



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE LA SALINA

En atención a las actividades de vigilancia sanitaria a cargo de la Secretaría de Salud de Casanare y en virtud de la Resolución 1229 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social “por la cual se establece el modelo de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario (IVC-SOA) para los productos de uso y consumo humano”, se condensa la información generada por la profesional de apoyo durante el año 2022 en el municipio de La Salina, además se realiza un análisis del estado sanitario de los establecimientos de alimentos y bebidas del municipio en mención, el cual será detallado a continuación.

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

Durante el año 2022 se realizó la inscripción de 10 establecimientos de los cuales 8 corresponden a comedores escolares que durante este año retoman actividades de preparación de alimentos, 1 establecimiento de panadería y 1 expendio de bebidas alcohólicas, con un aumento del 100% comparado con el año 2021 ya que en este no se realizaron inscripciones, cabe aclarar que estas inscripciones corresponden a establecimientos que en años anteriores ya habían sido inspeccionados por la Secretaría Departamental de Salud, pero por cambios en el operador de los comedores, propietario y nombre comercial para la panadería, es necesario realizar nuevamente esta actividad con el fin de mantener actualizada la información de todos los establecimientos.

Tabla 1. Total, establecimientos inscritos en el Municipio de La Salina, año 2022.

Tipo de sujeto	Tipo de establecimiento	año 2022
Preparación de alimentos	Programas sociales del estado	8
	Panadería	1
Expendio de bebidas alcohólicas	Expendio de bebidas alcohólicas	1
Total		10

Fuente: Base de datos inscripciones. Autor Elena Avellaneda

En la tabla 1 se puede observar que el total de establecimientos inscritos para el año 2022 es de diez lo cual corresponde al 47.62% de los establecimientos activos en el Municipio de La Salina, este aumento sobre todo de debe a la normalización



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE LA SALINA

que se da en las instituciones educativas donde se retoma la actividad de preparación y servido de alimentos para los estudiantes de cada una de ellas.

En el municipio de La Salina no se encuentra inscrito ningún vehículo transportador de alimentos ni cárnicos, los que transportan estos productos ya han sido inscritos en otros municipios o departamentos.

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

En el municipio de La Salina se realizaron 36 visitas distribuidas en los 21 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario teniendo en cuenta la frecuencia de visitas según el tipo de sujeto soportado en el modelo de IVC adoptado por la Secretaría de Salud de Casanare, con esta información se alimenta 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.

Tabla 2. Visitas de inspección 2021 vs 2022, La Salina.

tipo de establecimiento	2021			2022		
	# de establecimientos	# de visitas	porcentaje	# de establecimientos	# de visitas	porcentaje
Expendio de alimentos	8	23	65,71%	5	6	17%
Expendio de bebidas alcohólicas				1	1	3%
Comedores	2	2	5,71%	10	19	54%
Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	0			2	6	17%
Panaderías	2	4	11,43%	2	3	9%
Expendio de carnes	1	1	2,86%	1	0	0%
Actas de rotulado		5	14,29%			
TOTAL	13	35	100%	21	35	100%

Fuente: Mapa de riesgo,

En la tabla anterior se puede evidenciar un aumento en del 50% de las visitas realizadas a los comedores, esto en relación al porcentaje de visitas del año 2021, debido a la apertura y funcionamiento de los comedores que para el año anterior se encontraban suspendidas las labores de preparación por la emergencia sanitaria presentada en el país, sin embargo en el año 2021 se había estado haciendo vigilancia mediante las actas de rotulado ya que la modalidad adoptada por estos era la entrega de los alimentos para la preparación en casa, también se evidencia aumento en las visitas realizadas a los comedores carcelarios o penitenciarios que corresponden a los dos de la policía nacional los cuales no fueron vigilados en el año inmediatamente anterior, por otra parte se puede evidenciar una disminución en el porcentaje de visita realizada a los expendios, que aunque son los

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE LA SALINA

establecimientos de mayor prevalencia después de los comedores, de acuerdo a la frecuencia establecida en el modelo IVC-SOA adoptado por la Secretaría de Salud de Casanare no es necesario realizar más de 2 visitas de control durante el año.

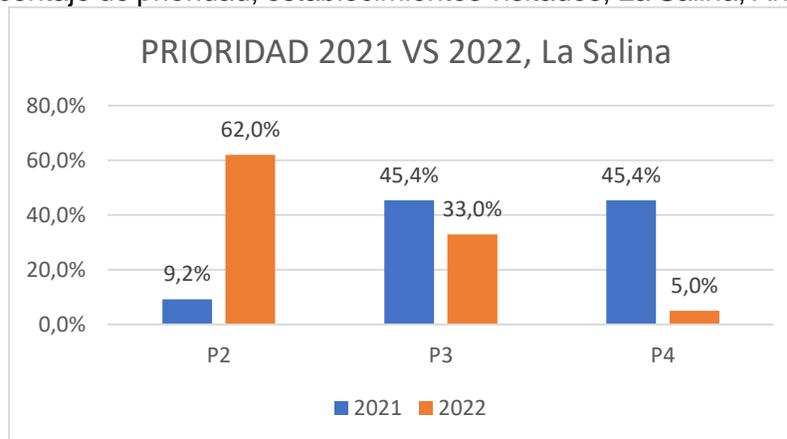
Luego de ejecutar las visitas en campo y actualizar la base de datos del mapa de riesgo, obtenemos la clasificación del nivel de riesgo y prioridad de acuerdo al tipo de establecimiento y las condiciones higiénico sanitarias observadas durante las visitas de inspección, como se indica a continuación, el objetivo es proveer información para la programación de visitas y facilitar el seguimiento y control sanitario de los establecimientos bajo vigilancia.

Tabla 3. Clasificación de Riesgo de los establecimientos prioridad Vs nivel de riesgo, municipio de La Salina, 2022.

Tipo de establecimiento	# de establecimiento	PRIORIDAD				NIVEL DE RIESGO		
		1	2	3	4	ALTO	MOD	BAJO
Panaderia	2			2			2	
Comedor	10		10			9	1	
bebidas alcoholicas	1			1			1	
Producto de la pesca	1			1			1	
Expendio	4			3	1		4	
Comedor PONAL	2		2			2		
Expendio de carne	1		1			1		
TOTAL	21		13	7	1	12	9	
			62%	33%	5%	57%	43%	

Fuente: Mapa de riesgo,

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



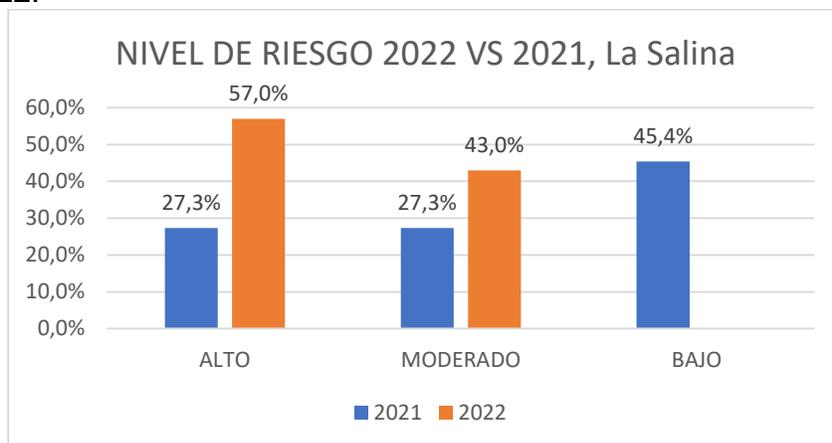
Fuente: Mapa de riesgo,

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE LA SALINA

En la tabla anterior y la gráfica 1, se puede evidenciar que para el año 2022 en el municipio de La Salina no se encuentra ningún establecimiento en prioridad 1, lo cual es muy importante porque aunque hay falencias en los establecimientos, no son tan graves como para poner en riesgo inminente la salud de la población Salinera, la mayoría de establecimientos es decir el 62% se ubican en prioridad 2, esta cifra comparada con el año inmediatamente anterior presenta un incremento del 51% en consecuencia a la vigilancia realizada a los 10 comedores.

En prioridad 3 y 4 correspondiente al 38% restante podemos observar los establecimientos de menor riesgo como son los expendios de alimentos y bebidas alcohólicas y panaderías.

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



En esta gráfica podemos observar que el nivel de riesgo para el año 2022 se ubica en Moderado y Alto, así pues, se hace necesario continuar una estricta vigilancia para que estos indicadores no sigan aumentando, sino que por el contrario disminuya y no se vea comprometida la salud de la comunidad.

A continuación, se relaciona el total de conceptos sanitarios emitidos durante las visitas realizadas a los 21 establecimientos en jurisdicción del municipio de La Salina ubicados tanto en el área rural como urbana.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE LA SALINA

Tabla 4. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de La Salina 2022 vs 2021

tipo de establecimiento	2021		2022		
	# de establecimientos	concepto sanitario	# de establecimientos	concepto sanitario	
		favorable con requerimientos		favorable	favorable con requerimientos
Expendio de alimentos	8	8	5		5
Expendio de bebidas alcoholicas			1		1
Comedores	2	2	10	1	9
Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	0		2		2
Panaderias	2	2	2		2
Expendio de carnes	1		1		1
Actas de rotulado		1			
TOTAL	13	100%	21	5%	95%

FUENTE. Mapa de riesgo La Salina.

Grafica 3. Porcentaje de concepto sanitario establecimientos visitados, La Salina, Año 2022 vs 2021.



FUENTE: Mapa de riesgo. Autor,

En la tabla 4 y gráfica 3, se puede observar que el 5% de los establecimientos obtuvieron concepto favorable correspondiente al comedor “Centro Día del Adulto Mayor” operado por la administración municipal quienes han acatado las indicaciones hechas en visitas anteriores y se han preocupado por mejorar las condiciones, evidenciando mejoras en cuanto a la edificación e instalaciones, programas de saneamiento, prácticas higiénicas y certificado médico, en los demás establecimientos las principales falencias evidenciadas durante las visitas de inspección son:



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE LA SALINA

Las Instalaciones. En la mayoría de los establecimientos las instalaciones fueron construidas sin tener en cuenta el cumplimiento de los requisitos descritos en las normas sanitarias, por lo que realizar las respectivas adecuaciones, representa incurrir en costos que de acuerdo con lo que informan los propietarios, las utilidades no son tan representativas como para poder cubrirlos.

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, el 61% de establecimientos no disponen de un plan de saneamiento, documento de gran repercusión dada la importancia en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, debido a que establece procedimientos estandarizados, para cada uno de los programas.

Planes de capacitación. Respecto de este, lo que informan los propietarios es que no hay una entidad dentro del municipio que pueda realizar esta actividad y por temas de desplazamiento les es dispendioso estar viajando a otros lugares, por este motivo solo asisten a capacitación cuando la Secretaría de Salud la ofrece y algunos realizan el curso ofrecido por el SENA.

Personal manipulador de alimentos. Este ítem está relacionado con el incumplimiento en cuanto al suministro y uso de vestimenta adecuada de acuerdo a lo descrito en la norma, es decir la utilización de gorro, calzado adecuado, vestimenta de color claro, uso de joyas y accesorios etc. Adicional a lo anterior está el tema del certificado médico que indique la aptitud para manipular alimentos que según lo mencionado por los manipuladores en que este tiene un costo significativo y por esto no lo mantienen actualizado.

Instalaciones sanitarias. Se refiere a que no se suministran todos los elementos necesarios para el lavado y secado de manos, tanto en los baños como en las áreas de preparación.

Por último, se puede percibir un concepto generalizado con los propietarios de los establecimientos, en razón a que, aun incumpliendo algunos de los requisitos de la norma, el concepto sanitario de favorable con requerimientos, les permite seguir funcionando y no se esfuerzan por dar cumplimiento, más si se tiene en cuenta que deben incurrir en costos que no tienen contemplados.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE LA SALINA

Expendios de carne

En el Municipio de la Salina solo hay un expendio de carne el cual aunque cuenta con unas instalaciones adecuadas, area de desposte con aire acondicionado, equipos y herramientas necesarios para la labor, no se encuentra autorizado porque el abastecimiento de la carne no proviene de una planta de beneficio autorizada, el propietario expresa que en la semana a lo sumo vender un canal, motivo por el cual el cumplimiento de este requisito le incrementaria el valor del kilo de carne para la venta al consumidor.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE LA SALINA

CONCLUSIONES

- La base de datos del mapa de riesgo es un insumo muy importante para la programación y seguimiento de los establecimientos de alimentos y bebidas, por eso es importante mantenerla actualizada y darle un buen uso por parte de todo el personal para lograr un cubrimiento al 100% de los establecimientos.
- De acuerdo a los datos recopilados durante este año se puede evidenciar que el porcentaje de establecimientos con concepto favorable sigue siendo muy bajo, menos del 10%, esto nos indica que no se pueden descuidar las acciones de vigilancia y control.
- Durante el desarrollo de las visitas también se pudo evidenciar que el personal de los diferentes establecimientos, aunque han asistido por lo menos a una capacitación en manipulación de alimentos todavía no comprende los puntos críticos de esta actividad ni la importancia de dar cumplimiento a todas las exigencias establecidas en la normatividad vigente.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE LA SALINA

RECOMENDACIONES

- ✓ Continuar con la toma de medidas sanitarias ya que durante las visitas de inspección y vigilancia se evidencia que los manipuladores no acatan las indicaciones y no realizan las mejoras necesarias para subsanar los hallazgos y posicionar sus establecimientos con altos estándares de inocuidad, por esto el estado sanitario en los municipios no mejora.
- ✓ 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.
- ✓ Intensificar los operativos de control en los diferentes tipos de establecimientos con el fin de minimizar los factores de riesgo que pueden afectar la salud de los consumidores.
- ✓ Continuar con los grupos de estudio ya que estos aportan de manera significativa para el desarrollo de las actividades de inspección y vigilancia teniendo conceptos claros y estandarizados en todo el grupo de trabajo para que al momento de realizar las diferentes actividades tanto por los profesionales como los técnicos no se den conceptos distintos sobre la misma situación.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN
Elaboró: Elena María Avellaneda Blanco