



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – 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 2022 en el municipio de Támara, 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 Támara durante el año 2022.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ❖ Analizar el proceso de inscripciones de establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas.
- ❖ 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)).



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

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 acciones realizadas, por el técnico y el profesional de apoyo asignados al municipio de Támara, 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 2022, se inscribieron veintinueve (29) 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.

Tabla 1. Inscripciones vigencia 2022 municipio de Tamara.

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	N° ins. Año 2020	N° ins. Año 2021	N° ins. Año 2022
PREARACION DE ALIMENTOS	RESTAURANTE	2	1	3
	CAFETERIA	0	1	3
	PANADERIA Y/O PASTERIA	2	1	2
COMEDORES	PAE	0	0	3
EXPENDIO DE ALIMENTOS		1	1	17
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS		6	1	1
VEHICULOS		3	0	0
TOTAL		14	5	29

Fuente: Registro de inscripciones Támara



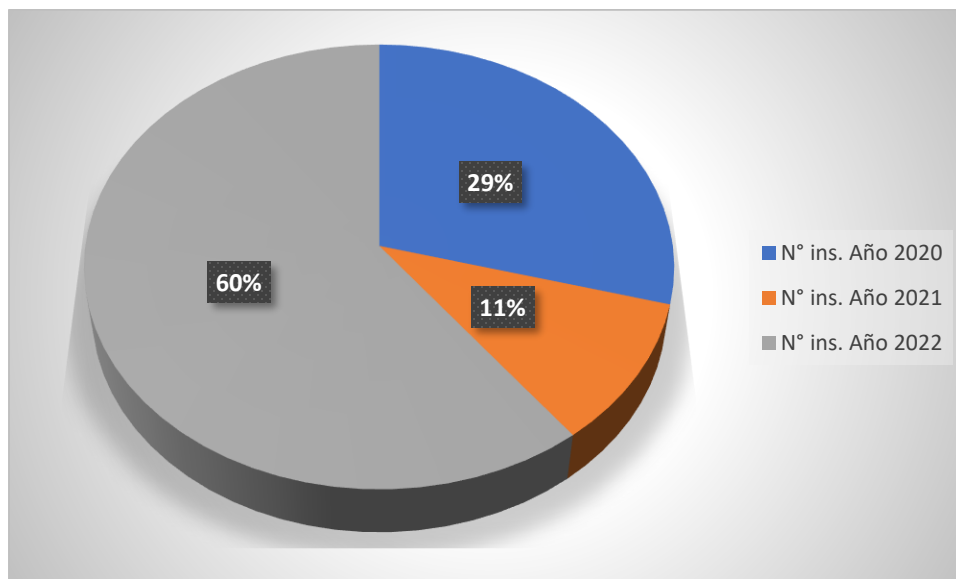
MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

En la **Tabla 1**, se puede observar la descripción detallada de las inscripciones realizadas en el año 2022 en el municipio de Támara, por tipo de sujeto y tipo de establecimiento.

Los establecimientos de alimentos y bebidas inscritos en el año 2022 fueron 29, distribuidos en, 17 expendio de alimentos, 3 restaurante, 3 cafetería, 2 panadería, 3 comedores PAE y 1 expendio de bebidas alcohólicas.

Al ser un municipio tan pequeño la dinámica de los establecimientos de alimentos y bebidas no presenta grandes cambios. Sin embargo, para el presente año se realizó la verificación de establecimientos que contaban con visita de inspección y que por diferentes razones no se les había efectuado el proceso de inscripción dada esta situación el incremento para el presente año es significativo.

Gráfico 1. Comparativo inscripciones por año para municipio Tamara.



Fuente: Registro de inscripciones Támara

En el gráfico 1, podemos observar que durante la vigencia 2022 ha sido en la que mayor número de establecimientos se han inscrito representando apenas un 60% del total de las inscripciones que se han realizado en los últimos tres años.

Como se mencionó anteriormente Támara es un municipio pequeño en el cual el nicho de mercado para alimentos y bebidas ya está abarcado y las personas son



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

muy tradicionales lo que no permite que surjan nuevos negocios de manera representativa.

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.

2.2. VISITAS REALIZADAS 2022

En el municipio de Támara, 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 74 vistas, distribuidas de acuerdo con lo descrito en la **Tabla 2**, en donde se observa que el 54,1% se enfocaron en establecimientos de expendio de alimentos, otro sujeto que representa un gran



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

número de visitas son los de preparación de alimentos con el 24,4% de este porcentaje el 4,1% es de los comedores PAE en tercer lugar están los expendios de bebidas alcohólicas con el 17,6% y el restante 4,1% está en los expendios de carne.

Tabla 2. Visitas Realizadas en el municipio de Tamara 2022

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	N° visitas IVC 2022	Porcentaje
PREARACION DE ALIMENTOS	RESTAURANTE	5	6,8
	CAFETERIA	4	5,4
	PANADERIA Y/O PASTELERIA	6	8,1
COMEDORES	PAE	3	4,1
EXPENDIO DE ALIMENTOS		40	54,1
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS		13	17,6
CARNES Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	EXPENDIO DE CARNES	3	4,1
TOTAL		74	100,0

Fuente: Mapa de Riesgo Támara

Tabla 3. Comparativo de visitas realizadas 2021 y 2022, Tamara.

Tipo de Sujeto	N° visitas IVC 2021	Porcentaje 2021	N° visitas IVC 2022	Porcentaje 2022
PREPARACION DE ALIMENTOS	34	51,5	15	20,3
COMEDORES	0	0,0	3	4,1
EXPENDIO DE ALIMENTOS	18	27,3	40	54,1
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	10	15,2	13	17,6
VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	1	1,5	0	0,0
CARNES Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	3	4,5	3	4,1
TOTAL	66	100	74	100

Fuente: Mapa de Riesgo Támara

En la **Tabla 3**, 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 2021, fueron los preparación de alimentos con un 51,5% seguido de expendio de alimentos con un 27,3% y esto

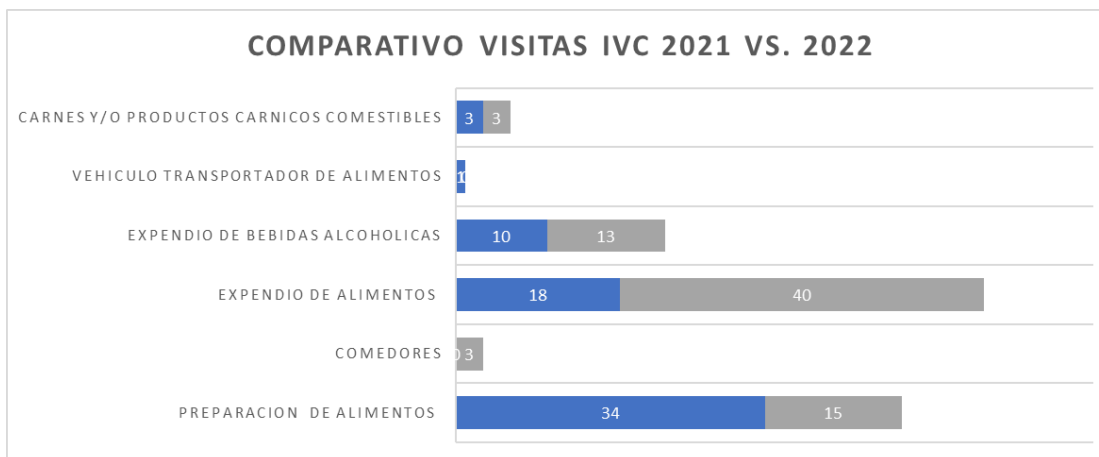


MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

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 2022, como ya habíamos mencionado previamente el mayor peso porcentual está dado por los establecimientos de expendio de alimentos con un 54.1%

En el **Grafico 2**, se puede observar el comparativo de los años 2021 y 2022 de vistas por tipo de sujeto de verificación, en donde evidencia que, para el año 2022, las visitas a establecimientos de expendio de alimentos pasaron de 18 visitas a 40 visitas de otro lado se evidencia una baja significativa del 31,2% pasando de 34 visitas al sujeto de preparación de alimentos en el año 2021 a 15 en el año 2022.

Gráfico 2. Comparativo de visitas de IVC 2021 y 2022, Tamara.



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 asegurara en gran proporción los niveles de inocuidad alimentaria del municipio.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

Tabla 4. Conceptos sanitarios emitidos durante 2022, Tamara

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	Favorable	Favorable con requerimientos	Desfavorable	Total
PREARACION DE ALIMENTOS	RESTAURANTE	*	5	*	15
	CAFETERIA	*	4	*	
	PANADERIA Y/O PASTELERIA	*	6	*	
COMEDORES	PAE	1	2	*	3
EXPENDIO DE ALIMENTOS		2	38	*	40
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS		*	13	*	13
CARNES Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	EXPENDIO DE CARNES	*	3	*	3
TOTAL		3	71	0	74
PORCENTAJE		4,1	95,9	0,0	

Fuente: Mapa de Riesgo Támara

En la **Tabla 4**, podemos observar que solo tres establecimientos que corresponde al 4,1% de los establecimientos activos, obtuvieron el concepto sanitario Favorable, 71 establecimientos que corresponde al 95,9% obtuvieron un concepto sanitario Favorable con Requerimientos.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos en la vigencia 2022 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 71 establecimientos que tienen concepto sanitario Favorable con Requerimientos (60 % a 90%), el 23,9% (17 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 63% y el 70%, por otro lado, el 84,5 % (60 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 19,7% (14 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 funcionan en instalaciones propias o arrendadas, las instalaciones fueron construidas sin tener en cuenta el cumplimiento de los requisitos descritos en las normas sanitarias,



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

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, 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 con 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 que para el caso de Támara no hay ninguno, los manipuladores de alimentos deben desplazarse a otros municipios lo que incrementa el costo.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

- Instalaciones sanitarias. Se refiere a que en la mayoría de los casos no se suministran todos los elementos requeridos 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 respectivos 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.

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).

Tabla 5. Clasificación de la prioridad para establecimientos durante 2022, Tamara

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	Prioridad				
		P1	P2	P3	P4	P5
PREARACION DE ALIMENTOS	RESTAURANTE	*	5	*	*	*
	CAFETERIA		*	4	*	
	PANADERIA Y/O PASTELERIA	*	4	2	*	*
COMEDORES	PAE	*	3	*	*	*
EXPENDIO DE ALIMENTOS		*	*	35	5	*
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS		*	*	11	2	*
CARNES Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	EXPENDIO DE CARNES	*	3	*	*	*
TOTAL		0	15	52	7	0
PORCENTAJE		0,0	20,3	70,3	9,5	0,0

Fuente: Mapa de Riesgo Támara



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

Partiendo de lo anterior, y con la información recogida en campo en las visitas de inspección y consolidación en el mapa de Riesgo se realizó la evaluación de los 74 establecimientos activos con corte a 31 de diciembre de 2022, presentando los siguientes resultados.

Tabla 6. Clasificación del Nivel de riesgo para establecimientos durante 2022, Tamara

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	Nivel de riesgo		
		Bajo	Moderado	Alto
PREARACION DE ALIMENTOS	RESTAURANTE	*	*	5
	CAFETERIA	*	4	*
	PANADERIA Y/O PASTELERIA	*	5	1
COMEDORES	PAE	*	1	2
EXPENDIO DE ALIMENTOS		2	38	*
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS		*	13	*
CARNES Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	EXPENDIO DE CARNES	*	*	3
TOTAL		2	61	11
PORCENTAJE		2,7	82,4	14,9

Fuente: Mapa de Riesgo Támara

De la **Tabla 5**, podemos decir que el 70,3% de los establecimientos activos, correspondiente a 52 establecimientos, tienen una Prioridad de 3, 15 establecimientos (20,3%) una Prioridad de 2 y 7 establecimientos (9,5%) 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 los 15 establecimientos con prioridad 2, seguido de los 52 establecimientos con Prioridad 3 y finalizado la priorización con los 7 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 de los establecimientos, teniendo como resultados a corte del 31 de diciembre de 2022, que el 82,4% de los establecimientos activos se encuentran en un Riesgo Moderado que corresponde a 61 establecimientos, un 14,9% con nivel de Riesgo alto y finalmente 2 establecimientos que representan el 2,7% con un nivel de Riesgo bajo.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

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 2023, 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 2022 respecto al año 2021, lo que significa que, tratándose de establecimientos de preparación de alimentos en su gran mayoría, estos presentaron desmejora en las condiciones sanitarias.

Algunos establecimientos que se encontraban en el 2021 en Prioridad 3 y nivel de Riesgo Moderado pasaron a nivel de Riesgo Alto y Prioridad 2.

En el caso de la Prioridad 4 y el nivel de Riesgo Bajo desafortunadamente se presenta una disminución en el año 2022 con respecto al 2021.

Gráfico 3. Nivel de prioridad para los establecimientos 2021 vs. 2022 en el municipio de Tamara





MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

Gráfico 4. Nivel de Riesgo para los establecimientos 2021 vs. 2022 en el municipio de Tamara



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 esto es en cumplimiento con el Decreto 1500 de 2007, con su respectiva autorización sanitaria

Tabla 7. Total expendios de carne, municipio de Tamara, 2022.

NOMBRE DEL EXPENDIO DE CARNE	ACTIVO 2021	ACTIVO 2022	CONCEPTOS SANITARIOS
EXPENDIO DE CARNES LA ESTRELLA ROJA	SI	SI	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
EXPENDIO DE CARNES MACARENA	SI	SI	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
EXPENDIO DE CARNES TAMARA	SI	SI	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Fuente: Mapa de Riesgo Támara



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE

Al término de la vigencia 2020, se contaba con 3 establecimientos activos y con autorización sanitaria, estos mismos establecimientos siguieron activos durante la vigencia 2021 y 2022.

En cuanto al Concepto Sanitario, se observa que en la vigencia 2022 se emitieron 3 conceptos sanitarios todos en la categoría Favorable con Requerimientos, esto teniendo en cuenta que a pesar de cumplir con los requisitos mínimos para obtener la Autorización Sanitaria, presentan falencias en la documentación al no contar con plan de saneamiento, plan de capacitación y programa de mantenimiento, lo que incide en que al momento de evaluar no se cumpla por lo menos el 90% de los requisitos que les otorgaría un concepto sanitario “Favorable”.

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

Los vehículos que se encontraban inscritos en el municipio de Támara, al finalizar el año 2021 contaban con su respectiva inscripción, con concepto sanitario Favorable para 3 vehículos y uno con concepto sanitario Favorable con Requerimientos, con última visita del año 2020 para tres y un concepto sanitario del año 2021.

Para el año 2022 no se efectuó proceso de inscripción para vehículos de alimentos y de carnes; tampoco se realizó inspección sanitaria, es decir que los automotores que estuvieron activos en el año 2021 para el año posterior (2022) pasan a estado inactivo.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TÁMARA – CASANARE CONCLUSIONES

- 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 que red salud Casanare preste el servicio para la expedición del concepto médico para manipular alimentos, a la fecha no prestan este servicio.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN

Elaboró: Jhon Jairo Martínez Sierra, Profesional de Apoyo SAN