



MAPA DE RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

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 Trinidad 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 el técnico y profesional de apoyo asignado al municipio de Trinidad presenta a continuación los resultados obtenidos junto con su respectivo análisis.

1.1. INSCRIPCIONES SANITARIAS

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

En atención a las actividades de vigilancia sanitaria a cargo de la Secretaría Departamental de Salud de Casanare que busca adoptar y mantener actualizado el proceso de inscripción de establecimientos de alimentos objeto de Inspección, Vigilancia y Control sanitario; desde el año 2017 se viene desarrollando esta actividad encontrando que al año 2022 hay un total de doscientos quince (215) establecimientos activos-inscritos y ocho (8) vehículos transportadores de alimentos en el municipio de Trinidad.

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.

Teniendo en cuenta lo anterior, para el año 2022 se logró inscribir un total de ochenta y un (81) establecimientos de alimentos y bebidas, quedando clasificados como se relaciona en la **Tabla 1**.



Tabla 1. Inscripción Establecimientos Trinidad 2022.

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	2020	2021	2022
Preparación de Alimentos	Restaurante	7	7	5
	Cafetería	1	0	0
	Comida Rápida	0	1	1
	Frutería	0	0	0
	Comedores	0	0	3
	Panaderías	6	2	1
Expendio de Alimentos	Expendios de Alimentos	24	12	17
	Productos de la Pesca	0	0	0
Almacenamiento de Alimentos y Bebidas	Dador de Frío	0	0	0
	Almacenamiento a Temperatura Ambiente	2	2	3
Venta en Vía Pública	Puesto Fijo o Estacionario	0	0	0
	Puesto Móvil o Ambulante	0	0	0
Expendios de Carne	Expendios de Carne	1	1	0
Grandes Superficies	Grandes Superficies con preparación de Alimentos	0	0	0
Expendio de Bebidas Alcohólicas	Expendio de Bebidas Alcohólicas	2	28	51
Total		41	53	81

Fuente: Base de Datos Mapa de Riesgos Trinidad-2022.

Actualmente se encuentran registrados en la base de datos de inscripciones un total de 236 establecimientos de los cuales veintiún 21 presentan inscripción no vigente, lo que significa que no se encuentran en funcionamiento y cinco (5) establecimientos que cuentan con visita de inspección sanitaria, pero que a la fecha no se ha realizado el proceso de inscripción sanitaria del establecimiento.

Teniendo en cuenta la información de la tabla 1. Se observa que el número de establecimientos inscritos en el año 2022 en comparación con el año 2021, aumentó en un 34,56% y que el 62,96% de los establecimientos inscritos pertenecen a expendios de bebidas alcohólicas, lo que indica que, durante la reactivación económica del municipio, en su mayoría se dio apertura a nuevos establecimientos de este tipo.

1.1.2. Vehículos Transportadores de alimentos inscritos e inspeccionados:

Tabla 2. Vehículos de Transporte de Alimentos, inscritos y visitados 2021-2022

Vehículo	Municipio	Placa	Inscripción	Fecha	IVC	Fecha
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	TSS 533	SI	04/09/2021	SI	
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	UVL 656	SI	06/11/2021	SI	26/05/2022
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	UPS 954	SI	06/11/2021	SI	
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	SQB 946	SI	14/06/2021	SI	27/05/2022
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	UVM 149	SI	14/06/2021	SI	27/05/2022
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	TRK 567	SI	07/08/2021	SI	
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	TDK 924	SI	07/08/2021	SI	
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	SRQ 486	SI	03/08/2021	SI	
Vehículo transportador de Carnes	Trinidad	TAO 730	SI	17/06/2021	SI	22/06/2022



Fuente: Base de Datos Mapa de Riesgos S.L.P 2022.

En el año 2022 se logró realizar inspección sanitaria a tres (3) los vehículos transportadores de alimentos y un (1) vehículo transportador de Carnes proveniente del municipio de Paz de Ariporo, los cuales se encuentran inscritos en la base de datos del municipio de Trinidad.

1.2. CLASIFICACIÓN DE RIESGO MUNICIPIO DE TRINIDAD

En el Municipio de Trinidad se visitaron doscientos seis (206) establecimientos y/o sujetos de interés sanitario y cuatro (4) Vehículos transportadores de alimentos, incluido un (1) vehículo transportador de carne y/o productos cárnicos, de donde se pudo conseguir la información necesaria para alimentar el mapa de riesgo del municipio y con estos resultados obtener la priorización y el nivel de riesgo, permitiendo una acción oportuna por parte de los entes territoriales de salud. Para el año 2022 los establecimientos de alimentos ubicados en el municipio de Trinidad quedaron priorizados de la siguiente manera:

Tabla 3. Priorización del Riesgo Municipio de Trinidad 2022.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	Prioridad				Nivel de Riesgo SOA			
		P1	P2	P3	P4	E	A	M	B
Preparación de alimentos	40		35	5			27	13	
Programas del estado social	3		3				3		
Almacenamiento de alimentos y bebidas	11			3	8			9	2
Expendios de Alimentos	75			19	56			70	5
Expendios de carne	6		4	2			4	2	
Expendio de Bebidas Alcohólicas	71			5	66			66	5
Vehículos Transportadores de Alimentos	3				3				3
Vehículo Transportador de Carne	1				1			1	
Total	210		42	34	134		34	161	15
%Porcentaje			20 %	16,19%	63,81%		16,19%	76,66%	7,14%

Fuente: Mapa de Riesgo Trinidad, 2022

La Tabla 3. Corresponde a los resultados obtenidos de la visita de inspección sanitaria en los 210 establecimientos y vehículos transportadores de alimentos de alimentos del municipio de Trinidad en relación a la Prioridad vs el Riesgo, se observa que el 63,81% de los establecimientos han mejorado sus condiciones sanitarias, ya que estos se encuentran clasificados en Prioridad 4 y el 76,66% en nivel de riesgo Moderado. Es importante resaltar



que, de los establecimientos clasificados como preparación de alimentos, programas del estado social y expendios de carne, el 20% de estos se encuentran en la Prioridad 2 y 16,19% en nivel de riesgo Alto, lo que podría generar un evento de salud pública en el municipio a causa de una ETA, si no se realizan las respectivas mejoras por parte de sus propietarios, de igual forma, esta información es de vital importancia a la hora de realizar el cronograma de visitas del siguiente año, pues serían los primeros establecimientos a los cuales se les aplicará el modelo de IVC, con el fin de verificar el cumplimiento a los hallazgos evidenciados durante la inspección sanitaria que los llevaron a quedar así clasificados.

En el municipio de Trinidad a la fecha, existen 6 establecimientos de expendio de Carne que se encuentran activos y cuentan con ASD, los cuales han sido sujeto de inspección sanitaria por parte de la Secretaría de Salud, quedando clasificados 4 establecimientos de estos en Prioridad 2 y nivel de riesgo Alto, lo que indica que a pesar de contar con ASD, el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente ha disminuido.

Tabla 4 Comparación establecimientos visitados año 2021 vs 2022.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos 2021	Porcentaje	No. De Establecimientos 2022	Porcentaje
Preparación de alimentos	50	23.15	40	19,04
Programas del estado social			3	1.42
Almacenamiento de alimentos y bebidas	7	3.24	11	5,23
Expendios de Alimentos	82	37.96	75	35,71
Expendios de carne	7	3.24	6	2,85
Expendio de Bebidas Alcohólicas	61	28.24	71	33,81
Vehículos de Transporte de Alimentos	8	3.71	3	1,42
Vehículos de Transporte de Carne	1	0.46	1	0,47
Total	216	100	210	100

Fuente: Mapa de Riesgo Trinidad, 2021-2022

En la Tabla anterior, se muestra un comparativo entre el número de visitas y el porcentaje de distribución por tipo de sujeto, 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 2022, fueron los expendios de alimentos con un 35,71% seguido de los establecimientos de Bebidas Alcohólicas con un 33,81%.

Es importante resaltar que en el año 2022 disminuyó el número de visitas de inspección sanitaria en un 2,77% con respecto al año anterior, situación que se presenta debido a la inactividad en su mayoría de establecimientos de preparación de alimentos.

A continuación, se relaciona el número de conceptos sanitarios emitidos. Como resultado de las acciones de inspección vigilancia y control a establecimientos asociados a riesgos del consumo al municipio de Trinidad, se emitió el Concepto sanitario de cada uno de los establecimientos teniendo en cuenta el nivel de cumplimiento de los parámetros a verificar contenidos en el acta de inspección de acuerdo al tipo de establecimiento.



Para el año 2022 se emitieron 210 conceptos sanitarios, de los cuales ciento noventa (190) son “Favorable con Requerimientos”, equivalente al 90,47% de la totalidad de las inspecciones sanitarias, lo que nos indica que estos establecimientos, quedaron con hallazgos en las actas de IVC, como oportunidades de mejora, para su respectivo seguimiento, con el fin de garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria en su totalidad. Por otro lado, tan solo el 9,52% de los establecimientos de alimentos, logró obtener concepto sanitario “Favorable”. **(Tabla 5).**

Tabla 5. Conceptos Sanitarios emitidos Trinidad 2022.

Tipo de Establecimientos	No. De Establecimientos	Concepto Sanitario		
		Favorable	Favorable Con Requerimientos	Desfavorable
Restaurante	25	1	24	
Cafetería	1		1	
Comida Rápida	5		5	
Panaderías	9	2	7	
Programas del estado social	3		3	
Expendio de Alimentos	75	5	70	
Almacenamiento a Temperatura Ambiente	11	2	7	
Expendios de Carne	6	2	4	
Expendio de Bebidas Alcohólicas	71	5	66	
Vehículos de Transporte de Alimentos	3	2	1	
Vehículos de Transporte de Carne	1	1		
Total 2022	210	20	190	0
Porcentaje (%)		9,52%	90,47%	
Total 2021	216	12	204	0
Porcentaje (%)		5,55%	94,44%	

Fuente: Mapa de Riesgo Trinidad, 2022.

Es de resaltar, que, a pesar de haber disminuido en un 2,77% el número de visitas y conceptos sanitarios emitidos comparados con el año 2021, se obtuvo un 3,97% de establecimientos más con el concepto sanitario Favorable.

Teniendo en cuenta la información de la tabla 5, se puede decir que el 61,90% de los establecimientos visitados, obtuvieron una calificación entre el 80,00% al 89,90%, lo que indica que en la mayoría, el cumplimiento de la normatividad sanitaria se encuentra en un



nivel Superior; y que por el contrario el 0,90% de los establecimientos clasificados como Favorable con Requerimientos cuentan con una calificación entre el 60,00% al 69,90%, lo que indica que tan solo dos establecimientos con enfoque de riesgo de preparación, no cumplen con la totalidad de la normatividad sanitaria vigente, lo que hace que estos se encuentren en riesgo de generar una ETA en el municipio.

1.3. EXPENDIO DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS TRINIDAD

El Decreto 1500 establece los lineamientos que deben cumplir la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. Este reglamento técnico está basado en el análisis de riesgos y tiene por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores. Teniendo en cuenta los artículos 35, 36 literal 6 del presente decreto, refiere que los establecimientos deben funcionar cumpliendo con los requisitos higiénico-sanitarios que establece el Ministerio de la Protección Social.

A continuación, se relacionan los expendios de carne que a la fecha cuentan con Autorización Sanitaria definitiva y que han sido objeto de inspección sanitaria.

Tabla 6. Expendios de Carne 2022.

Municipio	Activos	Inscritos	Actas IVC	ASD	Inactivos
Trinidad	6	7	6	7	1

En el municipio de Trinidad, a la fecha hay 7 establecimientos de carnes inscritos, de los cuales 6 se encuentran activos-inscritos, dichos establecimientos ya cumplieron con el proceso para obtener la autorización sanitaria definitiva.

La Secretaría de Salud de Casanare a través del plan de acción de carnes, ha venido desarrollando capacitaciones, con el fin de que el personal manipulador o encargado de estos establecimientos cumplan con la documentación sanitaria necesaria para la recepción, trazabilidad y el control de la materia prima que allí ofrecen, así como el mantenimiento y adecuación de las instalaciones donde realizan las actividades de expendio y desposte de la carne.

En el año 2022 se realizó una capacitación a los expendedores de Carne del municipio de Trinidad, donde se les dio a conocer sobre el plan de saneamiento básico, su contenido y planillas para el seguimiento de los programas propios de cada establecimiento, de igual forma se les indicó que deben contar con un plan de capacitación que contenga cronograma, temas propios de la actividad económica y registros de asistencia. A dicha capacitación asistieron los siguientes expendios de carne:

Tabla 7. Documentación Sanitaria-Expendios de Carne.

Nombre del Establecimiento	Asistencia a la capacitación	Cuenta con Plan De Saneamiento	Cuenta Con Plan de Capacitación	Activo
----------------------------	------------------------------	--------------------------------	---------------------------------	--------



		Básico		
Expendio de Carne la Surtidora Criolla	SI	NO	NO	SI
Expendio de Carnes la Pauteña	SI	NO	NO	NO
Expendio de Carnes la Triniteña HCR	SI	EN TRAMITE	EN TRAMITE	SI
Carnes Frescas Brangus	SI	EN TRAMITE	EN TRAMITE	SI
Expendio de Carnes el Churco	SI	NO	NO	SI
Expendio de Carnes el Maute de Oro	SI	NO	NO	SI
Districarnes la 10	SI	EN TRAMITE	EN TRAMITE	SI

Fuente: Autor, 2022



CONCLUSIONES

- El mapa de riesgos de los establecimientos de alimentos y bebidas, es una herramienta fundamental, que nos ayuda a clasificar e identificar los establecimientos de acuerdo al nivel de riesgo y la prioridad, con el fin de planear el seguimiento de los mismos teniendo en cuenta estas variables, dando cumplimiento a la inspección sanitaria basado en el modelo IVC – Riesgo SOA. Con esta información se puede planear el seguimiento a realizar en dichos establecimientos donde la probabilidad de ocurrencia de posible Enfermedad transmitida por alimentos ETA es alta.
- La Secretaría de Salud año tras año, ha venido intensificando las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos de alimentos, con el fin de verificar que estos cumplan con la normatividad sanitaria vigente, sin embargo, en el municipio de San Luís de Palenque, aunque es evidente las mejoras en los establecimientos como expendios de alimentos, en los de preparación y expendios de carne, siguen siendo un porcentaje considerable los que no subsanan los hallazgos evidenciados en las visitas, generando un riesgo de salud pública en los municipios.
- Se debe tener en cuenta la priorización y nivel de riesgo de los establecimientos, con el fin de realizar una programación adecuada para realizar el seguimiento a los establecimientos que se encuentran en Prioridad 2 - riesgo Alto, de igual forma se debe aumentar la frecuencia en las visitas de estos.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN

Elaboró: Liseth López Benítez, Profesional Apoyo SAN