



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

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 2021 en el municipio de Chámeza 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 para la gestión del riesgo de inocuidad del Municipio de Chámeza durante el año 2021.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ❖ Analizar el proceso de inscripciones de establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas.
- ❖ Determinar el comportamiento de establecimientos activos e inactivos.
- ❖ 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)).

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,



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

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

2.1. INSCRIPCIONES

La Secretaría Departamental de Salud de Casanare, requiere que todo establecimiento asociado al consumo de alimentos, bebidas alcohólicas, transporte de alimentos, expendios de alimentos, de leche y carne, cuenten con su respectiva inscripción en las bases de datos, para efectos de realizar acciones de control y seguimiento, misma que 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 13 inscripciones de establecimientos o sujetos de verificación asociados con las diferentes actividades de, 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 2021, por tipo de sujeto y tipo de establecimiento, en donde se puede evidenciar que, la mayor cantidad (**10**) corresponden a sujetos de preparación de alimentos, seguido de los expendios de alimentos (**5**) y solo **1** expendio de bebidas alcohólicas, para un total de **16** inscripciones. Cabe anotar que este valor es superior al número total de inscripciones mencionadas anteriormente, debido a que algunos de los establecimientos inscritos, se registran con más de una actividad, pero el formato contempla que, solo se realice una inscripción independiente de las actividades que desarrolle.

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD	ACTIVOS	
			SI	NO
Preparación de Alimentos	Restaurante	2	2	-
	Cafetería	2	2	-
	Panadería y/o Pastelería	1	1	-
	Comedores	3	3	-
	Comidas Rápidas	2	1	1
Expendio de Alimentos	Expendio de Alimentos	5	5	-
Expendio Bebidas Alcohólicas	Expendio Bebidas Alcohólicas	1	1	-
TOTALES		16	15	1

Fuente: Registro de inscripciones Chámeza

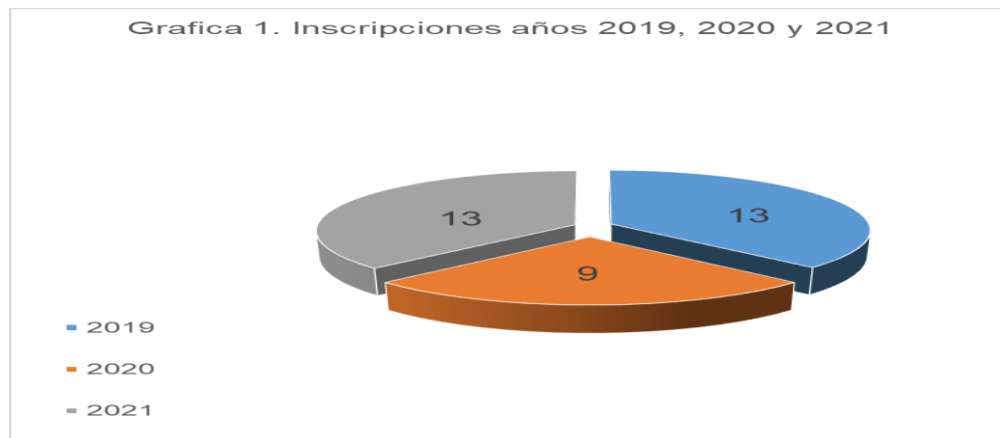


MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

Por último, podemos observar que, al término de la presente vigencia, 1 establecimiento que se habían registrado, cerró al poco tiempo de haberse inscrito.

2.2. COMPARATIVO INSCRIPCIONES.

Teniendo en cuenta la información de inscripciones realizadas en la presente vigencia y en las de los dos años anteriores, en la **Grafica 1**, observamos que, durante el año 2019 se realizaron **13** inscripciones, en el año 2020 se realizaron **9**, lo que representa una disminución del **31%** respecto al año 2019 y en el 2021 como ya se mencionó anteriormente, se realizaron **13**, lo que representa un aumento del **44 %** respecto al año 2020.



En la **Tabla 2**, igualmente los totales para los años 2019 y 2021. son mayores a los citados inmediatamente anterior, por la misma causa ya descrita acerca de los establecimientos que registran más de una actividad, por lo que, para el siguiente análisis, se tendrán en cuenta como referencia estos totales.

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	2019	2020	2021
Preparación de Alimentos	Restaurante	2	-	2
	Cafetería	-	-	2
	Panadería y/o Pastelería	-	-	1
	Comidas Rápidas	-	-	2
Comedores	Comedores	2	-	3
Expendio de Alimentos	Expendio de Alimentos	4	9	5
Expendio Bebidas Alcohólicas	Expendio Bebidas Alcohólicas	7	-	1
TOTALES		15	9	16

Fuente: Registro de Inscripciones Chámeza



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

Con la información mostrada en esta tabla y en la gráfica anterior, lo que podemos extractar es que en el año 2020 hubo una disminución en el número de inscripciones, lo cual es entendible ya que fue el año de la emergencia sanitaria donde el gobierno decreta unas medidas de confinamiento y aislamiento estrictas, con el fin de contener el avance de la misma, hecho este que ocasiona el cierre de negocios, empresas, instituciones y solo hasta en el segundo semestre, se comienzan a aperturar algunos establecimientos sobretodo de expendio de alimentos a los cuales se les realiza su proceso de inscripción.

Como factor relevante que hay que mencionar, es que, el municipio de Chámeza es un municipio relativamente pequeño, el cual basa su economía en la parte agrícola y pecuaria en menor escala y en la extracción artesanal de sal, por lo que, la población flotante en el municipio es muy poca repercutiendo en que, el volumen de establecimientos realmente aumente muy poco y más bien se mantenga constante.

Posteriormente, para el 2021, con la flexibilización de las medidas impuestas, bajo unos protocolos de bioseguridad, y como una estrategia de reactivación económica se da apertura nuevamente a negocios existentes y unos muy pocos establecimientos nuevos, lo que hace que se vea reflejado un aumento en el número de inscripciones, sin embargo, como ya se mencionó anteriormente, el volumen del mercado se limita a la población local y a la poca población flotante que circula por el municipio

3. 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.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

En la **Tabla 3**, se presenta la información de los establecimientos activos e inactivos de los años 2020 y 2021, en donde se puede evidenciar que, efectivamente para el año 2021, existe un aumento del **75%** del total de activos respecto al 2020, lo cual es consecuente con el aumento en el número de inscripciones, que fue del **44%**. Respecto al total de establecimientos inactivos, el aumento fue del **40%** respecto del año 2020, situación que esta relacionado, primero, que por motivos de la pandemia, en el año 2020 se dificultó un poco el trabajo de campo y teniendo en cuenta que aunque los establecimientos estuvieron cerrados no significaba que este cierre fuera permanente, por lo que no se inactivaron en las bases de datos, dando tiempo a que en la medida de la reactivación económica entraran nuevamente en operación y segundo que para el año 2021, se realizó un trabajo permanente tanto del técnico como del profesional, donde se hizo una depuración y actualización del estado de los establecimientos en la base de datos.

Tabla 3. Comparativo Establecimientos Activos

TIPO DE SUJETO	2020		2021	
	Activo	Inactivo	Activo	Inactivo
Preparación de Alimentos	8	10	14	14
Expendio de Carne	3			3
Expendio de Alimentos	28	16	28	14
Expendio de Bebidas alcohólicas	9	5	10	6
TOTALES	48	31	52	37

Fuente: Matriz de Riesgo Chámeza

4. VISITAS REALIZADAS 2021

En el municipio de Chámeza, 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 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 **62** vistas, distribuidas de acuerdo con lo descrito en la **Tabla 4**, en donde, se observa que, el **45%** corresponden a establecimientos de expendio de alimentos, que si comparamos con el número de establecimientos activos, se verifica que se les realizó visita al total de ellos, seguidamente encontramos que, el **39%** corresponden a establecimientos de preparación de alimentos, verificando además que a **9** de ellos se les realizaron **2** visitas e igualmente visitando el total de los establecimientos activos y por último observamos que el **16%** corresponde a establecimientos de expendio de bebidas alcohólicas, observando que se dio cobertura con por lo menos una visita, al **100%** del total de establecimientos activos.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

Tabla 4. Visitas Realizadas 2021

TIPO DE SUJETO	1 Visita	2 Visitas	3 Visitas	Total
Preparación de Alimentos	15	9		24
Expendio de Alimentos	28	-	-	28
Expendio de Bebidas Alcohólicas	10	-	-	10
TOTAL	53	9	0	62

Fuente: Matriz de Riesgo Chámeza

En la **Tabla 5**, 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 2020, fueron los expendios de alimentos con un **82,6%** y el **17,4%** restante para los restaurantes, reflejándose realmente la situación de la emergencia ya que eran los únicos establecimientos que podían tener atención al público. En lo que se refiere al año 2021, el mayor peso porcentual lo continúan teniendo, los expendios de alimentos con un **45,2%**, pero aquí ya se debe al mayor número establecimientos de este tipo que se encuentran activos.

Tabla 5. Comparativo número de visitas y porcentaje, por tipo de establecimiento años 2020 y 2021

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Visitas 2020	%	Visitas 2021	%
Restaurante	4	17,4	9	14,5
Cafeterías	0	0,0	3	4,8
Comedores	0	0,0	5	8,1
Comidas Rápidas	0	0,0	3	4,8
Panaderías	0	0,0	4	6,5
Expendios de alimentos	19	82,6	28	45,2
Expendio Bebidas Alcohólicas	0	0,0	10	16,1
Total	23	100	62	100

Fuente: Matriz de Riesgo Chámeza

4.1. 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 de los formatos de actas de vista según sea el tipo de sujeto de verificación, donde se evalúa el cumplimiento de los requisitos de la norma, en los diferentes aspectos como las instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador, requisitos higiénicos y saneamiento entre otros; este



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

concepto puede ser **Favorable** cuando el puntaje obtenido sea entre **(90 y 100)%**, **Favorable con requerimientos** o **Pendiente** para el caso de bebidas alcohólicas, cuando el puntaje sea de entre **(60 y 89,9)%** y **Desfavorable** cuando se menor de **60%**. Lo que se espera es que todos los establecimientos obtengan un concepto sanitario favorable, hecho que aseguraría en gran proporción los niveles de inocuidad alimentaria del municipio.

Tabla 6. Conceptos Sanitarios Establecimientos Activos 2021

TIPO DE SUJETO	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PENDIENTE	DESFAVORABLE	TOTAL VISITAS
Preparación de Alimentos	3	11	-	-	14
Expendio de Alimentos	2	26	-	-	28
Expendio de Bebidas Alcohólicas	-	-	10	-	10
Total	5	37	10	0	52

Fuente: Matriz de Riesgo Chámeza

Para el análisis de esta variable, no se tendrán en cuenta las segundas realizadas a los establecimientos, ya que se valida es el concepto sanitario obtenido en la última visita, dejando sin validez los conceptos anteriores. Por consiguiente, en la **Tabla 6**, podemos observar que solo **5** establecimientos lo que corresponde al **9.6%** de los establecimientos activos, obtuvieron un concepto sanitario **Favorable** y el **90.4%** restante con un concepto sanitario **Favorable con requerimientos** para **37** establecimientos o concepto sanitario **Pendiente** para **10** expendios de bebidas alcohólicas, sin embargo, vale la pena mencionar que del total de los establecimientos que obtuvieron un concepto **Favorable con requerimientos** o **Pendiente**, el **85%** están con un puntaje de entre **80 y 89,9%** y el restante **15%** con puntajes entre **70 y 79,9%**. Teniendo en cuenta lo aquí expresado, es de especial análisis, máxime si se tiene en cuenta que como se mencionó anteriormente se espera que sea favorable para todos los establecimientos,

De acuerdo con lo evidenciado en las visitas de inspección realizadas en los establecimientos, se pueden establecer las mayores falencias en el cumplimiento de los requisitos de la norma, lo que hace que se obtengan estos resultados en cuanto a los conceptos sanitarios se refiere, entre otras podemos mencionar las siguiente:

- 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, los drenajes, las superficies de los pisos y paredes, las protecciones de los ductos u orificios de ventilación.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

- 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 documento, plan de saneamiento, que debe contener los programas de limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, el cual debe marcar un derrotero, dada la importancia en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, debido a que establece procedimientos estandarizados, para cada uno de los programas. Lo que se pudo establecer, de acuerdo con lo que manifiestan los propietarios, de los establecimientos, es que estos documentos tienen un costo y que los negocios no producen los suficientes ingresos, como para incurrir en estos costos.
- Planes de capacitación. Respecto de este soporte documental, lo que informan los propietarios es que no conocen de este requisito de la norma y que lo que venían haciendo es la realización de cursos anuales de manipulación de alimentos, toda vez que quienes ejercían las visitas de inspección le seguían dando validez a estos cursos, hecho este que cambió en la presente vigencia, por lo que ningún establecimiento cumple con este requisito.
- Personal manipulador de alimentos. Este ítem está relacionado con el incumplimiento en cuanto al suministro y uso de vestimenta adecuada de acuerdo a lo descrito en la norma, es decir la utilización de gorro, calzado adecuado, vestimenta de color claro, uso de joyas y accesorios etc. Adicional a lo anterior está el tema del certificado médico que indique la aptitud para manipular alimentos.
- Instalaciones sanitarias. Se refiere a que en la mayoría de casos no están construidas acorde a lo establecido en la norma ya que no se suministran todos los elementos requerido para el lavado y secado de manos, tanto en los baños como en las áreas de preparación.
- 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. Se falencia sobre todo se observa en las paredes y pisos, debido a la acumulación de residuos de grasa y suciedad, por los deficientes procedimientos y la periodicidad en su aplicación.

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



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

4.2. 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 realizadas en el año 2021, a través de la matriz de mapa de riesgos se realizó la evaluación de los 52 establecimientos activos con corte a 31 de diciembre de 2021, presentando los resultados como aparecen en la siguiente tabla.

Tabla 7. Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo 2021

Tipo de Establecimiento	Actvos	Prioridad					SOA Nivel de Riesgo				
		1	2	3	4	5	0-1	1-2	2-3	3-4	4-5
Restaurantes	5		1	4					3	2	-
Cafeterías	2			2					2		-
Comidas Rápidas	2			2					2		-
Panderías	2			2					2		-
Comedores	3		1	2					2	1	-
Expendio de Alimentos	28			4	24			23	5		-
Expendio de Bebidas Alcohólicas	10			1	9			9	1		-
Total	52	0	2	17	33	0	0	32	17	3	0

Fuente: Matriz de Riesgo Maní

De la **Tabla 7**, podemos decir que **33** de los establecimientos activos, es decir el **63.5%**, tienen una prioridad de **4**, **17** establecimientos (**32.7%**) una prioridad de **3** y apenas **2** establecimientos (**3,8%**) una prioridad **2**, indicando que para el año 2022, entendiéndose que, 1 es la **mayor prioridad** y 5 una **menor prioridad**, se deben tener en cuenta prioritariamente estos establecimientos, que, según la tabla corresponden en su mayoría a preparación de alimentos.

Para el caso del nivel de riesgo se establece que, un resultado menor a 2 indica un **Riesgo Bajo**, un resultado entre 2 y 3 indica un **Riesgo Moderado**, un resultado entre 3 y 4, nos indica **Riesgo Alto** y entre 4 y 5 un **Riesgo Extremo**, por lo que podemos deducir que al igual que en la prioridad, el **61.5%** de los establecimientos activos se encuentran en **Riesgo Bajo** observando que se trata igualmente de expendios de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas, **32.7%** de los establecimientos se encuentran en



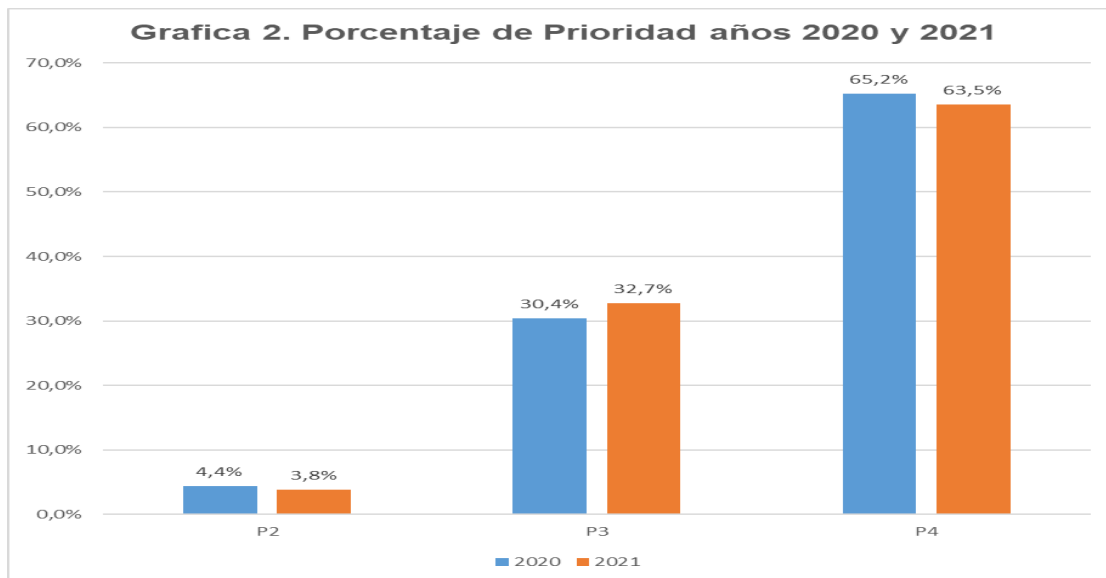
MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

Riesgo Moderado y el restante **5.8%** se encuentran en **Riesgo Alto**, correspondiente como era de esperarse a establecimientos de preparación de alimentos.

También podemos establecer una correlación directa entre la prioridad y el nivel de riesgo y es que, como podemos observar en la **Tabla 7**, así como no hay establecimientos que presenten una prioridad de 1, tampoco existen establecimientos que tengan un riesgo extremo y de igual forma, con la prioridad 5 que, al no existir establecimientos con esta categoría, es consecuente que tampoco existen con un riesgo muy bajo.

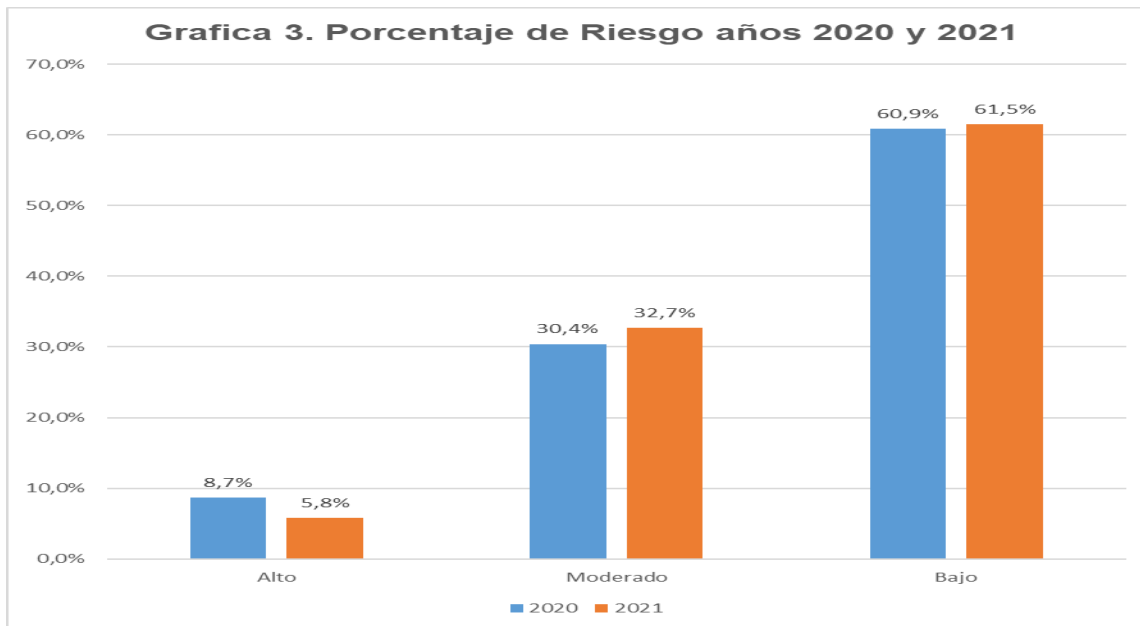
Dado que el número de establecimientos activos es realmente bajo, no se debería tener inconvenientes a la hora de realizar la programación de visitas, ya que sería solo cuestión de programar las visitas de acuerdo con la fecha de la última visita y cumplir con lo establecido, en cuanto al número de visitas por año según el nivel de riesgo que tenga cada establecimiento.

En las **Gráficas 2 y 3**, 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 se mantienen constantes con muy poca variación entre un año y el otro, lo que nos indica que los establecimientos se mantienen en sus condiciones sanitarias, sin demostrar acciones de mejora que les permitan a la vez mejorar su estatus sanitario, sino que por el contrario representa un leve descenso en el mismo.





MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA



5. EXPENDIOS DE CARNE

Si bien es cierto que, en el municipio de Chámeza, se encuentran inscritos 3 establecimientos de expendios de carne, mismos que se encontraban activos en el año 2020, y se le venía realizando visitas de inspección, estos establecimientos una vez vencidos los términos, para que realizaran su proceso de obtención de autorizaciones sanitarias, por parte de la entidad territorial, acorde a lo establecido en el decreto 1500 de 2017, no lograron culminar dicho proceso, entre otros factores porque aducen no poder asumir los costos de transporte desde las plantas de beneficio autorizadas en el departamento de Casanare; razón por la cual aunque, los establecimientos se mantengan activos, es decir, prestando el servicio de expendio de carne y productos cárnicos al público, estos se encuentran en una situación de ilegalidad, por lo que se inactivaron en las bases de datos del municipio.

La situación antes mencionada, es similar a la de otros municipios del departamento y el tema se ha tratado en el seno del comité departamental de carne y productos cárnicos, en donde se han establecidos algunas acciones a desarrollar por parte de los actores involucrados, con el ánimo de procurar dar legalidad a estos establecimientos, mencionando que por parte de la entidad territorial SDS de Casanare, se realizaron diagnósticos de cumplimiento a las instalaciones de los expendios, para que, posteriormente y en conjunto con la autoridad municipal se establecieran unos compromisos, sin embargo, transcurrido el año 2021 no se logró ni siquiera concertar una reunión que marcara un avance, en tal sentido, la situación termina como empezó, sin novedad alguna.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA

Finalmente, al no encontrarse estos establecimientos funcionando legalmente, no son objeto de seguimiento por parte de la SDS de Casanare, siendo competencia de la policía nacional, por lo que el sector, no tendrá un análisis diferente a lo expuesto en los párrafos anteriores.

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

En el municipio de Chámeza no se encuentra inscrito ningún vehículo, para el transporte de alimentos y/o transporte de carne y productos cárnicos, por lo que este tema no será objeto de análisis en el presente informe.

CONCLUSIONES

- El municipio de Chámeza, un municipio pequeño, con unas connotaciones especiales, ubicado geográficamente en situación de poco tránsito, con un arraigo cultural y una economía constante y permanente, con el aumento de los índices de crecimiento demográfico acorde a los estándares y con la idiosincrasia de su población, es de esperarse que se presente cierta resistencia al cambio, por lo que se estima que el factor fundamental para afrontar para lograr conseguir los propósitos de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria.

RECOMENDACIONES

- ✓ A fin de conseguir la tan necesaria inocuidad alimentaria, existe la imperiosa y urgente necesidad de implementar todas las acciones y estrategias posibles, que involucre desde sus competencias, las entidades territoriales de todos los niveles y otras agremiaciones, para el logro de los objetivos propuestos, cambiando esos paradigmas que se han encallado como un modus vivendi, con resistencia al cambio y la mejora continua. Por lo anterior, cobra validez acciones como la estrategia implementada por la SDS llamada "Pilas Donde Comes", con la cual por lo menos incipientemente y para algunos muy pocos propietarios de establecimientos, con una visión más clara del negocio, se consiguieron unos resultados que se espera perduren en el tiempo.
- ✓ Por otra parte, se insta a la SDS a que continúe con esa labor constante y de competencia, aunque para algunos propietarios, dicha labor sea percibida como algo molesto e incómodo, seguro se conseguirán mejores resultados en el tiempo.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN
Elaboró: Addison Otto Saravia Pérez, Profesional Apoyo SAN CPS 0572