



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – 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 Nunchía, 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 Nunchía 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 NUNCHÍA – 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 Nunchía, presenta a continuación los resultados obtenidos junto con su respectivo análisis.

2.1. INSCRIPCIONES

Todos los establecimientos asociados al consumo 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 control y seguimiento, esta actividad se realiza a través de formatos ya establecidos e incluidos en el sistema de gestión integrado, por lo que, durante la vigencia del presente año, se realizaron, un total de 60 inscripciones 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.

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

Los establecimientos de alimentos y bebidas inscritos en el año 2022 fueron, veinticuatro (24) expendio de bebidas alcohólicas, dieciséis (16) expendios de alimentos, quince (15) sujetos de preparación de alimentos, incluyendo los nueve (9) comedores del PAE, seguidos de los de almacenamiento (1), vehículos de transporte con uno (1) y tres (3) de venta en vía pública; inscripciones para un total de 60.



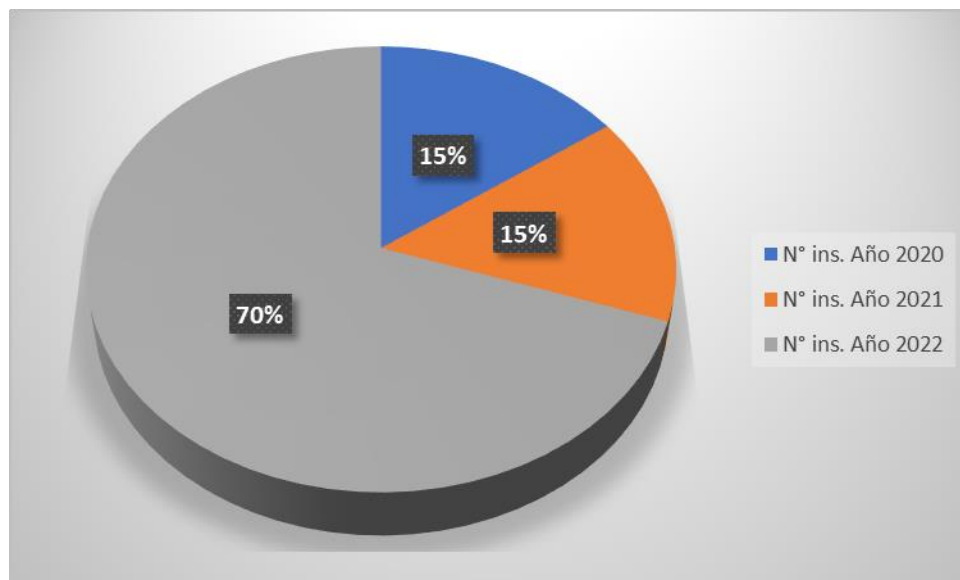
MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

Tabla 1. Inscripciones vigencia 2022 municipio de Nunchia

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	N° ins. Año 2020	N° ins. Año 2021	N° ins. Año 2022
PREARACION DE ALIMENTOS	RESTAURANTE	2	2	5
	PANADERIA Y/O PASTELERIA	0	1	1
	JUGOS, FRUTERIA Y/O HELADERIA	1	0	0
	COMIDAS RAPIDAS	0	1	0
COMEDORES	PAE	2	2	9
EXPENDIO DE ALIMENTOS		5	0	16
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS		0	5	24
ALMACENAMIENTO	ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	0	0	1
VEHICULOS		3	2	1
VENTA EN VIA PUBLICA	PUESTO FIJO O ESTACIONARIO	0	0	3
TOTAL		13	13	60

Fuente: Registro de inscripciones Nunchía

Gráfico 1. Comparativo inscripciones por año para municipio Nunchia.



Fuente: Registro de inscripciones Nunchía

También podemos evidenciar que, los sujetos de preparación de alimentos en conjunto son los que más inscripciones tuvieron, sin embargo, de manera individual los expendios de bebidas alcohólicas son los que tiene mayor número de inscritos



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

por encima de los restaurantes, panadería y comedores. Este comportamiento está asociado a que con la reapertura económica uno de los sectores que mayor reactivación ha tenido es del entretenimiento en donde se encuentran los expendios de bebidas alcohólicas, las personas deseaban salir y compartir con familia y amigos y este tipo de establecimientos son propicios para esas actividades.

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 Nunchía, 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



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

consecuencia, para el presente año se realizaron 94 vistas, distribuidas de acuerdo con lo descrito en la **Tabla 2**, en donde se observa que el 37.2% corresponde a expendio de bebidas alcohólicas, seguido del 29,8% para expendios de alimentos y en el tercer puestos (27,6%) se enfocaron en establecimientos de preparación de alimentos, lo cual cobra relevancia, toda vez que son establecimiento que en la mayoría de las veces son de Alto y Moderado Riesgo, otro sujeto el restante 5,7% de visitas esta compartido por los vehículos transportadores de alimentos y las ventas en vía pública de la Yopalosa.

Tabla 2. Visitas Realizadas en el municipio de Nunchia 2022

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	N° visitas IVC 2022	Porcentaje
PREARACION DE ALIMENTOS	RESTAURANTE	10	10,6
	PANADERIA Y/O PASTELERIA	6	6,4
COMEDORES	PAE	10	10,6
ALMACENAMIENTO	ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	1	1,1
EXPENDIO DE ALIMENTOS		28	29,8
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS		35	37,2
VEHICULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO		1	1,1
VENTA EN VIA PUBLICA	PUESTO FIJO O ESTACIONARIO	3	3,2
TOTAL		94	100

Fuente: Mapa de Riesgo Nunchía

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 establecimientos de preparación de alimentos 45,5%, seguido con el 27,3% de los expendios de alimentos y esto 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 bebidas alcohólicas con un 37,2% siendo esto un factor diferenciador con respecto de años pasados.



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

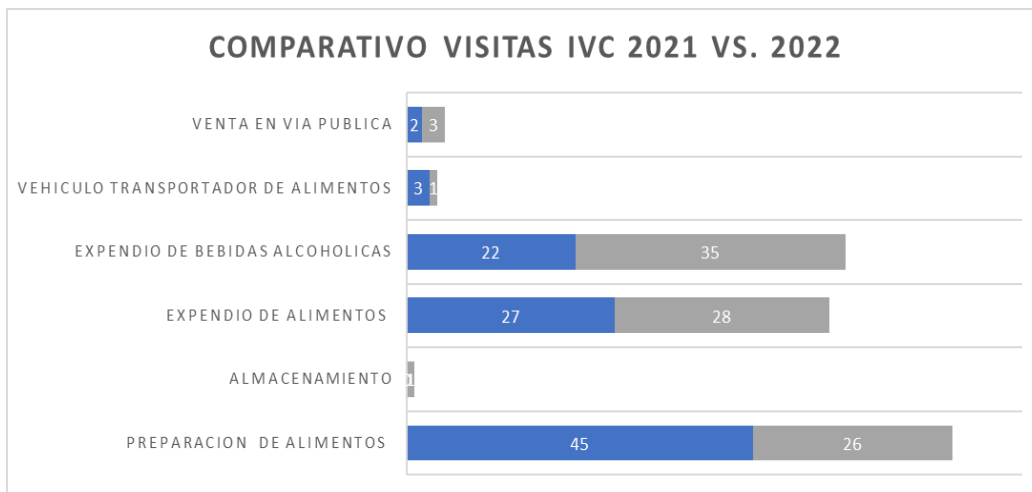
Tabla 3. Comparativo de visitas realizadas 2021 y 2022, Nunchia.

Tipo de Sujeto	N° visitas IVC 2021	Porcentaje 2021	N° visitas IVC 2022	Porcentaje 2022
PREPARACION DE ALIMENTOS	45	45,5	26	27,7
ALMACENAMIENTO	0	0	1	1,1
EXPENDIO DE ALIMENTOS	27	27,3	28	29,8
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	22	22,2	35	37,2
VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	3	3,0	1	1,1
VENTA EN VIA PUBLICA	2	2,0	3	3,2
TOTAL	99	100	94	100

Fuente: Mapa de Riesgo Nunchía

En el **Gráfico 2**, se puede observar el comparativo de vistas por tipo de sujeto de verificación, durante los años 2021 y 2022, en donde evidencia que, para el año 2021, las visitas a establecimientos de preparación de alimentos, aumentaron, con respecto a los que presento en el año 2022 en el tiempo de pandemia, de otro lado se evidencia también un incremento de (13) en el número de visitas de los establecimientos de bebidas alcohólicas, causado también por la emergencia sanitaria, donde dichos establecimientos permanecieron la mayor parte del año 2020 y 2021 con restricciones y/o cerrados.

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





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

2.3. CONCEPTO SANITARIO.

El concepto sanitario es emitido por la autoridad sanitaria y está dado, de acuerdo con la calificación o puntaje obtenido, posterior a la aplicación del acta de inspección sanitaria 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 de 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.

Tabla 4. Conceptos sanitarios emitidos durante 2022, Nunchia

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	Favorable	Favorable con requerimientos	Desfavorable	Total
PREARACION DE ALIMENTOS	RESTAURANTE	1	9	*	16
	PANADERIA Y/O PASTERIA	1	5	*	
COMEDORES	PAE	3	7	*	10
ALMACENAMIENTO	ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	1	*	*	1
EXPENDIO DE ALIMENTOS		3	25	*	28
VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS		1	*	*	1
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS		2	33	*	35
VENTA EN VIA PUBLICA	PUESTO FIJO O ESTACIONARIO	1	2	*	3
TOTAL		13	81	0	94
PORCENTAJE		13,8	86,2	0,0	

Fuente: Mapa de Riesgo Nunchía

En la **Tabla 4**, podemos observar que 13 establecimientos que corresponde al 13.82% de los establecimientos activos, obtuvieron un concepto sanitario Favorable, 81 establecimientos que corresponde al 86,17% 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 81 establecimientos que tienen concepto sanitario Favorable con Requerimientos (60 % a 90%), el 2,4% (2 establecimientos) se encuentra en nivel



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

de Riesgo que si no mejoran las condiciones sanitarias podrían obtener un concepto sanitario Desfavorable pues su porcentaje de cumplimiento esta entre el 65% y el 70%, por otro lado, el 57% (48 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 72,83% (59 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 funcionen en instalaciones propias o arrendadas, 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, 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 frio, 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.



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

- 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.
- 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).

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 93



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

establecimientos activos con corte a 31 de diciembre de 2022, presentando los siguientes resultados.

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

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	Prioridad				
		P1	P2	P3	P4	P5
PREARACION DE ALIMENTOS	RESTAURANTE	*	9	1	*	*
	PANADERIA Y/O PASTELERIA	*	4	2	*	*
COMEDORES	PAE	*	10	*	*	*
ALMACENAMIENTO	ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	*	*	*	1	*
EXPENDIO DE ALIMENTOS		*	*	5	23	*
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS		*	*	5	30	*
VENTA EN VIA PUBLICA	PUESTO FIJO O ESTACIONARIO	*	*	3	*	*
TOTAL		0	23	16	54	0
PORCENTAJE		0,0	24,5	17,0	57,4	0,0

Fuente: Mapa de Riesgo Nunchía

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

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	Nivel de riesgo		
		Bajo	Moderado	Alto
PREARACION DE ALIMENTOS	RESTAURANTE	*	1	9
	PANADERIA Y/O PASTELERIA	*	4	2
COMEDORES	PAE	*	3	7
ALMACENAMIENTO	ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	1	*	*
EXPENDIO DE ALIMENTOS		2	26	*
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS		*	35	*
VENTA EN VIA PUBLICA	PUESTO FIJO O ESTACIONARIO	*	3	*
TOTAL		3	72	18
PORCENTAJE		3,2	76,6	19,1

Fuente: Mapa de Riesgo Nunchía

De la **Tabla 5**, podemos decir que el 57,4% de los establecimientos activos, correspondiente a 54 establecimientos, tienen una Prioridad de 4, 16 establecimientos (17%) una Prioridad de 3 y 23 establecimientos (24,5%) una Prioridad 2, indicando que para el año 2022, entendiéndose que, 1 es la mayor Prioridad y 5 una menor Prioridad, se deben tener en cuenta a los 23 establecimientos con Prioridad 2, seguido de los 16 establecimientos con Prioridad 3 y finalizado la priorización con los 54 establecimientos con Prioridad 4



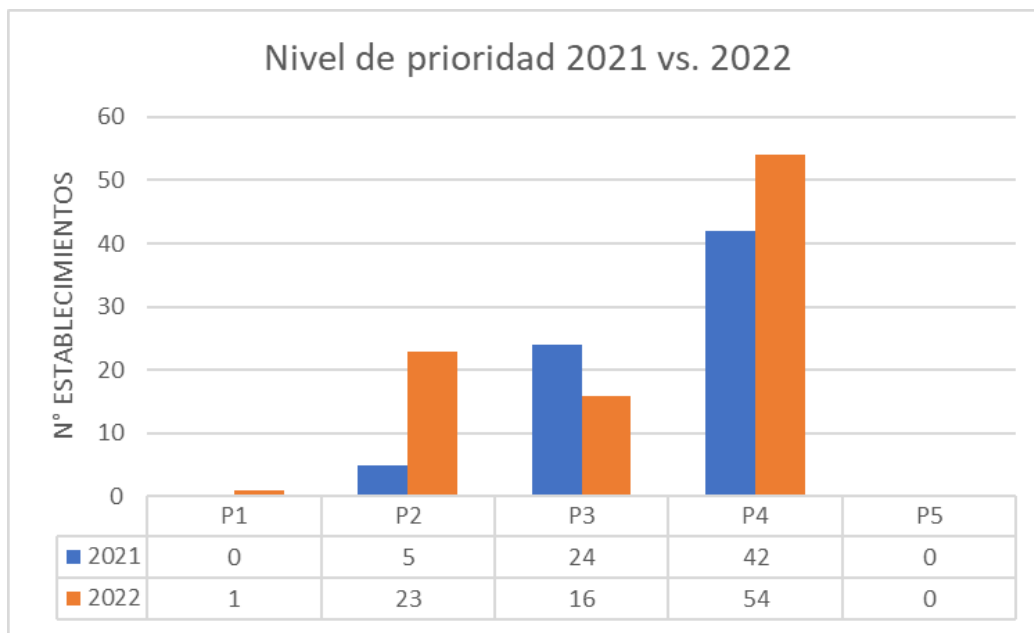
MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – CASANARE

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**, el nivel de Riesgo de los establecimientos, teniendo como resultados a corte del 31 de diciembre de 2022, que el 3,2% de los establecimientos activos se encuentran en un Riesgo Bajo que corresponde a 3 establecimientos, en el caso de los establecimientos de Moderado Riesgo encontramos un total de 72 establecimientos que corresponden al 76,6%, y finalmente encontramos los establecimientos con un nivel de Riesgo Alto son 18 en total que representan el 19,1%.

De igual manera podemos observar que los establecimientos con mayor de nivel de Riesgo son los asociados a preparación de alimentos y con menor nivel de Riesgo se tienen lo que son expendios de alimentos, vehículos transportadores de alimentos, transporte de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas, esto puede estar asociado a que los productos que comercializan no son manipulados directamente si no que son alimentos que cuentan con un proceso industrial previo y un empaque que los protege.

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





MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA – 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 con satisfacción el incremento de los establecimientos en Prioridad 4; sin embargo, se observa el acrecentamiento del número de establecimientos en Riesgo Alto y Prioridad 2, así como los establecimientos en Riesgo Moderado y Prioridad 3.

Este comportamiento refleja el resultado de las acciones que adelanta la Secretaría de Salud de Casanare y el compromiso de los establecimientos por dar cumplimiento a los requisitos sanitarios.

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





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

2.5. EXPENDIOS DE CARNE

En el municipio de Nunchía se tienen registrados 2 expendios de carne, el primero es EXPENDIO DE CARNES BRISAS RICAS, el cual tuvo una visita por parte de la SDS en el año 2018, sin embargo, a corte 31 de diciembre de 2021, este establecimiento no cuenta con autorización sanitaria y el segundo establecimiento es EXPENDIO DE CARNES EL MADRINERO que al igual que el anterior tiene una visita sanitaria del año 2018, pero no cuenta con autorización sanitaria.

Estos dos expendios de carne se encuentran reportados como inactivos en las bases de datos de la Secretaria de Salud de Casanare, sin embargo, ellos continúan expendiendo carne de manera “ilegal”, esta situación es de conocimiento de todos los integrantes del comité departamental de carnes.

En el IV comité de Carnes la administración municipal de Nunchía representada por el Ingeniero Juan Cuevas – Secretario de Planeación, informo que el municipio cuenta con convenio vigente con la PBA de Paz de Ariporo y que los expendedores de carne no se han querido es legalizar.

La información descrita a corte del año 2021 sigue siendo la misma para la vigencia del 2022, no hay avances en estos establecimientos es decir siguen laborando de manera ilegal.

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

En la **Tabla 7**, se presenta la información de los vehículos que se encontraban inscritos en el municipio de Nunchía, al finalizar el año 2021, donde se observa que estaban con su respectiva inscripción, con concepto sanitario Favorable para 3 vehículos y Favorable con Requerimientos para 2 vehículos, con última visita del año 2020 para 4 vehículos, en este caso se contactó al propietario pero por diferentes circunstancias no se pudo realizar la inspección, para los otros 2 vehículos se les hizo inspección sanitaria en el año 2021.

En el año 2022 se realizó el proceso de inscripción para el automotor con placas (SXD545) el cual transporta (ALIMENTOS Y BEBIDAS) seguido a esto se efectúa la inspección sanitaria del vehículo, sin embargo, al finalizar el año este deja de funcionar y queda clasificado como inactivo.



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

Tabla 7. Vehículos transportadores de alimentos o carnes del municipio de Nunchia.

PLACA	TRANSPORTE	INSCRITO	ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO
THK182	LEGUMBRES SECAS - VIVERES	SI	5/5/2020	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
CGU168	EMPAQUETADOS COMESTIBLES	SI	25/6/2020	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
TSR842	ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMO HUMANO	SI	20/8/2020	FAVORABLE
SZO792	ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMO HUMANO	SI	8/3/2021	FAVORABLE
SKN827	ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMO HUMANO	SI	4/5/2021	FAVORABLE

Fuente: Censo Nunchía

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.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN

Elaboró: Jhon Jairo Martínez Sierra, Profesional de Apoyo SAN