



# 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 2021 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 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, teniendo en cuenta toda la información extractada de las visitas de inspección y demás



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

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 2021, se inscribieron cincuenta y un (51) de establecimientos o sujetos de verificación asociados con las diferentes actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas.

De acuerdo con los lineamientos y directrices dadas para el proceso de inscripciones de los establecimientos, estas se pueden dar en determinadas circunstancias o situaciones, tales como: cuando los establecimientos son nuevos, o cuando existe alguna novedad en cuanto al cambio de dirección, cambio del propietario, cambio de nombre, cambio o adición de tipo de establecimiento, etc.

En la **Tabla 1**, se puede observar la descripción detallada de las inscripciones realizadas en el año 2021 en el municipio de Orocué, por tipo de sujeto y tipo de establecimiento. Los 51 establecimientos inscritos en el municipio de Orocué en el año 2021 están distribuidos en, 23 establecimientos que corresponden a sujetos de preparación de alimentos, seguidos de 18 establecimientos de expendios de alimentos, 4 establecimientos de expendios de bebidas alcohólicas, 2 establecimientos de expendios de carnes, 2 comedores PAE, 1 establecimientos de almacenamiento y 1 vehículos.

**Tabla 1: Inscripciones vigencia 2021**

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	N° INSC AÑO 2019	N° INSC AÑO 2020	N° INSC AÑO 2021
PREPARACION DE ALIMENTOS	Restaurantes	12	4	14
	Panadería	2	1	2
	Frutería			1
	Comidas rápidas	1	1	6
COMEDORES	PAE			2
EXPENDIO DE ALIMENTOS	Expendio de alimentos	11	17	18
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	Expendio de bebidas alcohólicas	1	3	4
EXPENDIO DE CARNES REFRIGERADOS	Expendio de carne refrigerados	2	6	2
ALMACENAMIENTO	Almacenamiento a temperatura ambiente	1	5	1
VEHÍCULOS	Vehículos transporte de alimentos		2	1
COMERCIALIZACIÓN LECHE CRUDA	Comercialización leche cruda		6	
<b>TOTAL</b>		<b>30</b>	<b>45</b>	<b>51</b>

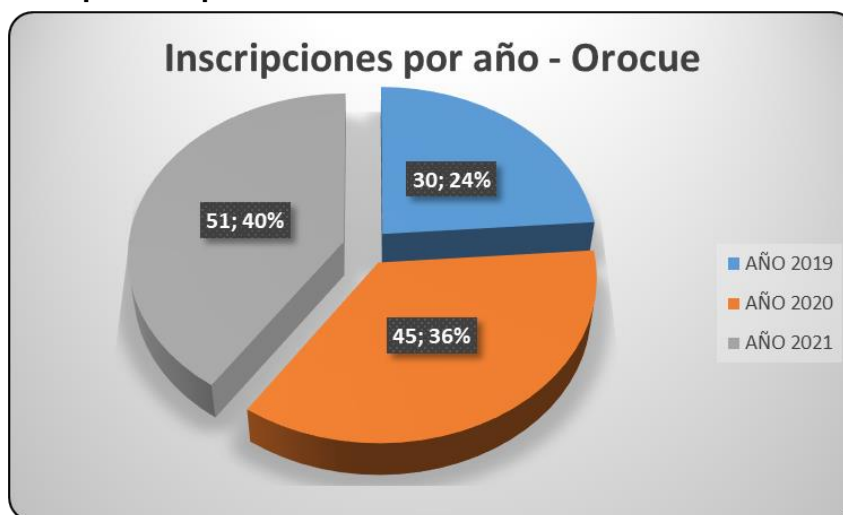


## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUE – CASANARE

Fuente: Registro de inscripciones Orocué

También podemos evidenciar que, dentro de los sujetos de preparación de alimentos, el tipo de establecimiento que más se registró, es el de restaurante (14), seguidos en menor cantidad y en su orden, comidas rápidas (6), panadería y/o pastelería (2) y frutería y/o heladería (1)

**Grafico 1: Inscripciones por año**



Fuente: Registro de inscripciones Orocué

Por otra parte, podemos observar que, al término de la presente vigencia, se tuvo un incremento en el número de establecimientos inscrito frente a las vigencias 2019 y 2020, equivalente al 12% frente al 2020, este comportamiento puede estar asociado a que muchas personas luego de la crisis ocasionada por la emergencia sanitaria causada por COVID – 19, donde se tuvieron que tomar medidas de confinamiento y aislamiento estrictas, con el fin de contener el avance de la misma, conllevando al cierre de negocios, empresas, instituciones y la pérdida de puestos de trabajo y empleos directos e indirectos, disminuyendo los ingresos de la mayor parte de la población. Hace que una vez se reinició la reactivación económica, muchas personas vieran en el sector de los alimentos una alternativa que les permitiera obtener un ingreso y recuperar lo perdido, provocando este comportamiento en el aumento de los establecimientos inscritos en el 2021.

Por último, para la presente vigencia se incluyó en la priorización los establecimientos ubicados en la vereda carrizales los cuales no habían sido visitados en años anteriores al encontrarse en zona rural, sin embargo, es un caserío con un número significativo de habitantes y establecimientos de alimentos y bebidas, en total se inscribieron 13 establecimientos que corresponden al 25.49% de los establecimientos inscritos en el 2021.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUE – CASANARE

### 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.

En la **Tabla 2**, se presenta la información de los establecimientos activos e inactivos de los años 2020 y 2021, en donde se puede evidenciar que a pesar del incremento en las inscripciones del 22.42% en el 2021, se sigue teniendo un número similar de establecimientos inactivos para el municipio de Orocué. lo que ratifica que el sector de los alimentos fue uno de los sectores que más contribuyó en la economía en la época de la emergencia sanitaria y en este es uno de los sectores que más está contribuyendo a la reactivación económica del país.

### **Tabla 2. Establecimientos activos e inactivos**



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUE – CASANARE

TIPO DE SUJETO	2020		2021	
	Activo	Inactivo	Activo	Inactivo
Preparación de Alimentos	43	11	66	11
Expendio de Carne	12	10	13	11
Expendio de Alimentos	38	8	56	8
Expendio de Bebidas alcohólicas	21	6	25	6
Comedores	-	7	2	7
Almacenamiento	9	1	10	1
Venta de leche	-	7	-	7
<b>TOTALES</b>	<b>123</b>	<b>50</b>	<b>172</b>	<b>51</b>

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué

### 2.2. VISITAS REALIZADAS 2021

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 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 167 vistas, distribuidas de acuerdo con lo descrito en la **Tabla 3**, en donde se observa que el 43% 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 35 %, el restante 22% está distribuido en los demás tipos de sujetos de verificación, siendo los más representativos los expendios de bebidas alcohólicas con el 11% y expendios de carne con el 6%, finalmente están los establecimientos de almacenamiento con el 4% y los vehículos de transporte de carne y alimentos con el 1% cada uno.

**Tabla 3. Visitas Realizadas 2021**

TIPO DE SUJETO	1 Visita	2 Visitas	3 Visitas	Total
Preparación de Alimentos	46	25	2	73
Expendio de Carne	9	1	-	10
Expendio de Alimentos	42	16	-	58



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

Expendio de Bebidas Alcohólicas	15	3	-	18
Vehículos Transporte de carne	1	-	-	1
Almacenamiento	3	3	-	6
Vehículos Transporte Alimentos	1	-	-	1
<b>TOTAL</b>	<b>117</b>	<b>48</b>	<b>2</b>	<b>167</b>

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué

De igual manera, podemos determinar que, 69 establecimientos recibieron una sola visita en el año, mientras que 48 establecimientos recibieron dos visitas en el año y solo 2 establecimientos recibieron una tercera visita, evidenciando también que se trata de establecimientos que son de Alto Riesgo, como son los de preparación de alimentos.

TIPO DE SUJETO	2020	%	2021	%
Preparación de Alimentos	50	36.23%	73	43.71%
Expendio de Carne	13	9.42%	10	5.99%
Expendio de Alimentos	59	42.75%	58	34.73%
Expendio de Bebidas Alcohólicas	4	2.90%	18	10.78%
Vehículos Transporte de carne	1	0.72%	1	0.60%
Almacenamiento	7	5.07%	6	3.59%
Vehículos Transporte Alimentos	4	2.90%	1	0.60%
<b>TOTAL</b>	<b>138</b>	<b>1</b>	<b>167</b>	<b>100%</b>

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué

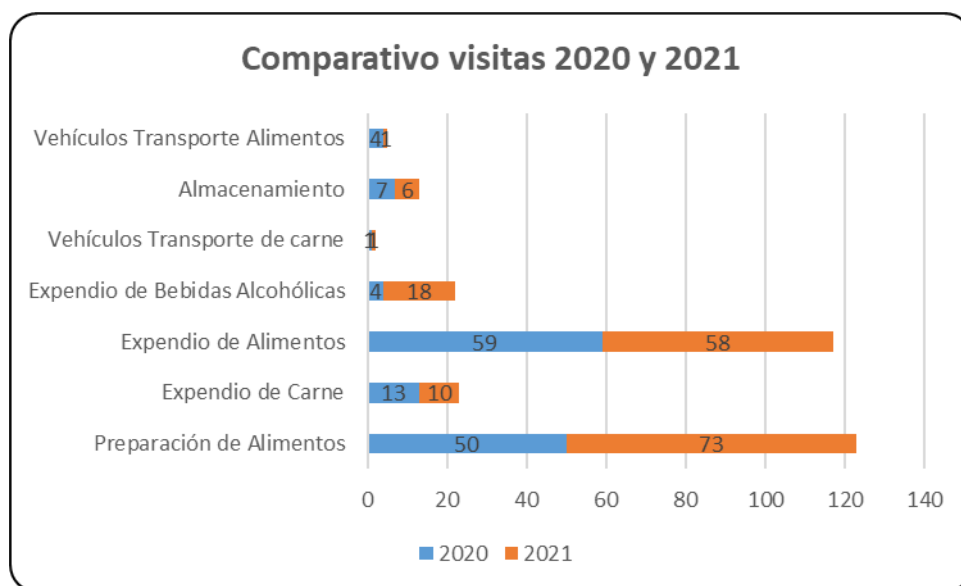
En la **Tabla 4**, se muestra un comparativo entre el número de visitas y el porcentaje de distribución por tipo de establecimiento, correspondiente del total de visitas realizadas de los últimos dos años, donde podemos detallar que el mayor peso porcentual de las visitas realizadas en el año 2020, fueron los expendios de alimentos con un 42,7% seguido de preparación de alimentos con un 36,23% y esto pudo estar relacionado con que por efectos de la pandemia, el técnico de salud, enfocó sus esfuerzos en visitar este tipo de establecimientos y que se asignó profesional contratado para el segundo semestre. En lo que se refiere al año 2021, como ya habíamos mencionado previamente el mayor peso porcentual está dado por los establecimientos de preparación de alimentos con un 43,71% y dentro de ellos los restaurantes suman el 23,95%, esto en razón a que el profesional contratado tenía asignado destinar las visitas en los establecimientos de Alto y Moderado Riesgo



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUE – CASANARE

En el **Grafico 2**, se puede observar el comparativo de los años 2020 y 2021 de vistas por tipo de sujeto de verificación, en donde evidencia que, para el año 2021, las visitas a establecimientos de preparación de alimentos, aumentaron en un 31% pasando de 50 visitas a 73 visitas a este tipo de establecimientos, esto está asociado a que, por efectos de la emergencia sanitaria durante el año 2020, solo se permitió realizar visitas a este tipo de establecimientos durante el último trimestre del año, de otro lado se evidencia también un aumento del 77,77% pasando de 4 visitas a los expendios de bebidas alcohólicas en el año 2020 a 18 en el año 2021, causado también por la emergencia sanitaria, donde dichos establecimientos estuvieron cerrados la mayor parte del año 2020.

**Grafico 2: Visitas 2020 y 2021**



### 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 aseguraría en gran proporción los niveles de inocuidad alimentaria del municipio.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUE – CASANARE

**Tabla 5. CONCEPTOS SANITARIOS EMITIDOS EN EL 2021**

TIPO DE SUJETO	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	TOTAL CONCEPTOS EMITIDOS
Preparación de Alimentos	5	41		46
Expendio de Carne	5	4		9
Expendio de Alimentos	1	41		42
Expendio de Bebidas Alcohólicas		15		15
Vehículos Transporte de carne	1			1
Almacenamiento	3			3
Vehículos Transporte Alimentos	1			1
<b>TOTAL</b>	<b>16</b>	<b>101</b>	<b>0</b>	<b>117</b>

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué

En la **Tabla 5**, podemos observar que solo 16 establecimientos que corresponde al 13.68% de los establecimientos activos, obtuvieron un concepto sanitario favorable, 101 establecimientos que corresponde al 86.32% obtuvieron un concepto sanitario Favorable con Requerimientos.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos en la vigencia 2021 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 101 establecimientos que tienen concepto sanitario Favorable con Requerimientos (60 % a 90%), el 8% (8 establecimientos) se encuentra en nivel de Riesgo que si no mejoran las condiciones sanitarias podrían obtener un concepto sanitario Desfavorable pues su porcentaje de cumplimiento esta entre el 65% y el 70%, por otro lado, el 64 % (65 establecimientos) se encuentran en un Riesgo Moderado y presentando mejoras en las condiciones sanitarias podrían lograr alcanzar el concepto sanitario favorable, y finalmente se tiene un 27% (28 establecimientos) que tienen un porcentaje de cumplimiento entre el 80% y el 90%, que son los establecimiento que mejor se encuentran en cuanto a las condiciones sanitarias y con una pequeña mejora podrían alcanzar el concepto sanitario favorable.

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





## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUE – CASANARE

las respectivas adecuaciones, representa incurrir en costos que de acuerdo con lo que informan los propietarios, las utilidades no son tan representativas como para poder cubrirlos, y en el caso de instalaciones arrendadas, los propietarios no están en la disposición de realizar dichas adecuaciones; siendo los aspectos más destacados, la falta de drenajes, las superficies de los pisos (con grietas o asperezas) y paredes.

- Los equipos. Teniendo en cuenta sobre todo los equipos de refrigeración y congelación, por su importancia en la conservación y almacenamiento de los alimentos que requieren cadena de frío, se evidencia que en su mayoría carecen de sistemas o instrumentos para la toma, registro y monitoreo de temperaturas, como una herramienta fundamental a fin del aseguramiento de la inocuidad.
- Los soportes documentales de saneamiento. Se pudo evidenciar que, la inmensa mayoría de establecimientos no tienen documentado e implementado el plan de saneamiento, que debe contener los programas de limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, el cual tiene gran importancia en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, debido a que establece procedimientos estandarizados, para cada uno de los programas.
- Plan de capacitación. Este es un requisito que no es muy conocido por los propietarios de los establecimientos y se tiene la costumbre de realizar el “curso de manipulación de alimentos” que lo que venían haciendo de manera anual, toda vez que quienes ejercían las visitas de inspección le seguían dando validez a estos cursos, durante esta vigencia se hizo la socialización a los establecimientos y para el año 2022 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 a 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 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 casos no se suministran todos los elementos requerido 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 respetivos 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.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUE – CASANARE

### 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 consolidado en el mapa de Riesgo se realizó la evaluación de los 151 establecimientos activos con corte a 31 de diciembre de 2021, presentando los siguientes resultados.

**Tabla 6. CLASIFICACION DEL RIESGO Vs PRIORIDAD**

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTOS	ACTIVOS	PRIORIDAD					NIVEL DE RIESGO			
			1	2	3	4	5	BAJO	MODERADO	ALTO	EXTREMO
PREPARACION DE ALIMENTOS	Restaurantes	26		19	7			7	19		
	Cafetería	2		1	1			1	1		
	Jugos fruterías y/o heladería	1			1				1		
	Panadería	7		2	5			4	3		
	Comedores	2			2			2			
	Comidas rápidas	10		7	3			3	7		
EXPENDIOS DE CARNE	Expendios de carne	13		5	8			5	8		
VEH. TRANSP. ALIMENTOS	Vehículos transportadores alimentos	4				4	4				
EXPENDIO DE ALIMENTOS	Expendio de alimentos	58		8	50		8	49	1		
EXP. BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Expendios bebidas alcohólicas	18			14	4	4	14			
ALMACENAMIENTO DE ALIMEN	Almacenamiento a temperatura ambiente	9			4	5	1	8			
VEH. TRANSP. ALIMENTOS	Vehículos transportadores de carne	1				1	1				
<b>TOTAL</b>		<b>151</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>95</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>93</b>	<b>40</b>	<b>0</b>

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué

De la **Tabla 6**, podemos decir que el 62.91% de los establecimientos activos, correspondiente a 95 establecimientos, tienen una Prioridad de 3, 42 establecimientos (27.81%) una Prioridad de 2 y 14 establecimientos (9.27%) una prioridad 4, indicando que para el año 2022, entendiéndose que, 1 es la mayor Prioridad y 5 una menor Prioridad, se deben tener en cuenta prioritariamente a los 42 establecimientos con Prioridad 2, seguido de los 95 establecimientos con Prioridad 3 y finalizado la priorización con los 14 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 del 31 de



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUE – CASANARE

diciembre de 2021, que el 61.59% de los establecimientos activos se encuentran en un Riesgo Moderado que corresponde a 93 establecimientos, un número similar a los establecimientos en Prioridad 3, en el caso de los establecimientos de Alto Riesgo encontramos un total de 40 establecimientos que corresponden al 26.49%, valor similar a los establecimientos de Prioridad 2 y finalmente encontramos los establecimientos con un nivel de Riesgo Bajo son 18 en total que representan el 11.92%.

De igual manera podemos observar que los establecimientos con mayor nivel de Riesgo son los asociados a preparación de alimentos, seguidos de los expendios de carne, en cuanto a los menor Riesgo se tienen lo que son vehículos transportadores 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 2022, 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.

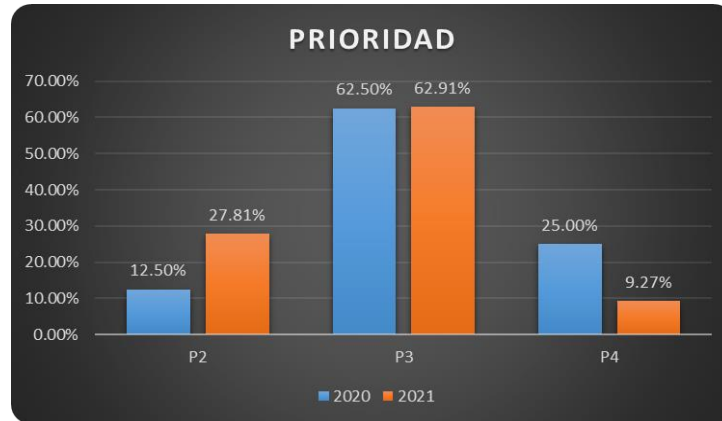
En las **Gráficas 3 y 4**, se presenta un comparativo de los porcentajes de Prioridad y porcentajes de nivel de Riesgo obtenidos en los dos últimos años, en donde podemos evidenciar que el porcentaje de establecimientos en Prioridad 2 y el de establecimientos de Riesgo Alto, aumento en el año 2021 respecto al año 2020, con un incremento de cerca del 15%, lo que significa que, tratándose de establecimientos de preparación de alimentos en su gran mayoría, estos presentaron desmejora en las condiciones.

En el caso de la Prioridad 4 y el nivel de Riesgo Bajo se presentó un comportamiento contrario, en donde se disminuyó en casi el 15% los establecimientos en estos dos grupos, lo que permite evidenciar que la desmejora en las condiciones sanitarias provoco que los establecimientos que estaban en Prioridad 4 y nivel de Riesgo Bajo, pasaran a ser Prioridad 2 y nivel de Riesgo Alto.

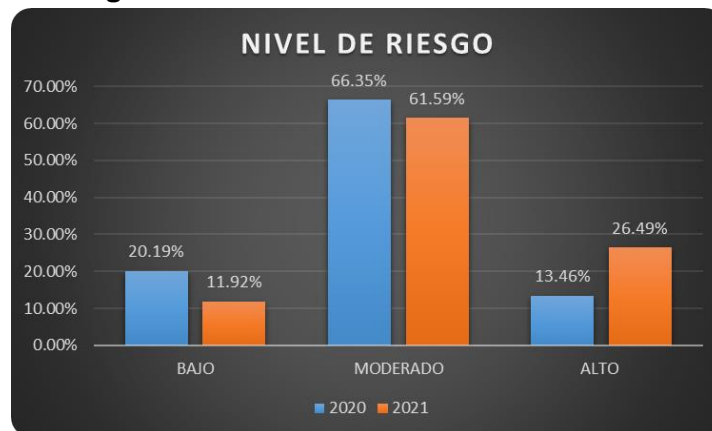
### Grafico 3: Prioridad



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUE – CASANARE



**Grafico 4: Nivel de Riesgo**



Caso contrario sucede con los porcentajes de Prioridad 3, que al igual que los porcentajes de Riesgo Moderado, presentaron un comportamiento similar en los años 2020 y 2021.

### 2.5. EXPENDIOS DE CARNE

En la **Tabla 7**, se presenta información de los establecimientos de expendio de carne, que se encuentran activos y que están funcionando de manera legal e ilegal (algarrobo), esto es en cumplimiento con el Decreto 1500 de 2007, con su respectiva autorización sanitaria



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

<b>Tabla 7. EXPENDIOS DE CARNE</b>					
NOMBRE DEL EXPENDIO DE CARNE	ACTIVO 2020	ACTIVO 2021	CON AS	No VISISTAS 2021	CONCEPTO SANITARIO
EXPENDIO DE CARNES LA NOVILLA DE OROCUÉ	SI	SI	SI	1	FAVORABLE
EXPENDIO DE CARNES EL COLEADOR	SI	SI	SI	1	FAVORABLE
FAMA GREGORITO	SI	SI	SI	1	FAVORABLE
CARNES FINAS ALGARROBO	SI	SI	NO	DIAGNOSTICO	
FAMA EL OREJANO ALGARROBO	SI	SI	NO	DIAGNOSTICO	
EXPENDIO DE CARNE DEL HATO AL PLATO LA CANDELARIA	SI	SI	SI	1	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
NOVILLO DE ORO-CUE	SI	SI	NO		
EXPENDIO DE CARNES LA PRINCIPAL DE OROCUÉ	SI	SI	SI	1	FAVORABLE
DELICARNES LA NOVILLA	SI	SI	SI	1	FAVORABLE
TIENDA Y FAMA EL VAQUERO DE OROCUÉ	SI	SI	SI	1	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
LA CARAMERA DE ORO	SI	SI	SI	1	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
CARNES LA PREFERIDA LA ORIGINAL	SI	SI	SI	1	FAVORABLE
EXPENDIO DE CARNES LA TASAJERA	SI	SI	SI	1	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
FAMA EL OREJANO ALGARROBO	SI	SI	NO	DIAGNOSTICO	
EXPENDIO DE CARNES LA FLORIDA	SI	NO	NO		
EXPENDIO DE CARNE EL LATIGAZO	SI	NO	NO		
CARNES BONANZA	SI	NO	SI		
<b>TOTAL</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>10</b>

Fuente: Mapa de Riesgo Orocué

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 2021 y por la misma dinámica de los negocios, 3 establecimiento cerraron, quedando un total de 14 establecimientos activos con corte a diciembre de 2021.

En el año 2021 se tramitaron 5 Autorizaciones Sanitarias, a establecimientos que venían operando sin embargo no había hecho el trámite ante la autoridad sanitaria competente, a



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

todos estos expendios se les hizo el proceso de diagnóstico y trámite de su respectiva autorización.

A corte 31 de diciembre de 2021 en el municipio de Orocué 12 establecimientos cuentan con autorización sanitaria, de los cuales 1 dejó 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.

En cuanto al concepto sanitario, se observa que en la vigencia 2021 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 %.

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

En la **Tabla 8**, se presenta la información de los vehículos que se encontraban inscritos en el municipio de Orocué, al finalizar el año 2021, donde se observa que estaban con su respectiva inscripción, con concepto sanitario favorable, con última visita del año 2018 y 2020, salvo tres que se le actualizo el concepto sanitario, con vista del año 2021.

**TABLA 8: VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS O CARNES**

PLACA	TRANSPORTE	INSCRITO	ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO
TTP 627	VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	SI	3/12/2020	FAVORABLE
CFS 992	VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	SI	26/7/2018	FAVORABLE
XID683	VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	SI	29/6/2020	FAVORABLE
UVM 643	VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	SI	26/5/2021	FAVORABLE
UVL 819	VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	SI	22/7/2020	FAVORABLE
WDT648	VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	SI	24/6/2021	FAVORABLE
WER180	VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	SI	28/9/2021	FAVORABLE

Fuente: Censo Orocué

En el municipio se encuentra inscritos 7 vehículos, de los cuales 4 están inscritos para el transporte de alimentos y bebidas, los 3 restantes se inscribieron para el transporte de



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE OROCUE – CASANARE

carne y productos cárnicos comestibles, uno de estos vehículos fue autorizado en el año 2020 (XID 683), el otro (WER180) obtuvo su autorización sanitaria en la vigencia 2021 este último vehículo es el que presta el servicio en la planta de beneficio animal de Orocué, finalmente el otro vehículo no cumplió con los requisitos mínimos para el transporte de carne y productos cárnicos comestibles, por lo tanto no se le otorgo autorización sanitaria, en una llamada telefónica con el propietario manifestó que el vehículo había sido vendido.

### CONCLUSIONES

- El sector de los alimentos fue uno de los sectores más afectados por la crisis que provoco la pandemia del COVID 19, sin embargo, al día de hoy es uno de los sectores que esta jalonando la reactivación económica con la generación de empleo directo e indirecto, la compra de bienes y servicios, sin embargo, es importante trabajar de manera articulada con los diferentes actores para mejorar las condiciones sanitarias.
- 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 Secretaria 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 que se tiene con los expendios de carne del corregimiento el algarrobo.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN  
Elaboró: Jhon Jairo Martínez Sierra, Profesional de Apoyo SAN