



**MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO
COROZAL**

**INFORME MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE
HATO COROZAL – VIGENCIA 2022**



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Contenido

INTRODUCCIÓN	3
1. OBJETIVOS	3
1.1. OBJETIVO GENERAL.....	3
1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
2. RESULTADOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	3
2.1. INSCRIPCIONES	4
2.2 VISITAS DE INSPECCION REALIZADAS 2022	5
2.3 CONCEPTO SANITARIO.....	6
2.4 MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (MSS)	8
2.5 MUESTRAS ANALIZADAS	8
2.5 EXPENDIOS DE CARNE	9
CONCLUSIONES.....	11
RECOMENDACIONES	11

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Inscripciones vigencia 2021-2022	4
Ilustración 2. Conceptos sanitarios de visitas realizadas vigencia 2022	6

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Tipos de establecimiento - municipio Hato corozal	4
Tabla 2. Distribución por tipo de establecimiento vigencia 2021 -2022.....	5
Tabla 3. Distribución por tipo de establecimiento vigencia 2022	6
Tabla 4. Porcentajes de cumplimiento para determinación de concepto sanitario...	6
Tabla 5. Distribución concepto sanitario por tipo de establecimiento activo.....	7
Tabla 6. Clasificación de nivel de riesgo – prioridad.....	8
Tabla 7. Relación nivel de riesgo - prioridad	8
Tabla 10. Distribución de muestras analizadas por establecimiento	8
Tabla 11. Distribución de resultado de muestras por establecimiento	9
Tabla 12. Expendios de carne con autorización sanitaria.....	9
Tabla 13. Relación expendios de carne – concepto sanitario	10



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

INTRODUCCIÓN

Colombia como país miembro de la Organización Mundial de la Salud OMS y de la Organización Mundial de Comercio OMC, ha suscrito compromisos orientados a acoger las políticas de estas organizaciones, por lo que establece un modelo de inspección, vigilancia y control IVC sanitario para los productos y uso de consumo humano por medio de la Resolución de 1229 de 2013.

El presente informe de mapa de riesgo, realizará un análisis del comportamiento de Inspección, Vigilancia y Control - IVC, inscripciones, medidas sanitarias y toma de muestras y resultados por parte de Secretaría de Salud Departamental, en el municipio de Hato Corozal para la vigencia 2022

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar 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 Hato Corozal vigencia 2022.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ❖ Comparar las inscripciones de vigencia 2021 -2022 en el municipio de Hato Corozal.
- ❖ Evaluar y comparar la distribución de números y porcentajes de visitas realizadas por tipos de establecimientos.
- ❖ Evaluar las medidas sanitarias MSS de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas del municipio de Hato Corozal vigencia 2022.
- ❖ 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)).
- ❖ Analizar la distribución de muestra por establecimiento y resultados

2. RESULTADOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

2.1. INSCRIPCIONES

En desarrollo de las actividades de la Secretaría de Secretaría de Salud se puede observar en la **Tabla 1**, el total por tipo de establecimientos inscritos en la base de datos, donde podemos observar que Expendio tiene el mayor número 52 (44%), seguido de bebidas alcohólicas y restaurantes con 17(14%) cada uno.

Tabla 1. Tipos de establecimiento - municipio Hato corozal

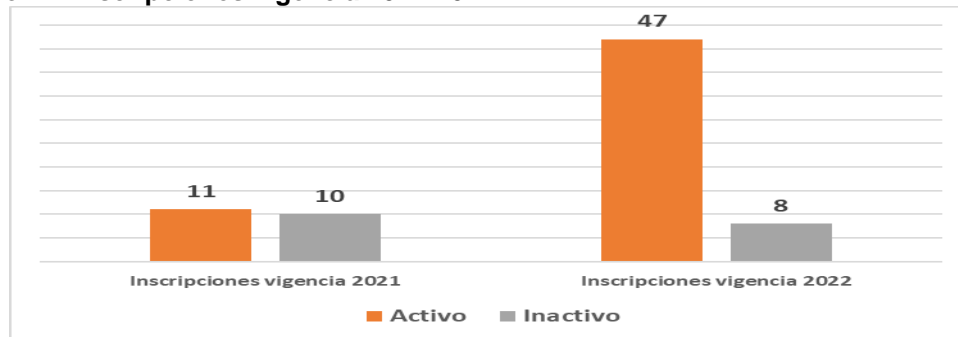
Tipos de establecimiento	Total
Restaurantes	17
Cafeterías	3
Panaderías	5
Jugos, Frutería y/o Heladería	1
Comidas Rápidas	6
Programas sociales del estado	3
Expendio	52
Almacenamiento a temperatura ambiente	2
Expendio Bebidas Alcohólicas	17
Expendio Carnes	6
Total	118

Fuente: Matriz de Riesgo Hato Corozal

Como se puede observar en la **ilustración 1** para el periodo 2022 se realizaron un total de 55 inscripciones según la base de datos, donde 47 son activos y 8 inactivos, se puede evidenciar para la vigencia 2022 tuvo un mayor número de inscripciones esto se debe que el municipio de Hato Corozal presentó una reactivación económica.

El mayor número de inscripciones se evidencia en restaurantes populares, se resalta la inscripción de un expendio de carne que corresponde a la venta de uno de ellos. De igual forma se han reactivado muy paulatinamente billares y discotecas.

Ilustración 1. Inscripciones vigencia 2021-2022



Fuente: Matriz de Riesgo Hato Corozal



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

En la **Tabla 2** se puede observar con mayor número de inscripción el tipo de establecimiento Expendio con 28%, frente a 13% bebidas alcohólicas, 8% restaurantes, 3% para comidas rápidas y almacenamiento de temperatura ambiente, cafeterías 1%, programa social del estado, 4%, expendio de carnes y productos cárnicos el 1%.

Tabla 2. Distribución por tipo de establecimiento vigencia 2021 -2022

CLASIFICACION		VIGENCIA 2021		VIGENCIA 2022	
TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	ACTIVOS	INACTIVOS	ACTIVOS	INACTIVOS
Preparación Alimentos	Restaurante	2	6	6	
	Cafetería	1		1	
	Panadería y/o Pastelería	2	1		
	Jugos, Frutería y/o Heladería	1		1	1
	Comidas Rápidas			2	3
Comedores	Programas sociales del estado			3	
Expendio Alimentos	Expendio	4	1	21	1
Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente			2	
Venta Vía Pública	Estacionario con preparación de alimentos		2		
Expendio Bebidas Alcohólicas	Expendio Bebidas Alcohólicas			10	3
Carnes y/o Productos Cárnicos Comestibles	Expendio Carnes	1		1	
TOTAL		11	10	47	8
		21		55	

Fuente: Matriz de Riesgo Hato Corozal

Cabe anotar que los establecimientos: Panadería y/o Pastelería y Estacionario con preparación de alimentos no tuvieron inscripción en vigencia 2022, algunas de estas actividades dieron apertura a nuevos establecimientos, otros como es el caso de la comercialización de leche cruda no está autorizado para realizar esta actividad.

2.2 VISITAS DE INSPECCION REALIZADAS 2022

En la **Tabla 3** se muestra la distribución por tipo de establecimiento vigencia 2022, el total de 118 establecimientos visitados, es significativo aclarar que muchos de estos establecimientos fueron visitados por más de una vez, asegurando también que se trata de establecimientos que son de Alto y Moderado riesgo, como son los de preparación de alimentos y expendios de carne, así mismo se identificaron los establecimientos que se encontraban inactivos para el 2022, los cuales fueron mucho más en el año inmediatamente anterior.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Tabla 3. Distribución por tipo de establecimiento vigencia 2022

CLASIFICACION		VISITAS DE INSPECCION	
TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	ACTIVOS	INACTIVOS
Preparación Alimentos	Restaurante	17	
	Cafetería	3	
	Panadería y/o Pastelería	5	
	Jugos, Frutería y/o Heladería	2	1
	Comidas Rápidas	6	2
Comedores	Programas sociales del estado	3	
Expendio Alimentos	Expendio	53	1
Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	2	
Expendio Bebidas Alcohólicas	Expendio Bebidas Alcohólicas	16	1
Carnes y/o Productos Cárnicos Comestibles	Expendio Carnes	6	
TOTAL		113	5
		118	

Matriz de Riesgo Hato Corozal

2.3 CONCEPTO SANITARIO.

De los 118 establecimientos inspeccionados (Tabla 5, Ilustración 2) en el municipio de Hato Corozal 104 (88%) obtuvieron concepto Favorable con Requerimiento, 7 (8%) Favorable y 2 (2%) No se Emite Concepto, este último hace referencia a los establecimientos donde comercializan medicamentos como las droguerías según comunicado No. 40000-0014-21 de Ministerio de Salud.

Tabla 4. Porcentajes de cumplimiento para determinación de concepto sanitario

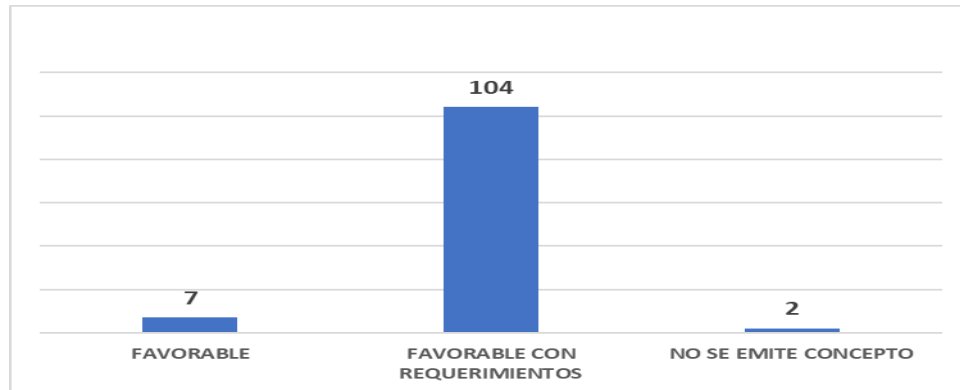
CONCEPTO SANITARIO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
Favorable	90 – 100%
Favorable con requerimiento	60 – 89,9 %
No se emite concepto	≤ 59,9

Fuente Acta de IVC

Ilustración 2. Conceptos sanitarios de visitas realizadas vigencia 2022



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL



Fuente: Matriz de Riesgo Hato Corozal

Tabla 5. Distribución concepto sanitario por tipo de establecimiento activo

CLASIFICACION		CONCEPTO SANITARIO		
TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NO SE EMITE CONCEPTO
Preparación Alimentos	Restaurante		17	
	Cafetería		3	
	Panadería y/o Pastelería		5	
	Jugos, Frutería y/o Heladería		2	
	Comidas Rápidas		6	
Comedores	Programas sociales del estado	1	2	
Expendio Alimentos	Expendio	2	49	2
Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	2		
Expendio Bebidas Alcohólicas	Expendio Bebidas Alcohólicas	1	15	
Carnes y/o Productos Cárnicos Comestibles	Expendio Carnes	1	5	
TOTAL		7	104	2
		113		

Fuente: Matriz de Riesgo Hato Corozal

El municipio de Hato Corozal que cuenta con una población de 12.298 habitantes, su economía se basa principalmente en la agricultura y ganadería han buscado poco a poco otro tipo de actividad económica como es el caso de establecimientos de preparación de alimentos y bebidas, esto nos lleva a que muchos establecimientos no cumplan los requisitos mínimos para prestar un servicio y no poner en riesgo la salud del consumidor.

Según la **Tabla 6** podemos identificar que, según el Mapa de Riesgo sanitario para alimentos y bebidas del municipio, la Prioridad (P) de las visitas serían: uno que se encuentra en P1, 37 (32,7%) en P2 de los cuales 17 son restaurantes populares con Nivel de Riesgo Alto.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Tabla 6. Clasificación de nivel de riesgo – prioridad

CLASIFICACION		PRIORIDAD					NIVEL DE RIESGO		
TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	1	2	3	4	5	ALTO	MODERADO	BAJO
Preparación Alimentos	Restaurante		17				17		
	Cafetería		2	1			2	1	
	Panadería y/o Pastelería		2	3				5	
	Jugos, Frutería y/o Heladería			2				2	
	Comidas Rápidas		6				5	1	
Comedores	Programas sociales del estado	1	2				2	1	
Expendio Alimentos	Expendio		3	14	34	2	1	50	2
Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente				2			1	1
Expendio Bebidas Alcohólicas	Expendio Bebidas Alcohólicas			2	14			15	1
Carnes y/o Productos Cárnicos Comestibles	Expendio Carnes		5	1			1	5	
TOTAL		1	37	23	50	2	28	81	4

Fuente: Matriz de Riesgo Hato Corozal

Tabla 7. Relación nivel de riesgo - prioridad

NIVEL DE RIESGO	PRIORIDAD				
	1	2	3	4	5
ALTO	1	27			
BAJO				2	2
MODERADO		10	22	49	

Fuente: Matriz de Riesgo Hato Corozal

La **Tabla 7** nos identifica el orden de las visitas, es decir se debe iniciar con un establecimiento que se encuentra en P1 y nivel de riesgo Alto, seguidamente 27 (P2) y nivel de riesgo Alto. Posterior los 10 que se encuentran en P2 y nivel de riesgo Moderado, seguidos de los 22 (P3) y Riesgo Moderado, los 49 P4-Riesgo Moderado, 2 P4-Riesgo Bajo y finalmente 2 P5-Riesgo Bajo.

2.4 MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (MSS)

para el periodo 2022 no se aplicaron medidas sanitarias de seguridad en el municipio de Hato Corozal.

2.5 MUESTRAS ANALIZADAS

Tabla 8. Distribución de muestras analizadas por establecimiento

CLASIFICACION	CANTIDAD
---------------	----------



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS ANALIZADAS
Preparación Alimentos	Restaurante	3
Comedores	Programas sociales del estado	1
Expendio Alimentos	Expendio	1
TOTAL		5

Fuente: Matriz de Riesgo Hato Corozal

Durante el periodo 2022 se tomaron 5 muestras a diferentes tipos de establecimientos, donde restaurantes populares tuvieron un porcentaje de toma del 60%, programas sociales del estado 20%, expendido 20%.

Tabla 9. Distribución de resultado de muestras por establecimiento

CLASIFICACION		RESULTADO MUESTRA	
TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	MUESTRA (S) CONFORME (S)	MUESTRA CON NO PATOGENOS
Preparación Alimentos	Restaurante	2	1
Comedores	Programas sociales del estado		1
Expendio Alimentos	Expendio		1
TOTAL		2	3

Fuente: Matriz de Riesgo Hato Corozal

En relación con las muestras tomadas se obtuvieron los resultados descritos en la **TABLA 11**, donde restaurantes populares de 3 muestras tomadas 2 fueron Conformes, 1 con no patógeno, programas sociales y expendio con indicador de no patógeno cada una.

Los resultados de las muestras tomadas son notificados al propietario del establecimiento, cuando el resultado es no conforme se explica al responsable del establecimiento cuales fueron las posibles causas de este hallazgo y sus acciones para mejorar practicas higiénicas.

2.5 EXPENDIOS DE CARNE

En la **Tabla 13**, 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 10. Expendios de carne con autorización sanitaria

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA
Expendio de carne	6

El 100% del establecimiento de carne activos cuentan con autorización sanitaria



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Tabla 11. Relación expendios de carne – concepto sanitario

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO	
	Favorable	Favorable con requerimientos
CARNES FINAS EL CORRAL DEL HATO	1	
CARNICERIA FINAS LOS PINOS		1
DISTRICARNES EL CACHILAPO		1
EXPENDIO DE CARNES EL COMPETIDOR		1
EXPENDIO DE CARNES EL RODEO DEL PAISA		1
EXPENDIO DE CARNES LA CIMARRONA DEL LLANO		1
TOTAL	1	5
		6

Fuente: Matriz de Riesgo Hato Corozal

En Hato Corozal se encuentran autorizados 6 establecimientos de expendio de carne durante el periodo 2022 a los cuales se realizaron inspecciones obteniendo 5 (83%) concepto Favorable con Requerimiento.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

CONCLUSIONES

- Se concluye que aumentó la inscripción de establecimientos en un 65% y con esto el número de visitas vigencia 2022 con respecto al año anterior.
- Mediante la base de datos podemos evidenciar los establecimientos que se encuentren en nivel de Riesgo Alto y Moderado dándoles prioridad a las visitas para evitar un posible caso de ETA.
- Algunos propietarios de los establecimientos desconocen la norma que se aplica para establecimientos de preparación de alimentos y bebidas y no miden el riesgo referente a salud pública.

RECOMENDACIONES

- ✓ De importancia que los técnicos actualicen las bases de datos de manera continua, para llevar un mejor control de los establecimientos visitados y así evitar los mismos en periodos muy cortos.
- ✓ Se deberían reportar los establecimientos que ya no se encuentran activos por parte de los técnicos que realizan estas visitas.
- ✓ Se debería llevar un historial de las visitas realizadas a cada establecimiento.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN

Elaboró: Lenys del Socorro Molina Choperena, Profesional Apoyo SAN CPS 0572