



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

### 1. INTRODUCCIÓN

La constitución política Nacional – CNP, en el artículo 2, alude al papel que tienen las autoridades respecto de la protección de las personas, en su vida, honra, bienes, derechos y libertades, así como a la garantía del cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares. Este fundamento constitucional ha servido de base para el desarrollo de normas jurídicas tendientes a la protección y seguridad en la condición sanitaria de los establecimientos que brindan servicios a los ciudadanos.

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 distribución y comercialización de alimentos en los diferentes establecimientos, así como, en el transporte asociado a dichas actividades.

El modelo IVC-SOA tiene un enfoque holístico que integra diversos componentes y fuentes de información utilizadas en la vigilancia sanitaria de los productos objeto de IVC por parte de Invima. El modelo recoge información de visitas de inspección a establecimientos, de los programas de farmacovigilancia en medicamentos, tecnología y vigilancia en dispositivos médicos y riesgos químicos en alimentos. Además, incluye información sobre alertas sanitarias locales e internacionales, resultados de análisis de laboratorio, medidas y sanciones sanitarias, evaluaciones de buenas prácticas de manufactura y certificaciones homólogas, así como quejas y denuncias sobre los establecimientos y productos

Que, bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual 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 Villanueva Casanare. Por consiguiente, se expone que durante el periodo citado previamente, se continuó realizando visitas de IVC, que buscaron recolectar información respecto a la calidad de materia prima, condiciones de manipulación y en general, todos los aspectos exigidos por la normatividad sanitaria vigente durante el almacenamiento, preparación, transporte, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, en cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y demás reglamentos técnicos.



## **MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA**

### **2. OBJETIVOS**

#### **2.1. OBJETIVO GENERAL**

Presentar el análisis de mapa de riesgo de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas priorizados para la gestión del riesgo en inocuidad del Municipio de Villanueva durante el año 2022.

#### **2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ✓ 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 y de Carne, 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)).

### **3. RESULTADOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS**

A continuación se presentan los resultados obtenidos de las acciones de IVC realizadas por técnicos y profesionales adscritos a la Secretaría de Salud Departamental, los cuales permiten conocer la relación de Vigilancia y Control basado en Riesgos - IVC SOA de los establecimientos objeto de las acciones de inspección sanitaria en el municipio de Villanueva 2022, a través del Modelo de IVC-SOA del Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).

#### **Inscripciones**

Entre el 01 de enero al 31 de diciembre de 2022, se realizaron 111 inscripciones de establecimientos y/o sujetos asociados a riesgos en salud pública, los cuales se discriminan a través de la Tabla No. 1.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

**Tabla 1.** Consolidado de establecimientos inscritos en el Municipio de Villanueva, 2020 – 2021 - 2022

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Año		
		2020	2021	2022
Preparación de alimentos	Restaurante	24	27	3
	Panadería	6	7	3
	Frutería y/o Heladería	0	6	1
	Comidas rápidas	7	13	1
	Comedores	0	5	1
	Cafetería	14	8	
Expendios de alimentos	Expendio de alimentos	60	22	12
	Productos para la pesca	2	1	
Almacenamiento ambiente	Bodega de almacenamiento	6	1	3
Grandes superficies	Grandes superficies		1	1
Venta en vía pública	Venta en vía pública	12	9	24
Expendio de bebidas alcohólicas	Expendio de bebidas alcohólicas	27	28	62
Expendio de leche cruda	Expendio de leche cruda	9	0	
Expendio de carnes	Expendio de carnes	5	14	
<b>TOTAL</b>		<b>172</b>	<b>142</b>	<b>111</b>

Fuente: Autor, 2022

Con relación al análisis de las tres anualidades, resulta importante mencionar que el comportamiento y/o avance presentado, muestra la tendencia a disminuir el número de inscripciones con cada año esto debido a que se ha hecho un gran esfuerzo por inscribir a todos los establecimientos que se encuentran en la base de datos “FR VILLANUEVA” sin este requisito. De igual forma se puede observar el resultado del proceso de recuperación económica del municipio, pues evidencia un auge del sector gastronómico y comercial ligado con alimentos.

El Municipio de Villanueva contribuye en un 12% a la economía Departamental<sup>1</sup> y ocupa una cuarta posición después de Yopal, Tauramena (14%) y Aguazul (13%), continuó presentando durante la vigencia 2022 una alta incidencia de apertura de establecimientos de alimentos, como expendios de bebidas alcohólicas con 62 y 24 correspondientes a vía pública, este último nicho de establecimientos se convierte en un foco de priorización ya que son establecimientos cambiantes que en la mayoría de los casos no se encuentran establecidos de forma legal pero que son los que lideran el comercio en el municipio.

Finalmente, al evaluar el comportamiento de los 105 establecimientos inactivos durante las tres anualidades, resulta claro especificar que en la cifra acumulada están relacionados los comedores y tiendas escolares en no funcionamiento, sin embargo, también se denotan mayor afectación en los formatos comerciales tales como restaurantes populares, comidas rápidas, y cafeterías. Al realizar el paso de la información a la nueva base de datos “FR VILLANUEVA” la cual unifica las antiguas



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

bases de datos censo sanitario y base de datos inscripciones solo se mantiene la información de los establecimientos que se encontraban activos.

### Vehículos transportadores de alimentos

Frente a los vehículos de transporte de Alimentos y de Carne del municipio objeto de análisis, y debido a que se unificó la información en la base de datos “FR VEHÍCULOS CASANARE” se presentó una reducción considerable del número de vehículos transportadores de alimentos que prestan sus servicios no solo en el municipio de Villanueva sino en otros municipios y departamentos cercanos, pasando en el año 2021 de tener veinte y nueve (29) registros activos a nueve (9) registros activos en el 2022.

Por consiguiente, bajó el reporte de los vehículos que se presentan en la Tabla No. 2, se encuentra el registro de visitas de IVC, donde se resaltan 9 inspecciones del año 2022 con un cubrimiento del 100% de los vehículos que se encuentran inscritos en el municipio.

**Tabla No. 2** Vehículos de transporte de alimentos y de Carne, Inscritos en el Municipio de Villanueva

TIPO DE VEHÍCULO	PLACA	FECHA DE INSCRIPCIÓN	TIPO DE PRODUCTO
Vehículo de transporte de alimentos y productos cárnicos	IGL432	27/07/2020	Pescado
	RCP174	17/07/2020	Pollo empacado
	SPR411	24/07/2020	Pollo empacado
	SWP978	17/07/2020	Pollo empacado
	SMS450	24/07/2020	Derivados lácteos
	VEN237	17/07/2020	Derivados lácteos
	WNM280	19/02/2021	Derivados lácteos
	JKV056	22/04/2021	Derivados lácteos
	GZZ662	14/09/2020	Carne en canal

Fuente: Autor, 2022

### Clasificación del riesgo, municipio de Villanueva

El análisis del mapa de riesgo del municipio de Villanueva permite categorizar los establecimientos de alimentos y bebidas permitiendo priorizar por su nivel de Riesgo.

En el municipio de Villanueva se visitaron cuatrocientos treinta y ocho (438) establecimientos de los seiscientos once (611) establecimientos y/o sujetos de interés sanitario que se encuentran reportados en estado activo dentro de la base de datos “FR VILLANUEVA” de allí se obtiene la información necesaria para alimentar el Mapa de Riesgo del municipio y con estos resultados clasificar la Priorización y el Nivel de Riesgo, permitiendo una acción oportuna por parte de los entes territoriales de salud.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

**Tabla No. 3.** Consolidado de visitas de IVC y Total establecimientos activos, Municipio de Villanueva, año 2022 - (BD Mapa de Riesgo).

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	ESTABLECIMIENTOS VISITADOS 2022	INACTIVOS	%
Restaurante	114	87		76,31%
Cafetería	23	4		17,39%
Panadería y/o cafetería	26	17		65,38%
Jugos frutería y/o heladería	13	4		30,76%
Comidas rápidas	2	2		100%
Programa sociales del estado	5	4		8,00%
Expendio	<b>159</b>	115	1	72,95%
Hipermercado/supermercado	2	2		100%
Almacenamiento a temperatura ambiente	8	4		50,00%
Puesto fijo estacionario	67	54		80,59%
Puesto móvil o ambulante	6	6		100%
Estacionario con preparación de alimentos	19	6		31,57%
Expendio de bebidas alcohólicas	<b>152</b>	121	4	82,23%
Expendio de carnes	15	7		46,66%
<b>total</b>	<b>611</b>	<b>433</b>	<b>5</b>	

Fuente: Autor, 2022

Como resultado de las actividades de IVC realizadas por los técnicos y profesionales de apoyo, se obtuvo un total de cuatrocientos treinta y ocho (438) establecimientos visitados de los seiscientos once (611) que permanecen activos dentro de la base de datos, con un porcentaje de cumplimiento del 71,68%.

Destacando que en el municipio de Villanueva los establecimientos que se encuentran con mayor frecuencia son expendio de alimentos y expendio de bebidas alcohólicas representando el 50,90% del comercio de alimentos. Para este año la profesional de apoyo realizó visitas a este tipo de establecimientos ya que se debía sensibilizar a los establecimientos sobre la NO exigencia del carnet en manipulación de alimentos y que el requisito es el *Programa de Capacitación* el cual tiene como estrategia mantener a todo el personal en continua formación en buenas prácticas de manufactura.

En el caso de los establecimientos preparación de alimentos - *comidas rápidas*, en la base de datos "FR VILLANUEVA" aparecen como activos solo dos establecimientos, es importante aclarar a que en el municipio se está presentando la doble modalidad de los locales comerciales, los cuales funcionan como restaurante - comidas rápidas lo que conlleva a que sean categorizado con el mayor riesgo que corresponde a restaurante según el caso.

También se indica que, gran parte de la economía está centrada en los vendedores ambulantes, actualmente se encuentran noventa y dos (92) puestos de ventas ambulantes categorizados así: puestos fijos estacionarios (67), puesto móvil o ambulante (6), estacionario con preparación de alimentos (19); aunque la Alcaldía municipal ejerce control y cuenta con un programa para su inscripción es muy difícil controlar la cantidad de vendedores ambulantes del municipio, por ser una población tan fluctuante no se



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

puede mantener la calidad higiénico sanitaria y será siempre un riesgo para las Enfermedades Transmitida por Alimentos - ETA.

En la tabla 3 se presentan cinco (5) establecimientos en estado “Inactivo”, estos corresponden a cuatro (4) expendios de bebidas alcohólicas y un (1) expendio de alimentos los cuales decidieron terminar sus actividades, pero que meses antes habían recibido visita por parte de la Secretaría de Salud Departamental.

Así bien, la cifra de los establecimientos activos que se reportaron con última visita del año 2022, correspondió a cuatrocientos treinta y tres (433) negocios y es sobre este valor que se evalúa el resultado de acuerdo al último *Concepto Sanitario* obtenido y establecer perfiles de riesgo para cada uno de los establecimientos bajo principios fundamentales del modelo de IVC - SOA desarrollado por Invima, 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) (Ver Tabla No. 4).

**Tabla 4.** Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo, Villanueva, 2022

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	Prioridad				Nivel de Riesgo SOA			
		P1	P2	P3	P4	Extremo	Alto	Moderado	Bajo
Preparación de alimentos	114	1	91	22		1	88	31	
Comedores	4	2	2				4		
Almacenamiento de alimentos y bebidas	4			1	3			1	3
Expendios de Alimentos	115			54	61			109	6
Grandes superficies	2			1	1			1	1
Venta vía publica	66		37	24	5		3	58	5
Expendio de Bebidas Alcohólicas	121			36	85			100	21
Expendio de carnes	7		2	5			2	5	
<b>Total</b>	<b>433</b>	<b>3</b>	<b>132</b>	<b>143</b>	<b>155</b>	<b>1</b>	<b>97</b>	<b>305</b>	<b>36</b>
<b>%Porcentaje</b>		<b>0,69%</b>	<b>30,4%</b>	<b>33,0%</b>	<b>35,7%</b>	<b>0,23%</b>	<b>22,4%</b>	<b>70,4%</b>	<b>8,3%</b>

Fuente: Autor, 2022

En tal sentido, la implementación del modelo IVC - SOA permitió clasificar para el 2022 según Prioridad 1, 2, 3 y 4, a un total de 3, 132, 143 y 155 establecimientos respectivamente (Ver Tabla No. 4). Esta organización indicó que la mayor parte de los negocios visitados, terminaron a corte del 31 de diciembre en una categoría de nivel de riesgo SOA *Moderado* con un 70,4% (305) y en Prioridad 4 el 35,7% de los cuales 85 establecimientos corresponden a Expendio de bebidas alcohólicas y 61 a Expendio de alimentos.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

En el caso de los establecimientos de Preparación de alimentos la mayoría de ellos se encuentran en *Prioridad 2* (91 establecimientos) y riesgo *Moderado* (31 establecimientos), dentro de los hallazgos más comunes se encuentran la falta de dotación para los empleados, el programa de capacitación, el plan de saneamiento básico; lo que conlleva a que el concepto sanitario sea Favorable con Requerimientos y se encuentren dentro de la Priorización 2023.

Así bien, en términos generales de este último parámetro, se observa que de los 433 establecimientos el 0,69% están en Prioridad 1; el 30,4% en Prioridad 2 (132), el 33% en Prioridad 3 (143), y 35,7% en prioridad 4 (155). Con esta evaluación se determinarán las visitas de inspección sanitaria y los establecimientos que requieren vigilancia especial, es este caso, se deben priorizar 132 negocios que se situaron en una Prioridad 2 y que fueron citados previamente.

Bajo este parámetro de análisis, se definieron perfiles de riesgo que permitirán planificar las visitas de inspección para el año 2023 y prestar una vigilancia efectiva para tomar acciones preventivas que mejoren los indicadores sanitarios del municipio objeto de análisis.

El análisis comparativo con el año 2021 estableció un total de establecimientos visitados de 327, los cuales aumentaron en 116 con visita de inspección sanitaria para el 2022. Ver tabla 5.

**Tabla 5.** Visitas de Inspección sanitaria, Villanueva, 2021 – 2022

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos 2021	Porcentaje	No. De Establecimientos 2022	Porcentaje
Preparación de alimentos	161	42,4%	114	26,02%
Comedores	0	0%	4	0,91%
Almacenamiento de alimentos y bebidas	3	0,79%	4	0,91%
Expendios de Alimentos	80	21,1%	116	26,48%
Grandes superficies	1	0,26%	2	0,45%
Expendios de carne	15	3,95%	7	1,59%
Venta en vía pública	30	7,91%	66	15,06%
Expendio de Bebidas Alcohólicas	77	20,31%	125	28,53%
Vehículos de Transporte de Alimentos	12	3,16%	0	0%
<b>Total</b>	<b>379</b>	<b>100%</b>	<b>438</b>	<b>100%</b>

Fuente: Autor, 2022

Para año 2022 el mayor aumento respecto a las inspecciones sanitarias se presentó en los sujetos de *venta en vía pública* pasando de treinta (30) a sesenta y seis (66) establecimientos. Así mismo, se presenta una reducción en el número de establecimientos de *preparación de alimentos* esto debido a que en el municipio se han



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

aumentado considerablemente el número de vendedores ambulantes autorizados por la Alcaldía y se dio prioridad a estas visitas.

Así bien, la relación entre el porcentaje de distribución y la prioridad, demostró que el comportamiento en general durante los años 2020 y 2021 fue similar, puesto que se logró tener mayor incidencia en las Prioridades 3 y 4.

De manera complementaria se analizó la relación entre el porcentaje de distribución y el nivel de criticidad de cada riesgo según SOA de acuerdo a las cuatro escalas de subdivisión: Extremo, Alto, Moderado y Bajo (Ver tabla 4). De los anteriores niveles, se encontró que para 2020 y 2021 si existió una distribución homogénea en los resultados obtenidos, dado que, se logró categorizar mayor número de establecimientos bajo el “nivel Moderado” siendo para el año 2021 el 50,3% (104) y el 70,4% (305) para 2022 respectivamente, debido a que se dio un aumento en el número de establecimientos inspeccionados.

### Conceptos sanitarios 2022

**Tabla 6.** Conceptos sanitarios alimentos y bebidas, Villanueva, 2022.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	Concepto sanitario		
		Favorable	Favorable con requerimientos	desfavorable
Preparación de alimentos	114	3	110	1
Comedores	4		4	
Almacenamiento de alimentos y bebidas	4		4	
Expendios de Alimentos	115	12	103	
Grandes superficies	2		2	
Venta vía pública	66		66	
Expendio de Bebidas Alcohólicas	121	21	100	
Expendio de carnes	7	2	5	
<b>Total</b>	<b>433</b>	<b>38</b>	<b>394</b>	<b>1</b>
<b>Porcentaje</b>		<b>8,77%</b>	<b>90,99%</b>	<b>0,23%</b>

Fuente: Autor, 2022

En lo que respecta al concepto sanitario obtenido se encuentra que de la totalidad de inspecciones, un 8,77% obtuvo concepto FAVORABLE cumpliendo con más del 90% de los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente, un 90,99% con concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ubicándose en un rango de cumplimiento entre 60% – 89,9% y finalmente un 0,23% con concepto DESFAVORABLE, este último corresponde a un restaurante con medida sanitaria de seguridad la cual a la fecha se encuentra clausurado (Ver Tabla No. 6).





## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

Este resultado indica que la mayoría de establecimientos requiere subsanar aspectos técnicos, los cuales de acuerdo a las experiencias *in situ*, se pueden clasificar en términos generales con observaciones que verifican condiciones del personal de manipulador alimentos como: plan de capacitación y examen de aptitud médica y plan de saneamiento, lo cual representa mayor importancia puesto que estos dos bloques califican más del 50% del acta.

### Expendio de carnes

La evaluación de los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que expenden carne y productos cárnicos comestibles, lo definen las disposiciones del Decreto 1500 de 2007 Cap. VI EXPENDIO Y ALMACENAMIENTO y sus reglamentos técnicos, entre los cuales citan la obligatoriedad de la inscripción y solicitud de la Autorización Sanitaria (AS) ante la respectiva Dirección Territorial de Salud según el Art. 8 de la Resolución 3753 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Art. 3 de la Resolución 2016041871 de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima. En consecuencia, desde el año 2019 la SDS realizó visitas con fines de efectuar el trámite de la Autorización Sanitaria (AS), consistente en la aplicación del diagnóstico sanitario y formulario de solicitud del mismo.

Así bien, para el Municipio de Villanueva a la fecha de corte del presente informe, se tienen un total de 15 expendios de carnes, los cuales todos cuentan con autorización sanitaria. Por consiguiente, es posible inferir que para el municipio se tiene el cumplimiento del 100% respecto a la obtención de la AS.

### CONCLUSIONES

El Mapa de Riesgo Sanitario para establecimientos de alimentos y bebidas, es una herramienta fundamental, que nos ayuda a clasificar e identificar aquellos por el 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 Departamental 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 Villanueva la fluctuación de los establecimientos no permite ejercer el estricto control de los requisitos de sanidad.

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 1-2 y Riesgo Alto, de igual forma se



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

debe alcanzar la frecuencia en las visitas de estos según lo establecido por Invima (mínimo 60%).

El presente informe aun cuando no haga un análisis detallado sobre el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, condiciones de manipulación de alimentos, implementación de plan de saneamiento, entre otros aspectos específicos de los procesos higiénico sanitarios, es en principio una forma avanzada de conocer el estado de cumplimiento de los aspectos sanitarios de los establecimientos de almacenamiento, preparación, transporte, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, estableciendo un índice de riesgo sanitario, el cual sirve de referencia para la evaluación de las estrategias de IVC durante la próxima vigencia.

Dentro de las dificultades que se encuentran para que las acciones correctivas sean ejecutadas satisfactoriamente tras las visitas de IVC, está la inestabilidad jurídica y administrativa de los negocios, dado que los establecimientos son frecuentemente subarrendados o modificados en su razón social, lo que a grandes rasgos implica que los negocios no consideren los hallazgos de las ETS como oportunidades de mejora.

### RECOMENDACIONES

Para que el Municipio logre un avance en la categorización y estimación de un *Bajo Riesgo* en los establecimientos inspeccionados por la autoridad sanitaria, se debe precisar no solo de mecanismos sociales que permitan la capacitación y orientación a manipuladores de alimentos, sino del compromiso y responsabilidad de los propietarios de aquellos negocios que preparen, envasen, almacenen, transporten o expendan alimentos o materias primas para consumo humano, pues finalmente, estos comerciantes son los actores directamente implicados en que sus procesos mejoren y de que asuman que el CONCEPTO SANITARIO otorgado por la ETS, más que un requisito, es una herramienta para expandir su empresa y para asegurar que sus productos no representen un riesgo para la comunidad.

### BIBLIOGRAFIA

1. Secretaría de Salud de Casanare, Análisis de Mapa de Riesgo Villanueva, diciembre de 2021.
2. Invima. Formato de Reporte de Inscripción de Vehículos Transportadores de Alimentos y Bebidas. Consulta en línea [Consolidado+Vehículos.pdf \(invima.gov.co\)](#)

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN  
Elaboró: Jisseth Dajanna Ramírez G, Profesional Apoyo SAN