



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PORE

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 registrada por el técnico y profesional de apoyo durante el año 2022 en el municipio de Pore, además se realiza un análisis del estado sanitario de los establecimientos de alimentos y bebidas el cual será detallado a continuación.

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

En relación a las actividades desarrolladas por la Secretaría Departamental de Salud, durante el año 2022 se realizaron 100 inscripciones a establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio de Pore, con un aumento del 70% comparado con el año 2021, esto con el objetivo de mantener actualizada la base de datos de inscripciones en el Municipio.

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

Tipo de sujeto	Tipo de establecimiento	2022
Preparación de alimentos	Restaurante	7
	Comidas rápidas	9
	Frutería y Heladería	1
	Cafetería	4
Comedores	Programas sociales del estado	1
Expendio de alimentos	Productos de la pesca	2
	Hipermercado	1
	expendio	39
Almacenamiento	Temperatura ambiente	2
	Bebidas alcohólicas	33
Vehículos	Transportador de alimentos	1
Total		100

Fuente: Mapa de riesgo.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PORE

En la tabla 1 se puede observar que el total de establecimientos inscritos para el año 2022 es de 100 lo cual corresponde al 50,76% de los establecimientos activos en el Municipio de Pore, dentro de las cuales el 72% corresponden a establecimientos de bajo riesgo como son expendios de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas, el 22% corresponde a establecimientos de alto riesgo como son los restaurantes, comedores, cafeterías y comidas rápidas.

Se realizó la inscripción de un vehículo transportador de agua envasada procesada en el Municipio, la cual es comercializada dentro del mismo y sus alrededores.

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

En el Municipio de Pore se realizaron 267 visitas distribuidas en los 195 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario que se encuentran activos teniendo en cuenta la frecuencia de visitas según el tipo de sujeto, con esta información se alimenta el mapa de riesgos del municipio, obteniendo la Priorización y el Nivel de Riesgo permitiendo una acción oportuna por parte de los entes territoriales.

Tabla 2. Total inspecciones sanitarias, municipio de Pore 2021 vs 2022

tipo de establecimiento	2021			2022		
	# de establecimientos	# de visitas	porcentaje	# de establecimientos	# de visitas	porcentaje
Restaurante	30	32	20,51%	18	39	14,61%
Comidas rápidas	13	15	9,62%	15	22	8,24%
Panadería	6	6	3,85%	6	9	3,37%
Frutería y Heladería	3	5	3,21%	2	5	1,87%
Cafetería	6	7	4,49%	7	10	3,75%
Programas sociales del estado			0,00%	2	5	1,87%
Productos de la pesca			0,00%	3	5	1,87%
Hipermercado	1	1	0,64%	1	1	0,37%
Expendio	41	44	28,21%	77	87	32,58%
Almacenamiento a Temperatura ambiente			0,00%	2	2	0,75%
Bebidas alcohólicas	43	45	28,85%	60	76	28,46%
Expendio de carne			0,00%	3	5	1,87%
Transportador de alimentos	1	1	0,64%	1	1	0,37%
TOTAL	144	156	100%	197	267	100%

Fuente: Mapa de riesgo.

Como se evidencia en la tabla anterior, para el año 2022 hay un incremento de 111 en el total de visitas de inspección realizadas a los establecimientos de alimentos y



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PORE

bebidas, también se evidencia un aumento de 53 establecimientos; sin embargo, se sigue observando que los establecimientos de mayor prevalencia y con mayor número de visitas son los expendios de alimentos y los expendios de bebidas alcohólicas respectivamente, seguido de los comedores y comidas rápidas.

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 Pore, 2022

Tipo de establecimiento	# de establecimiento	PRIORIDAD					NIVEL DE RIESGO		
		1	2	3	4	5	ALTO	MOD	BAJO
Restaurante	18		15	3			15	3	
Comidas rápidas	15	1	14				7	8	
Panadería	6		3	3				6	
Frutería y Heladería	2		2				2		
Cafetería	7		4	3			4	3	
Programas sociales del estado	2		2				1	1	
Productos de la pesca	3			3				3	
Hipermercado	1			1				1	
Expendio	77			14	63			69	8
Almacenamiento a Temperatura ambiente	2				2				2
Bebidas alcohólicas	60			12	48			50	10
Expendio de carne	3		2	1			2	1	
Transportador de alimentos	1					1			1
TOTAL	197	1	42	40	113	1	31	145	21
		0,5%	21,3%	20,3%	57,4%	0,5%	15,7%	73,6%	10,7%

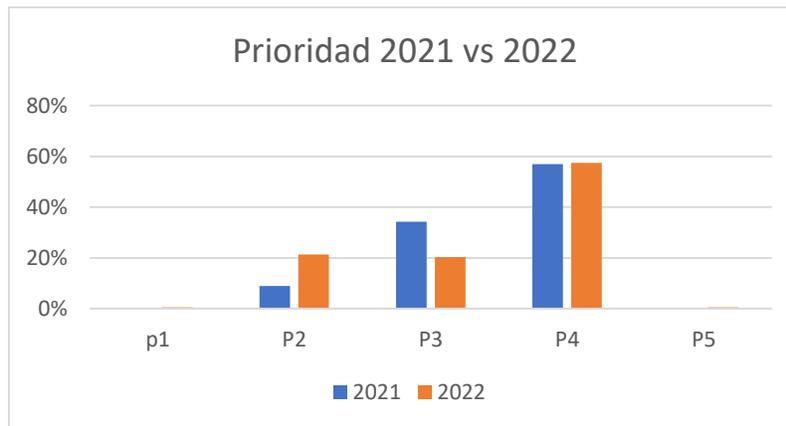
Fuente: Mapa de riesgo.

En esta tabla se puede observar que el 0,5% de los establecimientos se encuentran en prioridad 1, esto responde a las acciones un poco más rigurosas en el último periodo las cuales han llevado a hacer una verificación rigurosa del rotulado de los productos motivo por el cual se aplica una medida sanitaria de destrucción afectando negativamente la calificación del establecimiento y por ende se incrementa la frecuencia de visita en este.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PORE

También se puede observar que el 21,3% de los establecimientos se encuentran en prioridad 2 los cuales corresponden principalmente a los restaurantes, comedores, comidas rápidas y el 57,9% de los establecimientos ubicados en prioridad 4 y 5 son los de menor riesgo como son los expendios de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas.

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



Fuente: Mapa de riesgo.

Se evidencia un aumento en el nivel de prioridad 2 debido a la rigurosidad y mayor exigencia con la que se han hechos las visitas especialmente por el nuevo personal técnico que ha ingresado a la Secretaría de Salud, cabe aclarar que para el 2023 estos establecimientos de prioridad 1 y 2 son los de mayor riesgo tanto por la actividad que realizan como por el tipo de población atendida sumado a las falencias que pueden presentar, por tal motivo deben ser los primeros inspeccionados y mantener una estricta vigilancia en aras de proteger la salud de la población que consume alimentos en ellos.

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

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PORE



Fuente: Mapa de riesgo.

Como se evidencia en la tabla 3, los establecimientos de preparación de alimentos y expendios de carne son los que se ubican en el nivel de riesgo alto y por este motivo son los de mayor vigilancia ya que por la actividad que desarrollan son quienes mayor probabilidad de incurrir en una ETA por el consumo de los alimentos allí preparados.

Sin embargo, es preocupante que un alto número de establecimientos de expendio de alimentos y bebidas se encuentren en nivel de riesgo moderado, esto indica que hay varias deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias y al ser los establecimientos de mayor prevalencia también son los de mayor riesgo de afectación a la salud de los consumidores.

Tabla 4. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Pore 2022 con comparativo 2021.

tipo de establecimiento	2021			2022		
	# de establecimientos	concepto sanitario		# de establecimientos	concepto sanitario	
		Favorable	favorable con requerimientos		favorable	favorable con requerimientos
Restaurante	30	6	24	18	3	15
Comidas rápidas	13	1	12	15		15
Panadería	6		6	6		6
Frutería y Heladería	3	1	2	2		2
Cafetería	6	1	5	7		7
Programas sociales del estado				2	1	1
Productos de la pesca				3		3
Hipermercado	3	2	1	1	1	
Expendio	41	24	17	77	4	73
Almacenamiento a Temperatura ambiente				2	2	
Bebidas alcohólicas	43	32	11	60	10	50
Expendio de carne				3		3
Transportador de alimentos	1	1		1		1
TOTAL	146	47%	53%	197	11%	89%

Fuente: Mapa de riesgo.

En la tabla 4 se puede evidenciar una disminución en el número de establecimientos con concepto Favorable en relación con el año anterior, algo preocupante porque



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PORE

es evidente que los propietarios de estos establecimientos no mejoran las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos sino por el contrario han desmejorado y esto afecta de manera negativa el estado sanitario del Municipio poniendo en riesgo la salud de la población.

Principales falencias evidenciadas durante las visitas de inspección son:

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.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PORE

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.

Expendios de carne

En el Municipio de Pore se ha realizado un trabajo importante con los expendios de carne ya que hasta el año 2021 solo se encontraban 2 expendios activos con autorización sanitaria vigente y durante este año se realizaron 3 operativos de clausura a establecimientos por no cumplir con los requisitos necesario para su funcionamiento y se tramitaron 4 nuevas autorizaciones sanitarias, quedando pendiente tan solo 2 expendios que están en proceso de adecuación y tan pronto las terminen serán objeto de visitas de control para poder tener todos los establecimientos autorizados y en cumplimiento de los requisitos exigidos en el decreto 1500 de 2007.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PORE

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 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 PORE

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