



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

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 Tauramena, Casanare y su comparación con la vigencia anterior, con el fin de determinar avances o retrocesos en los diferentes aspectos, que son objeto del análisis.

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 los técnicos y profesional de apoyo asignados al municipio de Tauramena presenta a continuación los resultados obtenidos junto con su respectivo análisis.

MUNICIPIO DE TAURAMENA

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

La Secretaría Departamental de Salud de Casanare, requiere que todo establecimiento asociado al consumo de alimentos, bebidas alcohólicas, transporte de alimentos, venta de leche y carne, cuenten con su respectiva inscripción en las bases de datos, para efectos de realizar acciones de control y seguimiento, misma que 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 203 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 de razón social 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, por tipo de sujeto y tipo de establecimiento, en donde se puede evidenciar que, la mayor cantidad (77) corresponden a sujetos de expendio de alimentos y bebidas,



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

seguido de los de preparación de alimentos (76), los expendios de bebidas alcohólicas (48), hipermercado/supermercado (1), expendio de carnes (1), para un total de 203.

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

Tipo de sujeto	Tipo de establecimiento	Año 2021	Año 2022
Preparación de Alimentos	Restaurantes	13	37
	Cafeterías	10	12
	Jugos, fruterías y/o Heladerías	3	3
	Panadería	3	9
	Comidas Rápidas	0	6
Programas sociales	Comedores	0	9
Expendio de Alimentos		18	77
Hipermercado/supermercado		0	1
Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	1	0
Expendio de bebidas alcohólicas		16	48
Expendio de carnes		2	1
Total		66	203

FUENTE. BASE DE DATOS MAPA DE RIESGO TAURAMENA.

También se puede evidenciar que, dentro de los sujetos de preparación de alimentos, el tipo de establecimiento que más se registró, es el de restaurante (37), seguidos en menor cantidad y en su orden, cafeterías (12), panaderías (9), comedores (9), comidas rápidas (6) y jugos, fruterías y/o heladerías (3). Por último, es de mencionar que, al término de la presente vigencia, 13 establecimientos que se habían registrado cerraron sus operaciones, debido a diferentes causas que serán descritas posteriormente.

COMPARATIVO INSCRIPCIONES: Teniendo en cuenta la información de inscripciones realizadas en la presente vigencia y la del año inmediatamente anterior observamos que, durante el año 2021 se realizaron 66 inscripciones, en comparación al año en curso donde se realizaron 203 inscripciones en lo que representa un extraordinario incremento del 207,6% respecto al año 2021.

Se puede determinar un marcado y continuo aumento en el número de inscripciones y esto puede estar influenciado por diferentes situaciones y factores, los cuales se analizan a continuación.

Para el año 2021, se da la flexibilización de las medidas (por la pandemia del COVID 19) y como una estrategia de reactivación económica, se da apertura a los establecimientos relacionados con el expendio de bebidas alcohólicas, lo que ocasiona que, se presente un considerable aumento en las inscripciones de este tipo de establecimientos.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

Por otro lado, para el año 2018 se pensiono el técnico de planta, el cual pertenencia o se clasificaba en el área de “Salud Ambiental” básicamente hacia más actividades referentes a la línea de seguridad alimentaria y nutricional, visitas a los establecimientos de alimentos; para los años 2019, 2020 y 2021 está vacante no se ocupó, a principios de este año y por concurso esta plaza se le otorga a un nuevo funcionario; esto también influyo en el aumento de las inscripciones pues el nuevo empleado dio más cobertura en el municipio.

A su vez había establecimientos que se les registro inscripción en la base de datos, pero al revisar el físico no se encontró; esto fue una de las razones que llevaron a que establecimiento que se le hiciera visita de inspección (antiguos) se procediera a elaborar la inscripción.

Otra situación que se sigue presentando desde años atrás es la población migrante de origen venezolano, la cual, o bien arriendan locales ya existentes o montan sus propios negocios, algunos arreglan su situación legal en nuestro país y tienen sus documentos en regla; también se observa el caso de los que solo abren los negocios para ver cómo les va, pero se encuentran en el lado de la ilegalidad. Que de igual manera se les realiza la inscripción.

Por último, otro factor que influye en el aumento de inscripciones está relacionado con las inscripciones de establecimientos, a los cuales se le han venido realizando visitas de inspección, pero que, por alguna circunstancia, en su momento no se les realizó el proceso de inscripción, sobre todo establecimientos de expendio de alimentos y expendio de bebidas alcohólicas.

ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS. Como se ha descrito anteriormente en el presente año, se efectuó la inscripción de 203 establecimientos activos. Es importante traer a colación que en realidad fueron 216 establecimientos los que se inscribieron en el año 2022 dado que 13 pasaron a la clasificación de “Inactivos”.

De los 13 establecimientos 4 de estos formaban parte una edificación denominada pueblito criollo en el municipio de Tauramena; durante muchos años y con las diferentes administraciones en este lugar se ha querido ubicar a los vendedores ambulante de dicho municipio; (lo cual no se ha logrado). Las condiciones locativas son aceptables con las respectivas mejoras de cada local; solo hasta este año algunos comerciantes empezaron a montar sus negocios en dicho lugar a los cuales se les efectuó la inscripción y respectiva visita inicial; cuando se cumplió el tiempo para el seguimiento, la profesional estando en campo evidencia que las puertas del sitio (pueblito criollo) estaban con candado y por ende cada uno de los locales que allí funcionaban no estaban prestando servicio; según lo manifestado el cierre se dio porque la edificación se encontraba en liquidación.

Los otros establecimientos inactivos se puede decir que no estuvieron ajenos a la dinámica, que imponen las variables de este mercado, como son la oferta y la demanda, el poder adquisitivo, lo que hace que, algunos no logren consolidarse y tengan que cerrar temporal



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

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 o marcharse del municipio y buscar éxito en otras tierras como es el caso de los propietarios de los restaurantes que abrieron sus puertas este año y no alcanzaron las metas propuestas ni el afianzamiento de su establecimiento.

Es de resaltar 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 los técnicos 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.

Vehículos Transportadores de alimentos y de Carne, Inscritos y con Acta, Tauramena 2022.

Para el año 2021 en el municipio de Tauramena se contaba con cuatro (4) vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles; al verificar con los propietarios de los vehículos para realizar la inspección de seguimiento, ellos informan que no era rentable seguir con el negocio; en ese orden de ideas para el año 2022 se inactivaron estos automotores.

En el año 2022 se efectuaron tres (3) inscripciones de vehículos transportadores de alimentos con su respectiva inspección (acta sanitaria con enfoque de riesgo).

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

En el Municipio de Tauramena se visitaron 323 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario, alimentando la información en 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.

De los 323 establecimientos visitados en el municipio de Tauramena encontramos dos (2) establecimientos en prioridad 1 siendo el 0,6%. Así mismo, el 39,3% establecimientos se encuentran en prioridad 2; 39,6% establecimientos en Prioridad 3 y 16,1% establecimientos en prioridad 4. Con esta valoración se determina las visitas de inspección sanitarias y se identifican los establecimientos que requieren vigilancia especial, en este caso se deben priorizar los 129 establecimientos cuya prioridad está en 1 y 2 (**Tabla 2**).

En paralelo con el año inmediatamente anterior, en el cual se realizaron 243 visitas a establecimientos y sujetos de interés sanitario, se puede observar una tasa de crecimiento en el número de visitas de 32,9% equivalente a ochenta (80) visitas, a su vez este incremento es significativamente elevado, situación que pudo darse por el nuevo técnico de planta de este municipio, planificación al ejecutar las visitas entre técnicos y profesional de



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

apoyo y la presencia de establecimientos nuevos. Aunque, este resultado pudo ser mayor, dado que al revisar la base de datos se observa alrededor de 40 visitas realizadas en conjunto por los técnicos de este municipio.

Tabla 2. Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo, Municipio de Tauramena, 2022

Tipo de establecimiento	No. Establecimie	Prioridad					Nivel de Riesgo		
		1	2	3	4	5	Bajo	Moderado	Alto
Restaurantes	60	1	48	9		2	2	10	48
Cafeterias	19		12	7				7	12
Panaderia y/o pasteleria	17		17					16	1
Jugos, fruteria y/o helad	7		3	4				4	3
Comidas Rapidas	8		8					4	4
Programas sociales del	10	1	8	1				1	9
Expendio	121		15	75	20	11	14	92	15
Hipermercado/supermer	1			1				1	
Expendio de bebidas alc	63			30	32	1	10	53	
Expendio de Carne	17		16	1				2	15
Total	323	2	127	128	52	14	26	190	107

FUENTE. MAPA DE RIESGOS TAURAMENA.

Durante la vigencia de este contrato se pudo evidenciar como la economía en el municipio se sigue viendo influenciada por la pandemia del COVID 19. Para la época de la pandemia muchas personas perdieron su empleo y no todas lo recuperaron; para poder sobrevivir y llevar un sustento a sus hogares decidieron crear nuevos negocios, estos en su gran mayoría tienen que ver con venta de alimentos; para citar un ejemplo una de las manipuladoras (ecónoma) del comedor escolar inicio su propio restaurante, dueños de panaderías compran restaurantes, se abren continuamente establecimientos de expendio de bebidas alcohólicas, sin embargo; esto no es garantía de mejoras en la condiciones sanitarias y de inocuidad; lo que se corrobora por el comportamiento que se describe en la tabla 2; para el presente año se clasifican dos establecimientos en prioridad 1. Lo cual no se había visto en años anteriores.

Para la categorización de prioridad 2 se presentó un aumento del 20,8%, siendo esto un retroceso en términos de inocuidad para el municipio de Tauramena, este indicador se puede explicar mediante las siguientes hipótesis:

- ❖ Aumento en el número de establecimientos es decir se efectúa la visita inicial y en su gran mayoría los propietarios desconocen la normatividad específica del ramo de alimentos.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

- ❖ Disminución en las ventas lo cual genera desmotivación en los propietarios impidiendo se desarrollan las mejoras necesarias.
- ❖ Baja imposición de medidas de seguridad sanitaria e inicio del proceso sancionatorio.

En cuanto a la prioridad 3 se observa una disminución del 18.8%, con respecto al año 2021 siendo esto un indicador negativo y va de la mano con el incremento de la prioridad 2 siendo los expendios de alimentos y expendio de bebidas alcohólicas los establecimientos con mayor presencia en esta clasificación.

En prioridad 4, a diferencia del año 2021, se observó un leve decrecimiento del porcentaje y para el presente año desafortunadamente ningún establecimiento de preparación de alimentos quedo en esta categoría. (ver grafica 1).

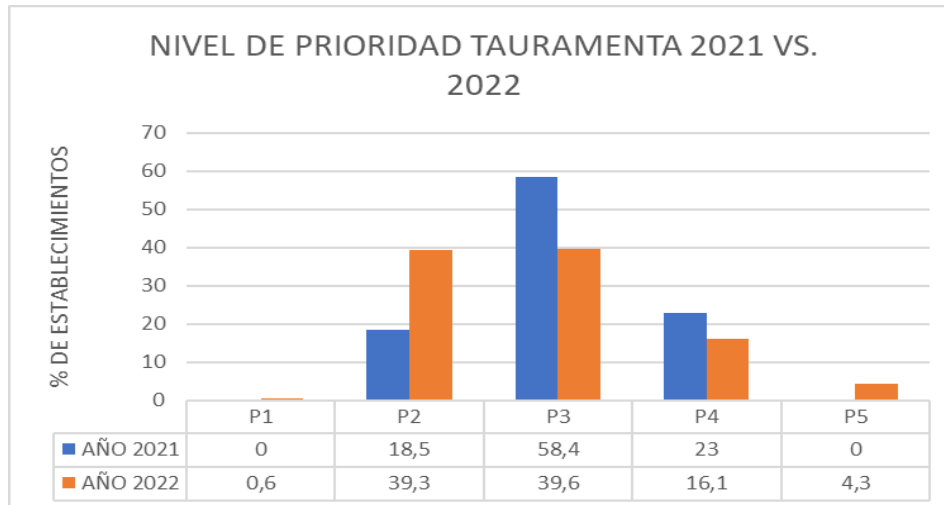
Así mismo, se puede determinar que en el periodo del año 2022 se mantuvo la misma tendencia que durante 2021, en la cual, el mayor número de establecimientos visitados estuvo en prioridad 3. No obstante el comportamiento en prioridad 2 es desalentador pues se elevó para el año en curso.

A diferencia de años pasados en el nivel de prioridad 1 y 5 si se ubican establecimientos; lastimosamente en prioridad 1 se da una situación en particular, donde se aplica medida de seguridad sanitaria al establecimiento y este incumple la sanción (funciona sin el debido levantamiento de la medida) por tal razón, no salió de esta clasificación.

Para el caso de la prioridad 5 este año y cumpliendo el comunicado No 40000-0014-21 del Ministerio de Salud referente a la vigilancia de alimentos y bebidas en establecimientos que expende medicamentos se efectuaron visitas a las droguerías levantando acta de diligencia dichas no genera puntuación, pero están dentro de mapa de riesgo y clasificadas en prioridad 5.

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

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA



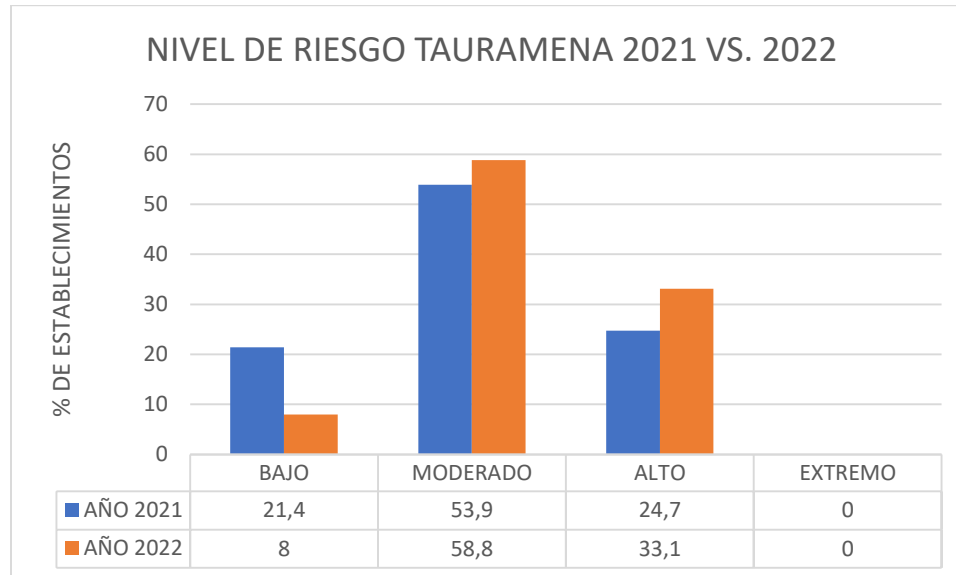
FUENTE. MAPA DE RIESGOS TAURAMENA

Respecto al porcentaje correspondiente al nivel de riesgo para el municipio de Tauramena durante el periodo del 2021 el mayor número de establecimientos estuvo en un nivel de 2 a 3 (Moderado) con un porcentaje de 54%, porcentaje que durante 2022 presentó un ligero crecimiento llegando a un 58.8%. A pesar de no ser un cambio drástico al observar el nivel de riesgo 3 a 4 o nivel de riesgo Alto se refleja un aumento de 1,3% con respecto al 2021, lo que indica desmejora en la inocuidad en el manejo de alimentos. (ver grafica 2).

Si bien, en la última visita realizada a los establecimientos (datos que se toman para la construcción de los indicadores del presente informe), no hay establecimientos en nivel de riesgo Extremo en el transcurso del año 2022, aunque se aplicó medida de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO a dos establecimientos de interés, (establecimientos de preparación – Restaurantes); DECOMISO DE OBJETOS Y PRODUCTOS a cinco establecimientos (expedio de alimentos, expedio de bebidas alcohólicas y a un comedor de adulto mayor), DESNATURALIZACIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS a un (expedio de bebidas alcohólicas).

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

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA



FUENTE. MAPA DE RIESGOS TAURAMENA

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 expendios de alimentos con un 31,7% seguido de los restaurantes con un 25,1% y esto pudo estar relacionado con la apertura de nuevos o antiguos establecimientos que en el 2020 estuvieron inactivos por la pandemia y reabrieron para el 2021. En lo que se refiere al año 2022, como ya se había mencionado previamente el mayor peso porcentual está dado por los establecimientos de preparación de alimentos con un 37,6% y dentro de ellos los restaurantes suman el 18,6%, esto en razón a que el profesional contratado tenía asignado destinar las visitas en los establecimientos de Alto y Moderado riesgo.

Tabla 3. Número y Porcentaje de Visitas de IVC por Tipo de Establecimiento, Tauramena, Año 2021 vs 2022.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

Tipo de establecimiento	No. De visitas IVC 2022	Porcentaje	No. De visitas IVC 2021	Porcentaje
Restaurantes	60	18,6	61	25,1
Cafeterias	19	5,9	13	5,3
Panaderia y/o pasteleria	17	5,3	18	7,4
Jugos, fruteria y/o heladeria	7	2,2	8	3,3
Comidas Rápidas	8	2,5	4	1,6
Programas sociales del estado	10	3,1	1	0,4
Expendio	121	37,5	77	31,7
Hipermercado/supermercado	1	0,3	1	0,4
Expendio de bebidas alcoholicas	63	19,5	37	15,2
Expendio de Carne	17	5,3	17	7,0
Almacenamiento a temperatura ambiente	0	0	2	0,8
Vehiculo transportador de carne	0	0,0	4	1,6
Total	323	100	243	100

FUENTE. MAPA DE RIESGOS TAURAMENA

Los establecimientos de expendio de alimentos y restaurantes se mantuvieron como los más visitados debido a que son los que predominan (mayor número) en el municipio tanto área urbana como rural. Este año y sin ninguna restricción se acelera el crecimiento de establecimientos de expendio de bebidas alcohólicas con 63 visitas para el año 2022.

El número de visitas cambia para la mayoría de los tipos de establecimientos, para los comedores se ejecutó (10) inspecciones sanitarias; es de destacar que en el municipio de Tauramena los comedores escolares prestan el servicio modalidad preparación *in situ*, expendios de carne refrigerados (17), es la misma cantidad respecto al año 2021, sin embargo; no son los mismos establecimientos; grandes superficies (1) en el 2021 se visitó el denominado “Justo y Bueno” y como es de dominio popular dichas tiendas cerraron su servicio para el 2022; en el presente año se verificó las condiciones de la “Tienda D1”.

Los establecimientos de almacenamiento a temperatura ambiente pasaron de un 0.82% en el 2021 al 0% en el 2022 pues los dos establecimientos cambiaron de modalidad. Los establecimientos tipo cafetería presentaron un sutil aumento, 6 vistas más, así mismo se realizó la visita a 4 establecimientos de comida rápida que abrieron sus puertas en el 2022.

El concepto sanitario es emitido por la autoridad sanitaria y está dado, 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; este concepto puede ser Favorable cuando el puntaje obtenido sea entre 90 y 100%, Favorable con Requerimientos, cuando el puntaje sea de entre 60 y 89,9% y Desfavorable cuando sea menor de 60%. Lo que se espera es que todos los establecimientos obtengan un concepto sanitario Favorable, hecho que aseguraría en gran proporción los niveles de inocuidad



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

alimentaria del municipio; sin embargo, solo el 5.3% lo obtuvieron para el presente año. Ver Tabla 4.

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

Tipo de establecimiento	No. De conceptos sanitarios emitidos 2022	Favorable	Favorable con requerimiento	Desfavorable	Pendiente
Restaurantes	60	8	51	1	0
Cafeterías	19	1	18	0	0
Panadería y/o pastelería	17	0	17	0	0
Jugos, frutería y/o heladería	7	0	7	0	0
Comidas Rápidas	8	0	8	0	0
Programas sociales del estado	10	2	8	0	0
Expendio	121	1	120	0	0
Hipermercado/supermercado	1	0	1	0	0
Expendio de bebidas alcohólicas	63	4	59	0	0
Expendio de Carne	17	1	16	0	0
Total año 2022	323	17	305	1	0
Porcentaje 2022	100	5,3	94,4	0,3	0
Total año 2021	243	38	173	0	32
Porcentaje 2021	100	15,6	71,2	0	13,2

FUENTE. MAPA DE RIESGOS TAURAMENA

Con respecto al año anterior se obtuvo un porcentaje de 15,6% para concepto sanitario Favorable, 71,2% para concepto Favorable con Requerimientos y un 13,2% de conceptos Pendiente, para expendios de bebidas alcohólicas.

Se observa que los valores entre 2021 y 2022 presentan una diferencia significativa, especialmente en el concepto Favorable donde hay una disminución en la emisión de este en el año 2022; de acuerdo con lo evidenciado en las visitas de inspección realizadas en los establecimientos, se pueden establecer las mayores falencias en el cumplimiento de los requisitos de la norma, lo que hace que se obtengan estos resultados en cuanto a los conceptos sanitarios se refiere, entre otras podemos mencionar las siguiente:

Las Instalaciones. Independiente si los establecimientos funcionan 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, los drenajes, las superficies de los pisos y paredes, las protecciones de los ductos u orificios de ventilación.

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



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

la toma, registro y monitoreo de temperaturas, como una herramienta fundamental a fin del aseguramiento de la inocuidad. Y si cuentan con el instrumento en algunos casos no saben instalarlo y/o utilizarlo, tampoco llevan controles de temperatura (registros).

Los soportes documentales de saneamiento. Se pudo evidenciar que, en su gran mayoría de establecimientos no tienen soporte e implementado este documento, plan de saneamiento, el cual contiene los programas de limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable; Lo que se pudo establecer, de acuerdo con lo que manifiestan los propietarios, de los establecimientos, uno es que estos documentos tienen un costo y que los negocios no producen los suficientes ingresos, o que no se tiene el conocimiento para realizar el montaje de estos planes.

Los Planes de capacitación. Respecto de este soporte documental, durante las visitas desarrolladas en el presente año se ha hecho hincapié en que el requerimiento de este ítem no es el certificado de manipulación a lo que informan los propietarios que desconocen la norma y siguen arraigados en solo entregar el certificado del curso.

Otro punto álgido de incumplimiento de la norma está en las practicas higiénicas; respecto a la dotación, algunos propietarios informan que la rotación de personal es muy alta y por tal razón la inversión en la dotación afecta su economía; a su vez se encuentran los propietarios y empleados que no quieren cumplir con este ítem como mujeres con las uñas maquilladas, accesorios, etc.; lo cual impide que los establecimientos mejoren sus condiciones sanitarias.

EXPENDIOS DE CARNES

Tabla 5. Total, de Expendios de Carne, Municipio de Tauramena.

Municipio	Activos	Inactivos	Inscritos	Diagnósticos	Actas IVC	AS
TAURAMENA	17	2	1	1	17	1

Referente al tema de expendio de carnes a continuación se describe el historial en el municipio de **Tauramena**:

Para el año 2019 se logró emitir y entregar autorización sanitaria a un gran número de dichos establecimientos; para el caso específico de Tauramena fueron trece (13) autorizaciones sanitarias a expendios que para el año 2020 permanecieron activos.

En el año 2020 se entregaron tres autorizaciones sanitarias definitivas a dos expendios inscritos antes del 2018 y un establecimiento nuevo, en el mes de diciembre del 2020 se realizó visita a los dos establecimientos los cuales en años anteriores no dieron cumplimiento a las exigencias del Decreto 1500 de 2007 y que para ese tiempo no obtuvieron la autorización sanitaria, al finalizar el año 2020 efectuaron las respectivas



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

adecuaciones, mejoras y cumplieron con los requerimientos y así se emitió la autorización sanitaria.

De ahí que al culminar el año 2020 quedaron dieciocho expendios activos con autorización sanitaria definitiva. No obstante, al iniciar el año 2021 un establecimiento cambio de propietario y de razón social generando la inactivación del anterior. De esta manera al finalizar el 2021 quedan 19 expendios de carne activos e inscritos; es importante aclarar que en la base de datos de mapa de riesgo solo se observan diez y siete (17) activos dado que falta realizar la visita de seguimiento con acta de enfoque de riesgo.

Durante el año 2022, dos establecimientos que permanecieron activos por varios años y que contaban con su respectiva autorización sanitaria dejaron de funcionar lo cual se evidencia en el mapa de riesgos con un estado de inactivo; en el presente año se efectuó el diligenciamiento del formato diagnóstico a un establecimiento este dando cumplimiento a los requerimientos del Decreto 1500 de 2007 se le otorga la autorización sanitaria, pasados los 3 meses se realiza visita con acta de enfoque.

Como se consolido en la tabla No 5 al finalizar el año 2022 en el municipio de Tauramena establecimientos activos y con autorización sanitaria son diecisiete (17). No se puede ocultar que algunos expendios abren por un tiempo, ofrecen sus servicios y productos; no obstante, no cumplen con la reglamentación para este tipo de establecimientos y al pasar los días dejan de funcionar.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE TAURAMENA Y SABANALARGA

CONCLUSIONES

- La priorización para realizar visitas de inspección basados en el modelo IVC – Riesgo SOA, le permite a la Secretaria de Salud enfocar sus recursos para ejercer IVC a los establecimientos que puedan llegar a representar mayor riesgo para la Salud Pública, a través de su equipo de técnicos de planta y profesional de apoyo en el municipio de Tauramena, y así evitar que se presenten Enfermedades Trasmittidas por Alimentos.
- Según el Mapa de riesgo de los establecimientos y/o sujetos de interés sanitario asociados al consumo de alimentos y bebidas alcohólicas del municipio de Tauramena la mayoría se encuentran en un nivel de riesgo Moderado, aproximadamente un 60% de los establecimientos visitados, indicando así que estos sujetos toman conciencia de que pueden representar un riesgo para la salud pública y mejoran sus condiciones higiénico sanitarias con respecto a los hallazgos o requerimientos dejados por el técnico de planta o el profesional de apoyo.

RECOMENDACIONES

- ✓ 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.
- ✓ Dada la respuesta de las administraciones municipales en cuanto a las ventas ambulantes en vía pública realizar IVC a dichos establecimientos, toda vez que son una fuente representativa que puede afectar la salud pública.
- ✓ En cuanto a las acciones que se deben realizar en conjunto con los técnicos es claro que ellos cuentan con una carga laboral que en situaciones no les permite poder articular con los profesionales de apoyo; sin embargo, por la experiencia de los técnicos y la preparación de los profesionales es pertinente realizar actividades en conjunto pues los más beneficiados serán los ciudadanos de cada uno de los municipios.
- ✓ A fin de conseguir la tan significativa inocuidad alimentaria, existe la imperiosa y apremiante necesidad de llevar a cabo todas las acciones y estrategias posibles, que involucre desde sus competencias, las entidades territoriales de todos los niveles y otras agremiaciones, para el logro de los objetivos propuestos, cambiando esos paradigmas que se han arraigado como un modo de vivir, generando resistencia al cambio y la mejora continua.
- ✓ Por otra parte, se insta a la SDS a que continúe con esa labor constante y de competencia, aunque para algunos propietarios, dicha labor sea percibida como algo molesto e incómodo, seguro se conseguirán mejores resultados en el tiempo.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN

Elaboró: Deissy Viviana Castro Becerra Profesional Apoyo SAN CPS 2186 de 2022