



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

INTRODUCCIÓN

En el presente documento se encontrará el análisis del mapa de riesgo, en el cual se consolida información recopilada durante el periodo comprendido de enero a diciembre de 2022, del Municipio de Maní.

Dicha información es ingresada a la base de datos donde se determina el nivel de riesgo en que se encuentra cada establecimiento, bajo el modelo de IVC-SOA (severidad, probabilidad de Ocurrencia y Afectación), del Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), con esta información se puede conocer el riesgo en el que se encuentra cada establecimiento visitado por el profesional de la entidad territorial, de esta manera se genera una priorización en las visitas a realizar con el fin de hacer un seguimiento y control sanitario de los establecimientos que se encuentran bajo vigilancia, siempre dando prioridad a los establecimientos de preparación de alimentos como lo son: Restaurantes, Cafeterías; Frutería- Heladerías, Panaderías, Comidas rápidas, y expendios de carne.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

1. INSCRIPCIONES

Por parte de los profesionales, se realizan Inscripciones de los nuevos establecimientos, las diferentes visitas de IVC, para los establecimientos de expendios de Carne, se realiza los respectivos seguimientos y a los nuevos se realiza la asesoría necesaria con el fin de dar trámite a la Autorización Sanitaria teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente (Decreto 1500 de 2007).

En atención a las actividades de vigilancia sanitaria a cargo de la Secretaría Departamental de Salud se realizó la inscripción total de ciento trece (113) establecimientos y/o sujetos asociados a riesgos del consumo del Municipio.

Tabla 1. Total, establecimientos inscritos en el Municipio de Maní, años 2020 - 2022

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	2020	2021	2022
Preparación de Alimentos	Restaurante	15	24	27
	Cafetería	6	6	6
	Panaderías	2	3	1
	Frutería / heladería	1	7	4
	Comidas Rápidas	3	8	6
Programas del estado	Comedores	-	-	3
Expendio de Alimentos	Expendios de Alimentos	29	10	11
	Productos de la pesca	-	-	3
Grandes superficies	Hipermercados /supermercados	1	-	-
Almacenamiento	Bodega de almacenamiento	-	2	-
Bebidas alcohólicas	Bebidas alcohólicas	8	37	31
Expendio de carnes	Expendio de carnes	10	5	3
TOTAL		81	102	113

Fuente: mapa de riesgo del municipio de Maní

Para el municipio de Maní se realizó para el año 2022 un 10,7% de inscripciones más que el periodo correspondiente al 2021.

Aunque no es un aumento significativo esto nos muestra la reactivación económica que se viene dando paulatinamente en el municipio de Maní.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

En tipos de establecimientos como lo son cafeterías, fruterías heladerías, comidas rápidas y expendios de alimentos: las inscripciones no presentan un aumento se mantiene constante el mismo número de inscripciones.

Para el periodo analizado el mayor número de establecimientos que presentaron inactivaciones; es decir el cierre del mismo, se presentó en Expendio de alimentos los cuales fueron en total 26, en orden descendente se observa que en expendio de bebidas alcohólicas 19 y restaurantes 10 establecimientos, en este tipo de establecimientos se observa movilidad en cuanto a cierres y aperturas de los mismos.

2. Vehículos

Para la presente vigencia se contaba con un vehículo inscrito en el municipio de Maní, el cual se realizó seguimiento vía telefónica para su ubicación la cual no fue posible por lo tanto no se logró realizar la IVC correspondiente.

Tabla 2. Vehículos Transportadores de alimentos, Inscritos y con Acta, Maní – 2022

PLACA	INSCRIPCION	ACTA IVC
Wnm 284	25/06/2020	25/06/2020
WNQ 389	14/02/2022	14/02/2022

Fuente: base de datos vehículos de Casanare

Para el municipio de Maní se encuentran con inscripción vigente de vehículos transportadores de alimentos uno, el cual solicito revisión del vehículo empezando el presente año, su servicio lo presta para el trasporte de materia prima para los restaurantes escolares del Municipio en casco rural, el cual cumplía con las especificaciones técnicas que estos requieren teniendo en cuenta la normatividad vigente.

3. Clasificación de riesgo

Con el fin de construir los perfiles de riesgo para cada uno de los tipos de establecimientos que están bajo vigilancia sanitaria, la SDS de Casanare bajo parámetros fundamentales de su competencia y teniendo en cuenta la Resolución 1229 de 2013 por la cual se establece la aplicación del modelo de IVC basado en riesgos, implementó el modelo IVC - SOA desarrollado por el INVIMA , en donde los



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

resultados obtenidos en campo consideraron tres aspectos que constituyen la sigla SOA: Severidad (S), la probabilidad de Ocurrencia(O), y la Afectación (A).

Tabla 3. Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo, Municipio de Maní, 2022

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS	PRIORIDAD				NIVEL DE RIESGO			
		1	2	3	4	EX	A	M	B
Restaurante	56	1	48	7		1	48	7	
Cafetería	8		2	6			2	6	
Panadería	9		2	7				9	
Frutería /heladería	10		3	7			3	7	
Comidas rápidas	16		14	2			5	11	
Programas del estado (comedores)	3		2	1			1	2	
Expendio de alimentos	84		2	12	70		2	70	12
Productos de la pesca	3		2	1			2	1	
Hipermercado	1			1				1	
Almacenamiento a temperatura ambiente	1				1			1	
Expendio de bebidas alcohólicas	78			13	65			77	1
Expendio de carne	15		13	2			13	2	
TOTAL	284	1	88	59	136	1	76	194	13
%	100%	0,3	30,7	21	48	0,3	26,7	68	5

Fuente: mapa de riesgo del municipio de Maní

De los 284 establecimientos que se encuentran activos en la base de datos para el periodo comprendido de 01 de enero a 31 de diciembre de 2022; se encuentran en P4 un 48% que corresponden a 136; comparado con el año anterior disminuyó un 8%; aunque es una prioridad en la cual se encuentran la mayoría de establecimientos de bajo riesgo como lo son expendios de alimentos y bebidas alcohólicas están desmejorando la calidad de su servicio.

Para el periodo anterior no se contaba con establecimientos en P1, en la presente vigencia no obstante solo se encuentra uno, el cual corresponde a la categoría de Preparación de alimentos – restaurante popular LAS CAYENAS; en este caso se



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

presentó riesgo por presencia de plagas debido a esto se tomó MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD que consistió en suspensión total de trabajos y servicios la cual no ha sido levantada por lo tanto continua en esta clasificación, al establecimiento se le realizó seguimiento con el fin de verificar que no se prestara el servicio, de igual forma seguirá siendo prioridad su seguimiento en el próximo periodo.

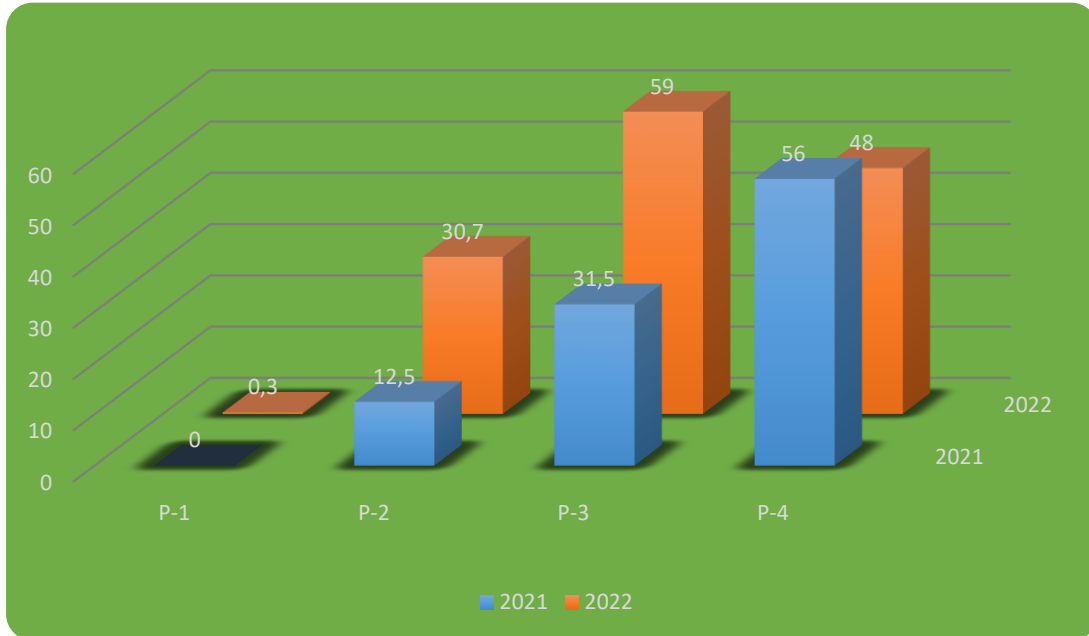
Se observa un aumento en la P2 puesto que para el año anterior en esta categoría se encontraban un 12,5% de los establecimientos en esta vigencia aumentó un 18,2% es decir que el 30,7% que corresponden a 88 de los 284 establecimientos se encuentran en esta condición, por lo tanto se ratifica que la calidad del servicio desmejoró notablemente para la presente vigencia; en este grupo se encuentran los establecimientos de preparación de alimentos, lo cual aumenta el riesgo para la población en general causando una posible enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

Estos dos establecimientos se categorizan de esta forma por la falta de compromiso de sus propietarios para con las mejoras que se deben realizar en cuanto a Infraestructura, documentación de todo el personal y el manejo de plan de saneamiento en general, esto implica una mayor supervisión por parte

Para el nivel de riesgo existe una correlación directamente proporcional a los resultados que se observan en la prioridad puesto que encontramos en Riesgo Moderado un 68% que corresponde a 194 establecimientos; la falta de compromiso en las mejoras por parte de los propietarios de los diferentes establecimientos hace que no se cumpla con los requerimientos exigidos y se encuentren en este nivel de riesgo.

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

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ



Fuente: mapa de riesgo del municipio de Maní

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



Fuente: mapa de riesgo del municipio de Maní

En cuanto a las gráficas anteriores se presentaron variaciones tanto en la prioridad como en el nivel de riesgo puesto que aumentó para P3 un 27,5% y P2 aumentó un



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

18% lo cual nos indica que el nivel de calidad sanitaria que se tenía para la comunidad Maníceña disminuyó notablemente.

Según se establece en las visitas realizadas los dueños de los establecimientos en su gran mayoría son arrendatarios de los locales y los dueños no permiten invertir en sus locales a lo que ellos aducen "no invierto en algo que no es mío", por lo tanto, en cuanto a los locales no se ve la mejora continua.

En cuanto a la P1 y nivel de riesgo Extremo que en periodos anteriores no se había presentado, el caso en particular se presentó por falta de compromiso por parte de los dueños del establecimiento, algunos de los compromisos eran:

- Documentación del personal Manipulador de alimentos (exámenes médicos)
- Dotación para el personal
- Mejoras físicas del lugar de trabajo teniendo en cuenta que es propio
- Plan de capacitación, teniendo en cuenta que se podían asesorar por medio de la capacitación brindada por la ETS.
- Entre otros compromisos que no se cumplieron.

Teniendo en cuenta el comunicado No 40000-0014-21 emanado por el Ministerio de Salud con referencia a la vigilancia de alimentos y bebidas en establecimientos que expenden medicamentos se realizaron visitas a estos establecimientos levantando acta de Diligencia lo cual no genera puntuación en el mapa de riesgo, pero quedan en prioridad 5, por esta razón aumento el porcentaje en esta prioridad

4. Porcentaje de visitas 2021 vs 2022

Para el municipio de Maní, se cuenta con un técnico en salud pública, perteneciente a la planta de la Secretaría de Salud Departamental, 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, para este año se contó con el apoyo de un técnico más por un periodo de dos meses; por lo general se determina que el técnico realizara visitas a los establecimientos de bajo riesgo y el profesional se enfocara en los establecimientos de alto y moderado riesgo.

Tabla 4 Número y Porcentaje de Visitas de IVC por Tipo de Establecimiento, Maní, Año 2021 vs 2022.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	2021			2022		
	Nº DE ESTABLE	Nº DE VISITAS	%	Nº DE ESTABLE	Nº DE VISITAS	%
Restaurante	43	89	25,9	56	100	35,2
Cafetería	7	12	3,5	8	11	3,87
Panadería	9	17	5,0	9	13	4,57
Frutería /heladería	8	12	3,5	10	15	5,28
Comidas rápidas	21	39	11,4	16	27	9,50
Programas del estado (comedores)	2	3	0,9	3	3	1,05
Expendio de alimentos	95	70	20,4	84	96	33,80
Productos de la pesca	-	-	-	3	5	1,76
Hipermercado	2	2	0,6	1	0	--
Almacenamiento a temperatura ambiente	-	-	-	1	1	0,35
Expendio de bebidas alcohólicas	75	68	19,8	78	80	28.16
Expendio de carne	16	29	8,5	15	28	9,85
	278	343	100	284	376	100

Fuente: mapa de riesgo del municipio de Maní

Para la presente vigencia en el Municipio de Maní se realizaron 376 visitas de IVC a 284 establecimientos, se realizó un 9,7% más visitas que el año anterior.

Estas visitas se realizan teniendo en cuenta la Priorización y el Nivel de Riesgo con respecto al mapa de riesgo, conforme a lo establecido en las normas y procedimientos vigentes.

El mayor porcentaje de visitas se concentró en la categoría de preparación de alimentos, restaurantes populares que aumentó en un 10% con relación al año anterior, en orden descendente tenemos los Expendios de alimentos con un 33.8% y los expendios de bebidas Alcohólicas un 28,16% de visitas realizadas durante esta vigencia.

5. Concepto sanitario



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

El concepto sanitario es una constancia del resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento; por lo tanto todo establecimiento que este abierto al público, deberán cumplir con las condiciones sanitarias descritas por la ley y demás normas vigentes, es uno de los requisitos de cumplimiento exigibles a los establecimientos de comercio para su operación, este concepto es emitido por la autoridad sanitaria, 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.

Tabla 5. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Maní, 2022

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NUMERO DE ESTABLECIMIENTOS	DESFAVORABLE	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
Restaurante	56	1	49	6
Cafetería	8		2	6
Panadería	9		1	8
Frutería /heladería	10		1	9
Comidas rápidas	16		2	14
Programas del estado (comedores)	3		2	1
Expendio de alimentos*	84		10	70
Productos de la pesca	3			3
Hipermercado	1			1
Almacenamiento a temperatura ambiente	1		1	
Expendio de bebidas alcohólicas	78		2	76
Expendio de carne*	15		1	13
Vehículo transportador de alimentos	1			1
TOTAL	284	1	28	251
PORCENTAJE		0,3	10,7	89



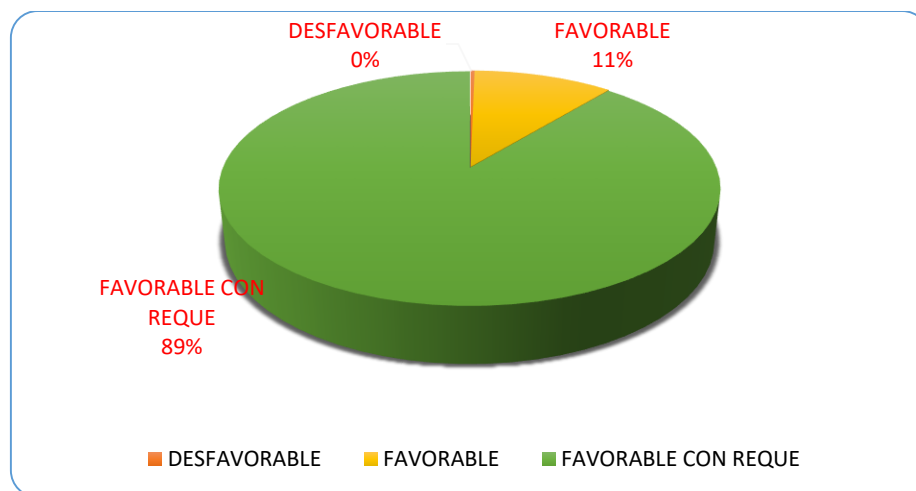
MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

Fuente: mapa de riesgo del municipio de Maní

El concepto sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS posee un rango de porcentaje de cumplimiento muy amplio, es decir se encuentra desde un 60% hasta un 89,9% por esta razón se da la necesidad de aclarar el número de establecimientos teniendo en cuenta % de cumplimiento.

El número más alto se encuentra en el rango de 80%-89,9% donde se registran 185 establecimientos, los cuales son en su mayoría expendios de alimentos, por sus características son establecimientos de bajo riesgo.

El mayor número de restaurantes populares se encuentran en los rangos de 60% - 69,9% y 70%-79,9% con 16 y 32 establecimientos respectivamente, lo cual es algo que requiere un mayor seguimiento, puesto que los factores de riesgo para producirse una enfermedad transmitida por alimentos (ETA), en estos lugares, por ello es de vital importancia un seguimiento más continuo por parte de las autoridades sanitarias.



6. Expendios de carne

A continuación, encontrarán la información general sobre los diferentes expendios de carne con los que cuenta la comunidad Maniceña.

Tabla 6. Total Expendios de Carne, Maní 2022.

Fuente: mapa de riesgo del Municipio de Maní



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DEL PROPIETARIO	AS	ACTA IVC	CONCEPTO SANITARIO	%
Autoservicio El Eslabón	Yolver Fredy Eslava Patarroyo	Si	29/07/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73%
Fama Coco	José Locadio Salcedo Plazas	SI	6/12/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,5%
Pollo Bris	Disney Urbano Peña	SI	27/07/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83,5%
Pollos Murcia	Cindy Katherine Bernal Polonia	SI	27/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%
Fama La Esperanza De Maní	Aquilino Fuentes Riaño	SI	27/09/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%
Frigo cárnicos El Gran Cebú De Maní	Juan De Jesús Suarez Araque	SI	24/06/2022	FAVORABLE	91,5%
Expendio De Carnes La Maniceña	Jair Ernesto Delgado Maldonado	SI	26/08/2022	FAVORABLE	81,5%
Expendio De Carnes El Laguito De Maní	Edwin Rodríguez Morera	SI	25/08/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%
Expendio De Carnes Angus La 4	Manuel Antonio Soto Santos	SI	25/08/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85%
Fama El Gabán Paisa	Leonardo Yesid López Montoya	SI	26/08/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	73,5%
Distribuidora Sao	Leonardo Alberto Pérez Caracas	SI	31/08/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89%
Cerdos El Corral	Silvia Cataño Salazar	SI	25/08/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%
Expendio De Carnes La Normanda	Naidi Judith Fuentes Álvarez	SI	15/09/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85,5%
Carnes El Charolay	Laidy Daniela Vergara Avella	SI	26/08/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80,5

Para el presente periodo se realizó inscripción a 2 establecimientos de expendios de Carne, los cuales además de realizar inscripción se elaboró diagnóstico teniendo en cuenta la normatividad vigente.

Tabla 7. estado del Proceso para los expendios de carne nuevos

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DEL PROPIETARIO	ESTADO DEL PROCESO
----------------------------	------------------------	--------------------



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

Expendio De Carnes La Normanda	Naidi Judith Fuentes Álvarez	Cuenta con Autorización Sanitaria y la primera inspección
Puesto De Cárnicos Macuco	Marly Durley Cuniche Cely	Se realizó diagnóstico, en proceso de terminar las mejoras

Autor: Johana Hurtado

Tabla 8. Información Detallada Expendios De Carnes, Maní 2022.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PARTICIPO EN CAPACITACION	CUENTA CON PLAN DE CAPACITACION	CUENTA CON PLAN DE SANEAMIENTO
Autoservicio El Eslabón	NO	SI	SI
Fama Coco	SI	NO	SI
Pollo Bris	NO	SI	SI
Pollos Murcia	SI	SI	SI
Fama La Esperanza De Maní	NO	NO	NO
Frigo cárnicos El Gran Cebú De Maní	SI	SI	SI
Expendio De Carnes La Maníceña	SI	NO	NO
Expendio De Carnes El Laguito De Maní	SI	SI	SI
Expendio De Carnes Angus La 4	NO	NO	SI
Fama El Gabán Paisa	NO	NO	SI
Distribuidora Sao	SI	NO	NO
Cerdos El Corral	SI	NO	NO
Expendio De Carnes La Normanda	SI	SI	SI
Carnes El Charolay	NO	NO	NO

Autor: Johana Hurtado

CONCLUSIONES

- Se observó durante esta vigencia que muchos establecimientos abrieron sus puertas al público sin tener conocimiento de la norma.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MANÍ

- Se resta importancia a la herramienta útil que sería que implementaran el plan de saneamiento básico.
- Para un siguiente ciclo de visitas se deberá dar prioridad a los establecimientos que se encuentran en un nivel de más alto riesgo.
- Algunos establecimientos no dimensionan la herramienta útil que es una visita de Inspección, por lo tanto, no les dan la importancia a los requerimientos solicitados durante la visita.

RECOMENDACIONES

- ✓ Solicitar a los técnicos actualizar las bases de datos de manera continua, puesto que se realizan visitas a los mismos establecimientos en periodos muy cortos por esta razón.
- ✓ Teniendo Técnicos en los diferentes municipios se debía actualizar los establecimientos que ya no se encuentran en activos.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN
Elaboró: Johana Angélica Hurtado Rincón Profesional Apoyo SAN