



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

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 en el municipio de Sácama durante el año 2022, 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

Durante el año 2022 se realizaron 15 inscripciones, 9 corresponden a establecimientos de preparación dentro de los cuales se encuentran comedores que durante este año retoman actividades que habían sido suspendidas durante los años 2020 y 2021, 5 establecimientos de expendio de alimentos y un vehículo transportador, con un aumento del 62% comparado con el año 2021.

Tabla 1. Total, establecimientos inscritos en el Municipio de Sácama, años 2021-2022

Tipo de sujeto	Tipo de establecimiento	2021	2022
Preparación de alimentos	Restaurante	1	2
	Comidas rápidas	1	
	Cafetería		2
Comedores	Programas sociales del estado		5
Expendio de alimentos	expendio	4	5
Vehículos	Transportador de alimentos		1
Total		6	15

Fuente: Base de datos inscripciones. Autor Elena Avellaneda

En la tabla 1 se puede observar que, en el total de establecimientos inscritos, para el año 2022 es de 15 lo cual corresponde al 36,58% de los establecimientos activos en el municipio de Sácama, cabe destacar que dentro de estas se encuentran 3 comedores que normalizaron la actividad de preparación y servido de alimentos para los estudiantes de cada una de ellos, 2 comedores de CDI los cuales también retoman actividades luego de 2 años de inactividad.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

Se realizó la inscripción de un vehículo transportador de derivados lácteos principalmente queso fabricado en el municipio, el cual es comercializado en los departamentos de Boyacá y Cundinamarca.

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

En el municipio de Sácama se realizaron 50 inspecciones distribuidas en los 40 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario teniendo en cuenta la frecuencia de visitas según el tipo de sujeto, 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 realizadas en el Municipio de Sácama 2021 vs 2022.

tipo de establecimiento	2021			2022		
	# de establecimientos	# de visitas	porcentaje	# de establecimientos	# de visitas	porcentaje
Restaurantes	3	4	9,52%	6	14	28,00%
Cafeteria	3	6	14,29%	3	4	8,00%
Expendio de alimentos	11	17	40,48%	12	12	24,00%
Panaderías	2	3	7,14%	3	3	6,00%
Comidas rápidas	2	2	4,76%	1	1	2,00%
Almacenamiento	1	2	4,76%	1	1	2,00%
Expendio de bebidas alcoholicas	2	4	9,52%	5	5	10,00%
Comedores		4	9,52%	5	8	16,00%
Vehículo transportador de alimentos			0,00%	2	2	4,00%
Expendio de carnes	3		0,00%	3		0,00%
TOTAL	27	42	100%	41	50	100%

Fuente: Mapa de riesgo. Autor, Elena Avellaneda

En la tabla 2 se puede observar que los establecimientos con mayor porcentaje de visitas corresponden a restaurantes y comedores ya que por el nivel de riesgo que estos pueden presentar, la frecuencia de visitas para este tipo de establecimientos debe ser 3 ó 4 en el año, por otro lado, podemos observar que los establecimientos de mayor prevalencia son los expendios de alimentos y bebidas alcohólicas que dentro del porcentaje total de visitas representa un 34%.

Tres establecimientos que corresponden a expendio de carnes, los cuales tienen última vista del año 2018, para 2022 no se les realizó inspección debido a que los establecimientos no han solicitado visita de inspección sanitaria para el trámite de autorización sanitaria bajo la normatividad vigente decreto 1500 del 2007 y al realizar visita para aplicar diagnóstico los expendedores de carnes no se encuentran con la disposición de recibir las indicaciones para el cumplimiento de la normatividad.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

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 prioridad y nivel de riesgo, municipio de Sácama, 2022.

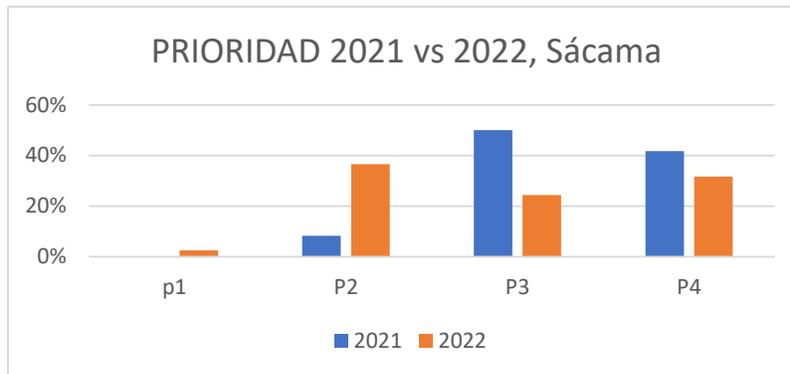
Tipo de establecimiento	# de establecimiento	PRIORIDAD				NIVEL DE RIESGO		
		1	2	3	4	ALTO	MOD	BAJO
Restaurantes	6		6			6		
Cafetería	3		1	2		1	2	
Expendio de alimentos	12			3	9		11	1
Panaderías	3		1	2			3	
Comidas rápidas	1		1				1	
Almacenamiento	1				1		1	
Expendio de bebidas alcoholicas	5			2	3		5	
Comedores	5	1	3	1		4	1	
Vehículo transportador de alimentos	2							
Expendio de carnes	3		3			2	1	
TOTAL	41	1	15	10	13	13	25	
		2,4%	36,6%	24,4%	31,7%	31,7%	61,0%	

Fuente: Mapa de riesgo.

En la tabla 3, se puede evidenciar el 2,4% en prioridad 1 el cual pertenece a un comedor escolar del área rural que obtuvo un porcentaje de visita muy cercano al 60% puesto que durante la visita de inspección se evidenciaron falencias en cuanto a infraestructura, plan de saneamiento, motivo por el cual se debe tener una estricta vigilancia con este para que no se llegue a incurrir en un posible brote ETA, de los 36,6% de establecimientos ubicados en prioridad 2 se puede evidenciar que corresponden principalmente a los de preparación como son restaurantes, cafetería, panadería, comedores y el restante 56% de los establecimientos se ubican en prioridad 3 y 4 de tal forma que implican un menor riesgo para la población.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

Grafica 1. Porcentaje de Prioridad, establecimientos inspeccionados, Sácama, Año 2021 vs 2022.



Fuente: Mapa de riesgo.

En la gráfica 1 se puede observar un aumento de los establecimientos ubicados en prioridad 2 debido al incremento de sujetos con enfoque de preparación de alimentos visitados durante el año 2022 en relación con el año inmediatamente anterior, por consiguiente el porcentaje de prioridad 3 y 4 va a tener una disminución significativa ya que en 2021 el 91,6% de los establecimientos se encontraban en este nivel y para este año tan solo se evidencia el 56%;

Grafica 2. Porcentaje de Nivel de Riesgo, establecimientos inspeccionados, Sácama, Año 2021 vs 2022.



Fuente: Mapa de riesgo.

En la grafica 2 se puede observar que el nivel de riesgo Moderado y Alto tuvo un incremento del 30,2% en relacion al año anterior lo cual es un indicador de alerta que indica que el estado sanitario del municipio empeora en relación al año inmediatamente anterior, se deben reforzar las actividades de control para este tipo de establecimiento en aras de salvaguardar la salud de la población.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

Tabla 4. Concepto sanitario, municipio de Sácama 2021-2022

tipo de establecimiento	2021			2022		
	# de establecimientos	concepto sanitario		# de establecimientos	concepto sanitario	
		Favorable	favorable con requerimientos		favorable	favorable con requerimientos
Restaurantes	3		3	6		6
Cafeteria	3		3	3		3
Expendio de alimentos	11		11	12		12
Panaderías	2	1	1	3		3
Comidas rápidas	2		2	1		1
Almacenamiento	1		1	1		1
Expendio de bebidas alcoholicas	2		2	5		5
Comedores			4	5	1	4
Vehículo transportador de alimentos				2		2
Expendio de carnes	3			3		3
TOTAL	24		113%	41	2%	98%

Fuente: Mapa de riesgo.

En la tabla 4 podemos observar que tan solo un comedor “HCB AGRUPADOS CARITAS FELICES” obtiene concepto Favorable, algo positivo ya que el establecimiento está garantizando la inocuidad de los alimentos que entrega a los niños beneficiarios, por otro lado se observa con preocupación que el 98% de los establecimientos continúan con concepto Favorable con Requerimientos y las 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.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

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.

Expendios de carne

En el municipio de Sácama se encuentra inscrito y con visita de inspección sanitaria del año 2018 (3) tres expendios de carne, a los cuales no se les ha aplicado Diagnostico 1500 del 2007. Esto debido a que los propietarios no tienen la disponibilidad de recibir la visita por parte de la entidad territorial y manifiestan que no acataran el cumplimiento de la misma. Cabe resaltar que el principal inconveniente que presenta el municipio de Sácama es el sacrificio ilegal, y el nulo control policivo en temas de abigeato.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

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 SÁCAMA

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