidades específicas de cada sujeto. Este aumento en la cantidad de establecimientos atendidos y la implementación de una programación más informada demuestran la efectividad de las estrategias adoptadas para fortalecer el control sanitario en los distintos puntos de riesgo.

Después de llevar a cabo las visitas en el terreno y realizar la actualización correspondiente en la base de datos del **Mapa de Riesgo**, se logra la clasificación del nivel de riesgo y prioridad. Esta clasificación se realiza teniendo en cuenta el tipo de establecimiento y las

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

condiciones higiénico-sanitarias observadas durante las inspecciones. El propósito fundamental es proporcionar información valiosa para la planificación de futuras visitas, así como para facilitar el seguimiento y control sanitario de los establecimientos que se encuentran bajo vigilancia. La integración de estos resultados en el **Mapa de Riesgo** contribuye a una gestión más eficiente y enfocada, permitiendo la asignación de recursos de manera estratégica y la implementación de medidas preventivas y correctivas según la prioridad y el nivel de riesgo identificado en cada caso.

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

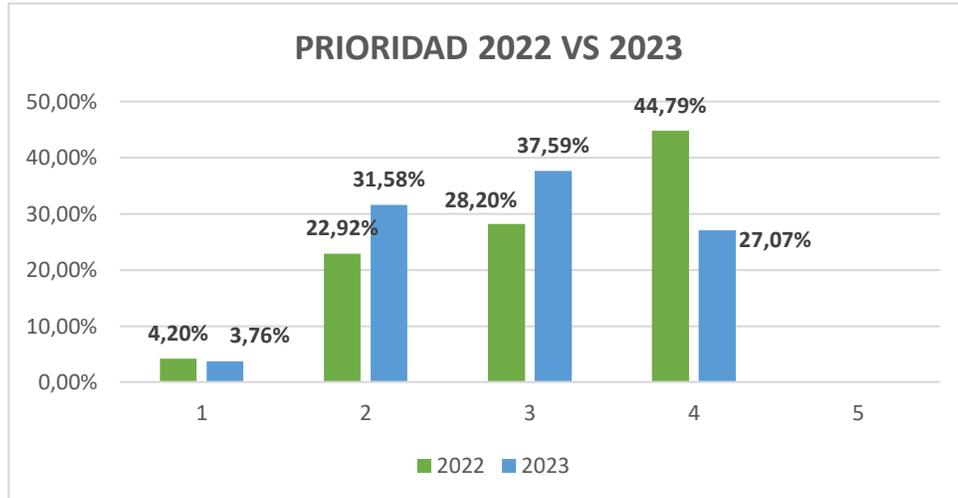
Tabla 3. Clasificación de Riesgo de los establecimientos prioridad Vs nivel de riesgo, Municipio de San Luis de Palenque, 2023.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIENTO	PRIORIDAD 2023				NIVEL DE RIESGO 2023			
		1	2	3	4	EXTREMO	ALTO	MODERADO	BAJO
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	1			1				1	
CAFETERÍA	2			2				2	
COMIDAS RÁPIDAS	1		1				1		
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	28			11	17			24	4
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	3		2	1			1	2	
EXPENDIO DE ALIMENTOS	50			31	19			42	8
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	1		1				1		
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	3		1	2			1	2	
COMEDORES	34	5	29			1	33		
RESTAURANTE	10		8	2			8	2	
TOTAL	133	5	42	50	36	1	45	75	12
PORCENTAJE		3,76%	31,58%	37,59%	27,07%	0,75%	33,83%	56,39%	9,02%

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

Grafica 2. Porcentaje de prioridad, establecimientos visitados, San Luis de Palenque, Año 2023 vs 2022.



Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

La Tabla 3 y la Gráfica 2 subrayan que, durante el año 2023 en el Municipio de San Luis de Palenque, se identificaron 5 establecimientos con prioridad 1, todos vinculados a comedores escolares. Al analizar minuciosamente el **Mapa de Riesgo**, se observa que 3 de estos comedores obtuvieron, en sus últimas visitas de inspección, porcentajes por debajo del 70%, indicando que las condiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos son mínimas. Esta situación es crítica, dado que los principales consumidores de alimentos en estos lugares pertenecen a la población vulnerable, como niños, niñas y adultos mayores.

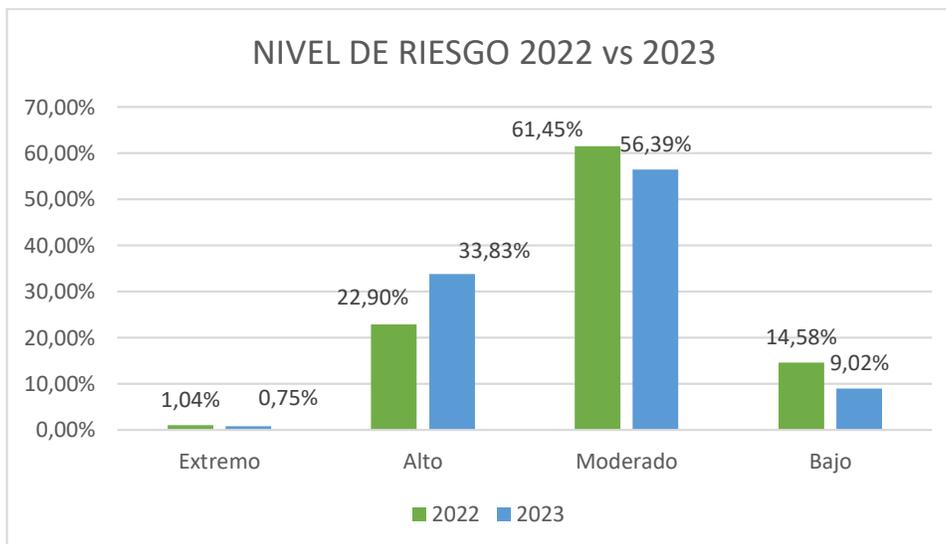
En otro comedor escolar, durante el mes de agosto, se realiza un análisis de una muestra de preparada de maracuyá. Los resultados del laboratorio de salud pública revelan la presencia de microorganismos no patógenos, que, aunque no representan un riesgo inminente para los consumidores, sirven como una señal de alerta. Este hallazgo destaca la necesidad de revisar y mejorar todas las acciones relacionadas con las buenas prácticas en la manipulación de alimentos, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos preparados en este establecimiento.

En otro escenario, un comedor escolar en la zona rural es objeto de un acta de diligencia. Aunque se proporciona alimentación para los niños, niñas y adolescentes, esta no se prepara en el lugar, sino que se entregan refrigerios industrializados. Debido a esta situación, al no contar con un concepto sanitario, la base de datos los clasifica en un nivel de riesgo extremo y los designa como prioridad 1. Este hallazgo destaca la importancia de abordar las prácticas alimentarias en los comedores escolares para asegurar la salud de la población atendida.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

El 31,58% de los establecimientos se clasifican como prioridad 2, abarcando todos los tipos de establecimientos bajo la supervisión de la Secretaría de Salud. Este aumento del 37,78% en comparación con el año anterior resalta la necesidad imperativa de mantener una vigilancia rigurosa sobre estos sujetos. En contraste, el 64,66% restante, categorizado como prioridad 3 y 4, alberga establecimientos de menor riesgo. Estos lugares han demostrado preocupación por cumplir con los estándares sanitarios necesarios para ofrecer productos seguros y de alta calidad a los consumidores. Estos datos proporcionan una visión detallada de la distribución de riesgos entre los diversos 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.

Grafica 3. Porcentaje de Nivel de Riesgo, establecimientos visitados, San Luis de Palenque, Año 2022 vs 2023.



Fuente: Mapa de Riesgo, Autor José Vergara.

La presente gráfica revela que, para el año 2023, el 90,97% de los establecimientos el nivel de riesgo se sitúa en las categorías de Moderado, Alto y Extremo y tan sólo un 9,02% en nivel Bajo. Ante esta situación, resulta imperativo mantener una vigilancia rigurosa para evitar el aumento de estos indicadores y, más bien, procurar su disminución. Esto es esencial para salvaguardar la salud de la comunidad, asegurando que las medidas preventivas y correctivas sean implementadas de manera oportuna y efectiva. La atención continua a estos niveles de riesgo garantiza una gestión proactiva que mitigue posibles amenazas a la seguridad sanitaria, fortaleciendo así la protección de la salud de la comunidad en general (**Gráfica 3**).



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

CONCEPTOS SANITARIOS EMITIDOS A LOS ESTABLECIMIENTOS 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 133 establecimientos en la jurisdicción del Municipio de San Luis de Palenque, abarcando tanto el área rural como urbana.

Tabla 4. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de San Luis de Palenque 2023.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# ESTABLECIMIENTOS	CONCEPTOS SANITARIOS			NO SE EMITE CONCEPTO
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	1		1		
CAFETERÍA	2	1	1		
COMIDAS RÁPIDAS	1		1		
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	28	4	24		
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	3	1	2		
EXPENDIO DE ALIMENTOS	50	7	43		
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	1		1		
PANADERÍA	3		3		
COMEDORES	34		33		1
RESTAURANTE	10	3	7		
TOTAL	133	16	116	0	1
PORCENTAJE		12,03%	87,22%	0,00%	0,75%

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

En la **Tabla 4**, se destaca que el 12,03% del total, representado por 16 establecimientos, ha obtenido un concepto sanitario Favorable. Este dato es alentador ya que refleja el 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.

Se evidencia un establecimiento (comedor escolar) al cual no se le emitió concepto sanitario, ya que este no prepara *ración en sitio*, si no que se entrega ración industrializada debido a la baja cantidad de niños en el establecimiento, por este motivo solo se levanta acta de diligencia con verificación de rotulado de los productos entregados.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

El 87,22% restante 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. 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. Ningún establecimiento obtuvo concepto sanitario Desfavorable, por tanto, tampoco se aplicaron medidas sanitarias de seguridad por esta calificación, en la presente vigencia.

Durante las visitas realizadas, se observa de manera general:

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

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

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

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

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

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

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



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

EXPENDIOS DE CARNE

El Decreto 1500 de 2007 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-sanitarios que establece el Ministerio de Salud y la protección social.

A continuación, se relacionan los expendios de carne que a la fecha cuentan con Resolución para autorización sanitaria definitiva y que han sido objeto de inspección sanitaria.

Tabla 5. Expendios de Carne, San Luis de Palenque, 2023.

Municipio	Activos	Inscritos	Actas IVC	ASD	Inactivos
San Luis de Palenque	4	4	3	4	0

Fuente: Mapa de Riesgo, Autor José Vergara.

Tabla 6. Conceptos sanitarios para expendios de carne, San Luis de Palenque, 2023.

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO		
	Favorable	Favorable con requerimientos	SIN CONCEPTO
EXPENDIO DE CARNE TAMANACO		1	
CARNES Y CARNES EL PAUTO		1	
GUES GASTRONOMIA Y EVENTOS	1		
TOTAL	1	2	0

Fuente: Mapa de Riesgo, Autor José Vergara.

Siguiendo los lineamientos técnicos se ha llevado a cabo la inspección de los establecimientos dedicados al expendio de carne. Hasta la fecha, se han identificado 4 establecimientos, los cuales cuentan con la correspondiente Autorización Sanitaria. Sin embargo, no todos han tenido una visita de inspección sanitaria, esta situación se debe a que después de entregar la autorización al establecimiento la visita de inspección sanitaria basada en el riesgo se realiza tres meses posterior y aún no se cumple con este tiempo en uno de ellos.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

Medidas Sanitarias de Seguridad

Tabla 7. Aplicación de Medidas Sanitarias de Seguridad

CLASIFICACION		TIPO DE MEDIDA SANITARIA APLICADA	
TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS	DESNATURALIZACIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS
Preparación Alimentos	Restaurante	2	
Expendio de bebidas alcohólicas	Expendio de bebidas alcohólicas		1
Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente		
TOTAL		2	1

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

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 San Luis de Palenque. En total, se aplicaron tres medidas sanitarias de seguridad. Cabe resaltar que estos establecimientos solicitaron la visita para verificar las condiciones en que se encuentran, y, en función del cumplimiento, se procedió al levantamiento de las medidas sanitarias correspondientes. Es esencial destacar la importancia de la aplicación efectiva y el cumplimiento continuo de estas medidas para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de la población.

CONCLUSIONES

- La implementación del modelo de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) basado en riesgos, conocido como IVC-SOA, ha demostrado ser una herramienta efectiva para la gestión de riesgos asociados al consumo de bienes y servicios en el ámbito de la salud pública. Su enfoque basado en severidad, probabilidad de ocurrencia y afectación ha permitido una evaluación precisa de los establecimientos relacionados con la distribución y consumo de alimentos.
- La adopción del modelo por parte de la Secretaría de Salud de Casanare en San Luis de Palenque ha sido ejemplar, evidenciando la relevancia y efectividad del enfoque. La implementación ha permitido acciones de inspección, vigilancia y control que han contribuido a la mejora de la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública en el municipio.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

- El notable incremento del 250% en el número de establecimientos inscritos en el año 2023, en comparación con el año anterior, refleja la reactivación económica posterior a la pandemia y subraya la importancia de la vigilancia continua para adaptarse a las nuevas realidades y riesgos emergentes.
- La estrategia de priorizar la inspección de comedores escolares en áreas rurales resalta la atención a los segmentos de mayor riesgo, especialmente aquellos que atienden a niños, niñas y adolescentes. Este enfoque estratégico es esencial para garantizar la protección de la población vulnerable.
- La identificación de comedores escolares con condiciones sanitarias por debajo del 70% y la presencia de microorganismos no patógenos en muestras de alimentos destacan situaciones críticas que requieren atención inmediata para garantizar la seguridad alimentaria en estos lugares.
- Aunque se observa un aumento del 38,54% en el total de establecimientos visitados en 2023 en comparación con el año anterior, es crucial mantener una vigilancia constante, especialmente en aquellos establecimientos de mayor riesgo, para abordar eficazmente posibles amenazas a la seguridad sanitaria.
- La mayoría de los establecimientos presenta deficiencias en instalaciones, equipos, soportes documentales de saneamiento, planes de capacitación y condiciones del personal manipulador de alimentos. Se destaca la necesidad de abordar estas deficiencias para elevar los estándares sanitarios.

RECOMENDACIONES

- Proporcionar un mayor respaldo en capacitación y asesoramiento a los propietarios y manipuladores de alimentos en establecimientos con deficiencias observadas, especialmente en áreas como instalaciones, equipos y buenas prácticas de manipulación.
- Reforzar las medidas de control y vigilancia en comedores escolares, especialmente aquellos con condiciones sanitarias críticas, para garantizar la seguridad alimentaria de la población vulnerable.
- Continuar optimizando la planificación de visitas de inspección, asegurando una cobertura adecuada de todos los establecimientos y una respuesta proactiva a los niveles de riesgo identificados.
- Implementar medidas que fomenten el cumplimiento normativo en los establecimientos, reconociendo y promoviendo la importancia de mantener estándares sanitarios para la salud pública y la reputación de los negocios.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

- Garantizar un monitoreo constante en los expendios de carne, asegurando que todos los establecimientos cuenten con la autorización sanitaria y sean sometidos a inspecciones oportunas basadas en el riesgo.
- Establecer un proceso de revisión periódica de los resultados obtenidos, ajustando estrategias y enfoques según las dinámicas y riesgos cambiantes en la distribución y consumo de alimentos.
- Explorar opciones de incentivos o apoyo financiero para que los establecimientos realicen las adecuaciones necesarias en instalaciones, promoviendo así el cumplimiento de los requisitos normativos.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN