



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

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 2022 en el municipio de Sabanalarga, Casanare y su comparación con la vigencia anterior, con el fin de determinar avances o retrocesos en los diferentes aspectos, que son objeto del análisis.

La Secretaría Departamental de Salud de Casanare en su labor como ETS, implementó el modelo de IVC basado en el riesgo, en las actividades de su competencia y en promoción de la inocuidad de la cadena alimentaria en el sector salud. Por lo anterior, teniendo en cuenta toda la información extractada de las visitas de inspección y demás acciones realizadas, por el técnico y profesional de apoyo asignados al municipio de Sabanalarga presenta a continuación los resultados obtenidos junto con su respectivo análisis.

MUNICIPIO DE SABANALARGA

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

Durante el año 2022 se realizó la inscripción a cincuenta y siete (57) establecimientos asociados a riesgos del consumo en el municipio de Sabanalarga, con 40 inscripciones más en comparación al año 2021 en el cual se efectuaron 17, parte de estas se aplicaron a establecimientos que durante el período de los años 2021 a 2022 cambiaron de razón social, propietario y/o cambiaron sus domicilios, ítems que son necesarios para mantener una base de datos actualizada.

Tabla 1. Total, establecimientos inscritos en el Municipio de Sabanalarga, años 2021-2022



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

Tipo de sujeto	Tipo de establecimiento	Año 2021	Año 2022
Preparacion de Alimentos	Restaurante	6	4
	Cafeteria	3	3
	Jugo, Fruteria y/o Heladeria	1	1
	Panaderia	1	2
	Comidas Rapidas	0	2
Programas sociales del estado	Comedores	0	10
Expendio de alimentos		1	21
Expendio de bebidas alcoholicas		4	14
Expendio de carnes		1	0
Total		17	57

FUENTE. MAPA DE RIESGO SABANALARGA

En la tabla 1 se puede observar la distribución de las inscripciones realizadas por tipo de establecimiento para el año 2022 en comparación al periodo 2021. En cuanto a los establecimientos de tipo preparación no hubo gran variación dado que estos no cambiaron de propietarios o razón social, las dos (2) inscripciones de comidas rápidas son de establecimientos nuevos.

Es imperante explicar el número de inscripciones efectuadas en el año 2022 para los comedores; diez (10), el escenario para este tipo de establecimientos desde hace dos años, época en que inicia la pandemia; en su gran mayoría dejaron de funcionar o cambiaron de modalidad; al reiniciarse labores y verificar el físico de las inscripciones no se halló un resultado alentador, pues no se contaba con dichos registros; adicionalmente se presentan cambios en el operador lo que obliga a realizar nuevo proceso de inscripción.

Otra variación importante se evidencia en el tipo de establecimiento “expendio de alimentos y bebidas”, en el año 2021 la situación en el municipio de Sabanalarga por las consecuencias de la pandemia tanto en el sector económico como en la parte emocional y física había dejado temor en los propietarios en otras palabras fue un año “quieto”. Rasgo que se logra evidenciar y cambiar en el presente año donde los ciudadanos empiezan a crear nuevos negocios; y además a los establecimientos antiguos que no contaban con la inscripción se les efectuó el debido proceso.

Para expendios de bebidas alcohólicas de las catorce (14) inscripciones, seis (6) son de establecimientos nuevos y los restantes son establecimientos antiguos; de los cuales no se encontró el archivo de dichas inscripciones; aspecto a resaltar es el trabajo mancomunado con el técnico del municipio donde se hizo búsqueda activa y se diligenció la inscripción.

Vehículos Transportadores de alimentos y de bebidas, Inscritos y con Acta, Sabanalarga 2022.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

Para finales del presente año en el municipio de Sabanalarga se realizaron dos procesos de inscripciones a vehículos transportador de alimentos (transporte de productos y derivados lácteos), se efectuó la correspondiente inspección al automotores y posterior levantamiento de acta de riesgo.

Así mismo, en el desarrollo de las actividades diarias, si se encuentra con este tipo de vehículos, se les solicita y verifica que cuenten con los respectivos documentos que la normatividad sanitaria les exige entre ellos la inscripción ante el ente regulatorio.

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

En el Municipio de Sabanalarga se visitaron 90 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario, alimentando la información en el mapa de riesgos del municipio, con estos resultados se obtienen la priorización y el nivel de riesgo permitiendo una acción oportuna por parte de los entes territoriales.

De los 90 establecimientos visitados (30)33.3% están en Prioridad 2; (22)24.4% establecimientos en Prioridad 3 y (38)42.2% establecimientos en prioridad 4. Con esta calificación se determina las visitas de inspección sanitarias y se identifican los establecimientos que requieren vigilancia especial, en este caso se deben priorizar los 30 establecimientos cuya prioridad es 2 (tabla 2) (grafica 1).

En comparación al año inmediatamente anterior, en el cual se realizaron 71 visitas a establecimientos y sujetos de interés sanitario, se puede observar un aumento en el número de visitas de 7%, considerando que durante el 2021 se llevó a cabo la reactivación económica del país, y se dio apertura a la mayoría de los establecimientos que cerraron para el año anterior por la pandemia a causa del COVID 19.

Tabla 2. Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo, Municipio de Sabanalarga, 2022

Tipo de establecimiento	No. Establecimiento	Prioridad					Nivel de Riesgo		
		1	2	3	4	5	Bajo	Moderado	Alto
Restaurante	11		11						11
Cafeteria	4		2	2				2	2
Panaderia y/o Pasteleria	4		2	2				3	1
Jugos, Fruteria y/o Heladeria	2			2				2	
Comidas Rápidas	4		4					1	3
Programas sociales del estado	10		10						10
Expendio	32			16	16			32	
Expendio de bebidas alcoholic	22				22		14	8	
Expendio de carnes	1		1						1
Total	90	0	30	22	38	0	14	48	28

FUENTE. MAPA DE RIESGOS SABANALARGA.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

Se puede notar que en el año 2022 hubo un aumento en la clasificación de la prioridad 2 de manera importante con respecto al periodo del 2021. Antes de explicar los posibles motivos del comportamiento de esta categoría es necesario visualizar un panorámico de la tendencia del resto de la clasificación; básicamente el nivel de prioridad 3 se trasladó o mudo a prioridad 2 y 4. Ahora bien, es fundamental reconocer que el incremento en la prioridad 2 implica ausencia o desinterés en el cumplimiento de la normatividad sanitaria, lo cual se evidencia al realizar las visitas de inspección donde los propietarios manifiestan el descontento de su situación económica; razón por la cual sustentan el hecho de no subsanar los requerimientos consignados en las actas y por lo tanto sus bajos resultados.(ver grafica 1).

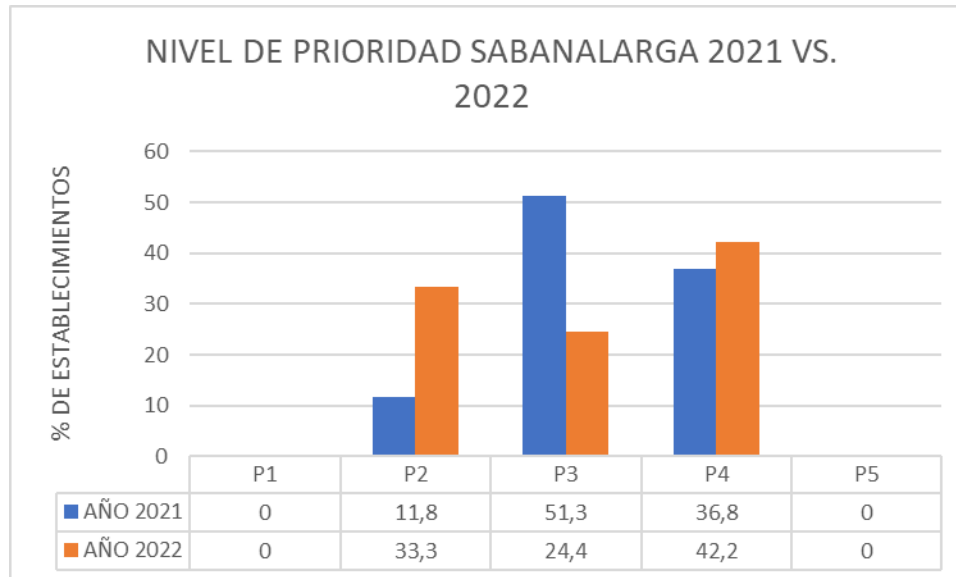
Otro punto por tratar que influyó el aumento de la Prioridad 2 pueda darse por las visitas realizadas a los comedores, los cuales por el tiempo que estuvieron fuera de servicio presentan cierto deterioro lo cual impacta en la calificación de las actas, obteniendo resultados más bajos.

Como se describió anteriormente, la Prioridad 3 para este año tuvo un declive, donde solo 22 establecimientos quedaron en esta categoría, de los cuales son de resaltar los que pertenecen al tipo de preparación de alimentos (6). Los propietarios de estos establecimientos esta encaminados a la mejora continua son receptivos y cumplidores de las leyes sanitarias.

Así mismo y recalando los aspectos positivos del presente análisis en la prioridad 4 para el año 2022 se localizan el mayor número de establecimientos (38).

Grafica 1. Porcentaje de prioridad, establecimientos visitados, Sabanalarga, Año 2021 vs 2022.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA



FUENTE. MAPA DE RIESGOS SABANALARGA

En cuanto al porcentaje correspondiente al nivel de riesgo para el municipio de Sabanalarga durante el periodo de 2021 el mayor número de establecimientos se ubicaron en un nivel de riesgo Moderado con un porcentaje de 44,7% tendencia que se sigue presentando en el año 2022 con un porcentaje de 53.3%; lastimosamente esto no es un indicador de mejora, dado que para el 2021 el nivel de riesgo catalogado como “Bajo” alcanzó el 36.8% lo que se hubiera esperado para el presente año es que este porcentaje aumentara o por lo menos se mantuviera debido a que en esta clasificación se garantiza el cumplimiento de la normatividad y por ende la inocuidad alimentaria. (Ver grafica 2).

Así mismo, la situación en el municipio de Sabanalarga para el año 2022 en términos de clasificación, se observan variaciones marcadas e importantes como el acrecentamiento en la clasificación de riesgo Alto; para el año 2021 fue 18.4% alcanzando en el 2022 un 31.1% una diferencia del 12.7% lo cual prende las alarmas tanto para los visitados como para los entes de control y conlleva a tomar medidas para lograr mejoras y evitar futuras enfermedades transmitidas por alimentos teniendo en cuenta que los establecimientos clasificados en esa categoría todos son del tipo “preparación”.

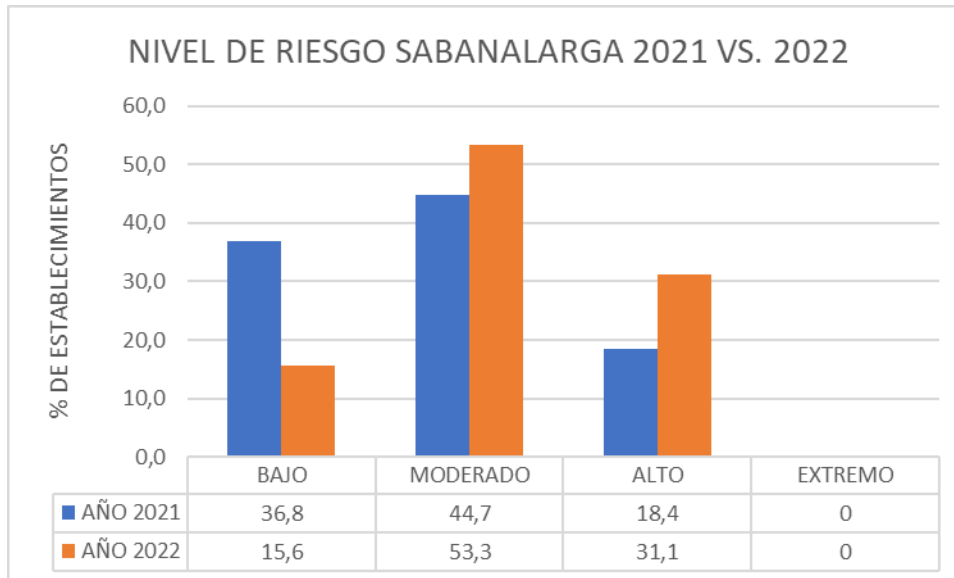
Para el desarrollo del presente análisis se debe resaltar la importancia de los establecimientos que en el presente año se encuentran en nivel de riesgo Alto con Prioridad 2 (28), pues serán objetivo primordial para futuras visitas y/o adoptando las medidas a que haya lugar.

El municipio de Sabanalarga continua sin presentar establecimientos en nivel de riesgo 4 - 5 o nivel de riesgo Extremo, punto positivo para el panorama que se presentó este 2022 en dicho municipio. A pesar de los resultados y del comportamiento de las variables resulta

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

imperante mencionar la sinergia entre el nuevo técnico y el profesional de apoyo esto se ve reflejado en el aumento en el indicador de número de visitas y otras actividades como inscripciones lo cual se describió anteriormente.

Grafica 2. Porcentaje de Nivel de Riesgo, establecimientos visitados, Sabanalarga, Año 2021 vs 2022.



FUENTE. MAPA DE RIESGOS SABANALARGA. AUTOR. VIVIANA CASTRO

En cuanto al número de visitas y como se indica previamente, se evidencia un aumento en el año 2021 se realizaron setenta y seis (76) visitas, las cuales se dividen entre 12 diferentes tipos de establecimientos, siendo el expendio de alimentos el sujeto con mayor número de visitas con un porcentaje de 39.5% que corresponde a 30 visitas, seguido expendio de bebidas alcohólicas con un 23.7%, y por restaurantes con un porcentaje de 17.1% equivalente a 13 visitas de interés sanitario,

Durante el año 2022 se mantuvieron los mismos establecimientos (expendio y bebidas alcohólicas) en las dos primeras posiciones siendo los expendios de alimentos con un 35,6% los más visitados con un total de 32 visitas y los expendios de bebidas alcohólicas con un 24.4% y en tercer lugar los restaurantes con un 12.2% que corresponde a 11 visitas de interés sanitario en salud (tabla 3).

Tabla 3. Número y Porcentaje de Visitas de IVC por Tipo de Establecimiento, Sabanalarga, Año 2021 vs. 2022.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

Tipo de establecimiento	No. De visitas IVC 2022	Porcentaje	No. De visitas IVC 2021	Porcentaje
Restaurante	11	12,2	13	17,1
Cafeteria	4	4,4	4	5,3
Panaderia y/o Pasteleria	4	4,4	3	3,9
Jugos, Fruteria y/o Heladeria	2	2,2	2	2,6
Comidas Rapidas	4	4,4	2	2,6
Programas sociales del estado	10	11,1	1	1,3
Expendio	32	35,6	30	39,5
Expendio de bebidas alcoholicas	22	24,4	18	23,7
Expendio de carnes	1	1,1	2	2,6
Expendio con operaciones de porcionado, troceado y acondicionamiento	0	0	1	1,3
Total	90	100	76	100

FUENTE. MAPA DE RIESGOS SABANALARGA.

Cerca al porcentaje de restaurante se encuentran los comedores (programas sociales del estado) con un 11.1% que significa la ejecución de 10 visitas lo relevante de este dato se debe a que cinco (5) de las visitas se desarrollaron en área rural del municipio.

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 concepto puede ser FAVORABLE cuando el puntaje obtenido sea entre (90 y 100)% que para el caso específico del municipio de Sabanalarga en el año 2022 solo 15.6% de los establecimientos alcanzan este concepto y notándose una disminución del 17.3% con respecto al año inmediatamente anterior. Posibles causas que se puede aludir a este comportamiento; y como se describió en párrafos anteriores es la situación económica de los propietarios de los establecimientos, que declaran ventas bajas o mínimas apenas para sobrevivir y que no generan la utilidad para invertir en los procesos de mejora que se requiere para obtener el concepto de favorable.

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, cuando el puntaje se encuentre entre 60 y 89,9%, dentro de esta clasificación se sitúan el 84,4% de los visitados en el municipio objeto de este estudio; a su vez, 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.

DESFAVORABLE cuando sea menor de 60%; tanto para el año 2021 como para el 2022 ningún establecimiento obtuvo esta calificación.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

El ideal y lo que se espera a futuro es que todos los establecimientos obtengan un concepto sanitario Favorable, hecho que garantizará en gran proporción los niveles de inocuidad alimentaria del municipio.

Tabla 4. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Sabanalarga 2022 con comparativo 2021

Tipo de establecimiento	No. De conceptos sanitarios emitidos 2022	CONCEPTO SANITARIO			
		Favorable	Favorable con requerimiento	Desfavorable	Pendiente
Restaurante	11		11		
Cafeteria	4		4		
Panaderia y/o Pasteleria	4		4		
Jugos, Fruteria y/o Heladeria	2		2		
Comidas Rapidas	4		4		
Programas sociales del estado	10		10		
Expendio	32		32		
Expendio de bebidas alcoholicas	22	14	8		
Expendio de carnes	1		1		
Total año 2022	90	14	76	0	0
Porcentaje 2022	100	15,6	84,4	0,0	0
Total año 2021	76	25	48	0	3
Porcentaje 2021	100	32,9	63,2	0	3,9

FUENTE. MAPA DE RIESGOS SABANALARGA.

EXPENDIOS DE CARNES

Tabla 5. Total, de Expendios de Carne, Municipio de Sabanalarga.

Municipio	Activos	Inactivos	Inscritos	Diagnósticos	Actas IVC	AS
SABANALARGA	1	1	0	0	1	0

Referente al tema de expendio de carnes a continuación se describe el historial en el municipio de **Sabanalarga**:

En el año 2019 se encontraban funcionando y con inscripción cuatro expendios de carne, a tres se les informo el proceso para obtener la autorización sanitaria; de dichos establecimientos uno dejo de funcionar (propietario ya no vive en el municipio y el local está vacío); en otro expendio desarrollando actividades de IVC la propietaria manifestó que no iba a realizar mejoras ni cambios para dar cumplimiento a los requerimientos dados por la norma. Con esa realidad al final del año 2020 solo un expendio de carne se acogió a los



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

requerimientos del Decreto 1500 de 2007 por lo tanto es el único establecimiento que cuenta con autorización sanitaria definitiva.

Para el año 2021 la situación en cuanto a los establecimientos antiguos no presenta ninguna novedad es decir siguen sin autorización sanitaria; aunque es sabido por la comunidad que en algunas ocasiones estos establecimientos sacrifican ganado de manera legal pues lo traen de la planta de beneficia autorizada o ilegal (se sacrifica de manera clandestina en fincas potreros etc.) durante las actividades cotidianas la profesional de apoyo no logro verificar dicha anomalía.

Por otro lado, en cuanto a establecimientos nuevos y pese a la situación económica actual del país y de los comerciantes el propietario de un restaurante del municipio decidió realizar la inversión y apostarle a este tipo de negocio es así que llevo a cabo todo el proceso: inscripción, formulario de autorización sanitaria, diagnostico cumpliendo los ítems de este último se procedió a emitir autorización sanitaria definitiva y pasados los tres meses se le realizo inspección con acta de enfoque de riesgo de esta manera para el municipio de Sabanalarga al finiquitar el año 2021 legales y con toda la documentación al día se encuentran dos expendios de carne.

La situación para el año 2022 y con notable preocupación; de los dos únicos expendios de carne autorizados en Sabanalarga, durante las actividades de seguimiento realizadas por la profesional de apoyo a este tipo establecimientos se encontró con la “sorpresa” del cierre de uno de ellos; según lo informado por el propietario aducen no poder asumir los costos de transporte desde las plantas de beneficio autorizadas, competencia desleal siguen sacrificando de manera ilegal entre otras; se percibe un ambiente desalentador en estos comerciantes; los cuales siempre estuvieron prestos a subsanar los requerimientos consignados en las diligencias y así dar cumplimiento a la norma.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

CONCLUSIONES

- La priorización para realizar visitas de inspección basados en el modelo IVC – Riesgo SOA, le permite a la Secretaría de Salud enfocar sus recursos para ejercer IVC a los establecimientos que puedan llegar a representar mayor riesgo para la Salud Pública, a través de su equipo de técnico de planta y profesional de apoyo en el municipio de Sabanalarga, y así evitar que se presenten Enfermedades Trasmitidas por Alimentos.
- Según el Mapa de riesgo de los establecimientos y/o sujetos de interés sanitario asociados al consumo de alimentos y bebidas alcohólicas del municipio de Sabanalarga la mayoría se encuentran en un nivel de riesgo Moderado, aproximadamente un 60% de los establecimientos visitados, indicando así que estos sujetos toman conciencia de que pueden representar un riesgo para la salud pública y mejoran sus condiciones higiénico sanitarias con respecto a los hallazgos o requerimientos dejados por el técnico de planta o el profesional de apoyo.

RECOMENDACIONES

- ✓ 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.
- ✓ Dada la respuesta de las administraciones municipales en cuanto a las ventas ambulantes en vía pública realizar IVC a dichos establecimientos, toda vez que son una fuente representativa que puede afectar la salud pública.
- ✓ En cuanto a las acciones que se deben realizar en conjunto con el técnico es claro que cuenta con una carga laboral que en situaciones no le permite poder articular con el profesional de apoyo; sin embargo, por la experiencia del técnico y la preparación del profesional es pertinente realizar actividades en conjunto pues los más beneficiados serán los ciudadanos de cada uno de los municipios.
- ✓ A fin de conseguir la tan significativa inocuidad alimentaria, existe la imperiosa y apremiante necesidad de llevar a cabo 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 arraigado como un modo de vivir, generando resistencia al cambio y la mejora continua.
- ✓ 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: Deissy Viviana Castro Becerra Profesional Apoyo SAN CPS 2186 de 2022