



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

1. INTRODUCCIÓN

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.

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 2021 en el municipio de Monterrey, Casanare. Por consiguiente, se expone qué 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.

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 Monterrey durante el año 2021.

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)).
- ✓ Establecer un panorama general sobre el cumplimiento del trámite de autorizaciones sanitarias en los expedidos de carne del municipio.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

3. ANÁLISIS DE RESULTADOS

La Secretaría Departamental de Salud de Casanare en su labor como ETS, continuó implementando el Modelo de IVC en las actividades de su competencia y en promoción de la inocuidad de la cadena alimentaria en el sector salud. Por tal razón, presenta a continuación los resultados obtenidos en las visitas de IVC realizadas por los técnicos y profesionales de apoyo encargados del municipio de Monterrey, Casanare.

Así bien, conforme a la primera base de datos – B.D es oportuno resaltar que, entre el 01 de enero al 31 de diciembre de 2021, se realizaron 49 inscripciones de establecimientos y/o sujetos asociados a riesgos en salud pública, los cuales se discriminan a través de la Tabla No. 1. La cifra del año 2021 comparada con los periodos anteriores, representó un descenso de 7 y 22 negocios inscritos respecto a las vigencias 2020 y 2019, respectivamente. y a su vez un aumento de 62 establecimientos con respecto al año 2019.

Tabla No. 1. Consolidado de establecimientos inscritos en el Municipio de Monterrey, años 2019 - 2020 – 2021

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	AÑO			ESTABLECIMIENTOS INACTIVOS entre 2019 al 2021*
		2019	2020	2021	
	Restaurante	23	1	9	9
	Panadería	3	8	2	2
Preparación de alimentos	Frutería y/o Heladería	2	1	6	5
	Comidas rápidas	5	12	8	6
	Comedores	6	0	1	13
	Cafetería	7	2	6	13
	Expendios de alimentos	Expendio de alimentos	8	20	13
	Productos de la Pesca	2	0	1	0
Grandes superficies	Grandes superficies	2	0	0	0
Almacenamiento ambiente	Bodega de almacenamiento	0	1	0	1
Venta en Vía Pública	*Puesto Fijo o Estacionario con preparación *sin Preparación	5	0	0	5
Plazas de mercado	Plazas de mercado	0	0	0	0
Expendio de bebidas alcoholicas	Expendio de bebidas alcoholicas	2	0	0	2
Expendedores de leche cruda	Expendedores de leche cruda	0	4	0	0
Expendios de carnes	Expendios de carnes	6	7	3	19
TOTAL		71	56	49	86

Fuente: Autor, 2021

En relación al análisis de las tres anualidades, resulta importante mencionar que el comportamiento y/o avance presentado, muestra un proceso moderado de recuperación económica del municipio, debido a que de la misma manera como fue



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

realizado la inscripción de nuevos negocios, también se presentaron cierres que denotan un aumento de 48 establecimientos inactivos frente a los 38 que se describían en las estadísticas presentadas por medio del análisis de Mapa de Riesgo del año 2020 ¹. En este sentido, resulta preocupante que para la vigencia 2021 se tenga un incremento de 48 establecimientos inactivos y 49 nuevas inscripciones, puesto que evidencia un bajo dinamismo local que sugiere entre otras razones, afectaciones dada la emergencia sanitaria a causa del COVID- 19, como también clausura de establecimientos por problemas económicos en los comerciantes o traslados de domicilios de los mismos.

Así bien, como resultado del seguimiento al número de inscripciones, se establece también que el formato que presentó mayores aperturas durante el año 2021 fue el de *expendios de alimentos*, ya que, bajo esta clasificación, se alcanzó un total de 13 nuevos negocios en donde se registraron supermercados, minimarkets, tiendas de barrio o fruver. Adicionalmente, las aperturas de tales expendios, evidenciaron un comportamiento exponencial para el auge de estos formatos comerciales durante los tres últimos años, puesto que los resultados obtenidos presentaron una mayor participación en el comportamiento general, obteniendo un acumulado de 41 inscripciones.

En lo que corresponde a los establecimientos de preparación, se logra determinar un mayor registro en el formato de Restaurantes (9), seguido por Comidas Rápidas (8), Fruterías y/o Heladerías (6), Cafeterías (6) y finalmente, Panadería (2). A su vez, se precisa aclarar que la información de los expendios de bebidas alcohólicas, se encuentra desactualizado y que esta función debe desarrollarse por los técnicos del municipio.

Para el caso específico de *ventas de leche cruda para consumo humano*, se menciona que fue solo durante el año 2020, que se realizó censo de los mismos, dando como consecuencia para el municipio, un total de 4 inscripciones de los cuales se logró identificar a expendedores oficiales de tiendas de barrio y/o vendedores ambulantes; por tanto, no se especifican acciones de IVC sobre los mismos durante el 2021.

Por otra parte, el análisis de las Ventas de alimentos en Vía pública del municipio sugiere especial atención, en vista a que a la fecha de corte del presente informe, no se recibió comunicación oficial de la Secretaria de Gobierno, que diera respuesta a la solicitud remitida el pasado 15 de septiembre, que buscó obtener información actualizada acerca del listado oficial y/o base de datos de las ventas de alimentos en vía pública autorizadas. Lo anterior, con fines de desarrollar acciones de Inspección Vigilancia y Control - IVC por parte de la Secretaría de Salud Departamental a los vendedores ambulantes en el municipio mencionado, que cuenten con el permiso sanitario de funcionamiento que refiere la Resolución No. 604 de 1993 "*Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública*".



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

14 inscripciones de los expendios de carnes, surgió en razón a la diligencia de los tramites de autorización sanitaria que se dieron durante la vigencia del 2021. Esta información será explicada posteriormente a través del consolidado de los expendios de Carne del Municipio por medio de la tabla No. 6.

En lo correspondiente a los vehículos de transporte de alimentos y de Carne del municipio objeto de análisis, se logró obtener el reporte actualizado de 13 registros activos, de las cuales se subdividieron en 9 vehículos de transporte de alimentos y 4 de carne o productos cárnicos comestibles. Esta actualización fue llevada a cabo por medio de llamada telefónica o contacto directo y permitió, la identificación de los vehículos inactivos que fueron eliminados de las bases de datos de la SSD de Casanare, en razón a no estar en operatividad, por cambio de propietarios y en último lugar, por presentar visitas de IVC en otras ETS.

Por consiguiente, bajo el reporte de los vehículos que se presentan en la Tabla No. 2, se encuentra el registro de visitas de IVC, donde se resaltan 4 inspecciones del año 2021 y 8 correspondientes al año 2020. Sobre esta situación, se especifica que en cada comunicación realizada a los propietarios, se señaló la importancia de tener inspecciones en los vehículos dedicados al transporte y distribución de alimentos, a fin de obtener un concepto higiénico sanitario por parte de las autoridades sanitarias competentes. Así mismo sobre los vehículos de carne, se orientó en particular el requerimiento normativo que da cuenta de la obligatoriedad de efectuar inspecciones mínimo dos veces al año, según parágrafo del artículo 13 de la Resolución 2016041871 de 2016 "*Por la cual se establecen los lineamientos para obtener Autorización Sanitaria Provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, así como la Inscripción, Inspección, Vigilancia y Control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles*" y parágrafo del artículo 12 de la Resolución 2019049081 de 2019.

Cabe resaltar, el caso especial que presentan el vehículo de alimentos GET089, debido a que este automotor solo se identificó en B.D *REGISTRO DE INSCRIPCIONES*, en razón a que no presenta visita de IVC, pero sí, se encuentra activo en el municipio como también inscritos únicamente ante la SSD de Casanare (según reporte y consulta del *FORMATO DE INSCRIPCIÓN DE VEHÍCULOS del INVIMA*²). En consecuencia, para esta situación la SSD realizó concertación telefónica para programar las inspecciones de los vehículos, sin embargo, no fue posible coordinación con los representantes legales, quedando pendiente el desarrollo de la IVC para la vigencia 2022.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

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

TIPO DE VEHÍCULO	PLACA	INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN	IVC	FECHA DE IVC
Vehiculos de Transporte de alimentos	1 IGL432	SI	26/11/2018	SI	27/07/2020
	2 RCP147	SI	26/11/2018	SI	17/07/2020
	3 SPR411	SI	26/11/2018	SI	24/07/2020
	4 SWP978	SI	26/11/2018	SI	17/07/2020
	5 SMS450	SI	26/11/2018	SI	24/07/2020
	6 VEN237	SI	26/11/2018	SI	17/07/2020
	7 WNM280	SI	13/02/2020	SI	19/02/2021
	8 JKV056	SI	23/04/2021	SI	22/04/2021
	9 GET089	SOLO INSCRIPCIÓN	11/02/2020	NO	NO
Vehiculos de Transporte de carne	1 GZZ662	SI	14/09/2020	SI	14/09/2020
	2 TSW889	SI	15/09/2020	SI	9/07/2021
	3 WCU344	SI	15/09/2020	SI	15/09/2020
	4 GZZ663	SI	14/09/2020	SI	9/07/2021

Fuente: Autor, 2021

En términos generales, la consolidación del presente informe de análisis de mapa de riesgo permite en primer lugar, exponer el trabajo articulado que se realiza en torno a las acciones de IVC dadas por la autoridad sanitaria en el municipio de Monterrey, Casanare; así mismo, da cuenta de la funcionalidad que confiere el uso e implementación de las tres bases de datos que emplea la SSD de Casanare como son: B.D REGISTRO DE INSCRIPCIONES, B.D MAPA DE RIESGO y B.D CENSO SANITARIO. En este sentido, estas herramientas o instrumentos de apoyo facilitan la interpretación de la información de las visitas de IVC que serán insumo para el análisis. Por consiguiente, se puntualiza que para la validación del actual informe se consideró tanto el resultado final de las últimas visitas de IVC a los establecimientos, así como, los datos generales de la vigencia 2021, según fue el parámetro a estudiar (Ver Tabla No. 3).



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Tabla No. 3. Consolidado de visitas de IVC y Total establecimientos activos, Municipio de Monterrey, año 2021 - (BD Mapa de Riesgo)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	TOTAL ESTABLECIMIENTOS CON ULTIMA VISITA 2021	TOTAL ESTABLECIMIENTOS VISITADOS EN 2021*	TOTAL ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS
Restaurante	29	41	36
Panadería	12	17	13
Frutería	9	13	9
Comidas rápidas	17	23	22
Comedores	3	4	4
Cafetería	10	11	14
Expendio de alimentos	62	65	96
Grandes superficies	2	2	2
Bodega de almacenamiento	3	3	10
Venta en Vía Pública	0	0	0
Expendio de bebidas alcoholicas	1	1	13
Plazas de mercado	0	0	0
Expendios de carnes	13	22	13
Vehiculos de Transporte de carne	2	2	4
Vehiculos de Transporte de alimentos	2	2	8
TOTAL	165	206	244

Fuente: Autor, 2021

* Cifra que refleja la totalidad de visitas realizadas en la vigencia y donde se incluye segundas y terceras visitas del año en curso

Como resultado de las actividades de IVC realizadas por los técnicos y profesionales de apoyo, se obtuvo un total de 206 visitas para el año 2021 y un consolidado final de 244 establecimientos activos en *B.D MAPA DE RIESGO* donde se adhieren también, vehículos de transporte de Alimentos y de Carne o Productos Cárnicos comestibles.

Así bien, la cifra de los establecimientos activos que se reportaron con última visita del año 2021, correspondió a 165 negocios y es sobre este valor, que se puede evaluar los resultados 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 el INVIMA, de 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).

En tal sentido, la implementación del modelo IVC - SOA permitió para el 2021 clasificar según número de prioridad 1, 2, 3 y 4, a un total de 0, 26, 92 y 47 establecimientos respectivamente (Ver Tabla No. 4). Esta organización indicó que la mayor parte de los negocios visitados durante el 2020, terminaron a corte del 31 de diciembre en una categoría de en mediano y bajo riesgo pero que, sin lugar a dudas, es preciso también destacar el comportamiento de alto riesgo en 26 establecimientos cuya prioridad es 2, y



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

en los cuales clasifican: (16) Restaurantes, (8) Comidas Rápidas, (1) comedor social (adulto mayor) y (1) cafetería.

Así bien, en términos generales de este último parámetro, se observa que de los 165 establecimientos el 0% están en prioridad 1; el 15,8 % en Prioridad 2 (igual a 26), el 55,8% en Prioridad 3 (igual a 92), y 28,5% en prioridad 4 (igual a 47). Con esta evaluación se determinarán las visitas de inspección sanitaria y los establecimientos que requieren vigilancia especial, es este caso, se deben priorizar los 26 negocios que se situaron en una prioridad 2 y que fueron citados previamente.

Entre tanto, para el nivel SOA se definió que el rango mayoritario estaba entre 2 a 3 (83), seguido del de 2 a 3 (45) y finalizando con 3 a 4 (37). Bajo este parámetro de análisis, se definieron perfiles de riesgo que permitirán planificar las visitas de inspección para el año 2022 y prestar una vigilancia efectiva para tomar acciones preventivas que mejoren los indicadores sanitarios del municipio objeto de análisis.

Tabla 4. Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo, Municipio de Monterrey, año 2021

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE ESTABLECIMIENTOS	PRIORIDAD (No.)				SOA - Nivel de riesgo (No.)				
		1	2	3	4	0-1	1 a 2	2 a 3	3 a 4	4 a 5
Restaurante	29		16	13			11	18		
Panadería	12			12			10	2		
Frutería	9			9			7	2		
Comidas rápidas	17		8	9			9	8		
Comedores	3		1	2			2	1		
Cafetería	10		1	9			5	5		
Expendio de alimentos	62			23	39		38	24		
Grandes superficies	2			2			2			
Bodega de almacenamiento	3				3		2	1		
Venta en Vía Pública	0									
Expendio de bebidas alcohólicas	1				1		1			
Plazas de mercado	0									
Expendios de carnes	13			13			12	1		
Vehículos de Transporte de carne	2				2		2			
Vehículos de Transporte de alimentos	2				2		2			
TOTAL	165	0	26	92	47	0	45	83	37	0

Fuente: Autor, 2021



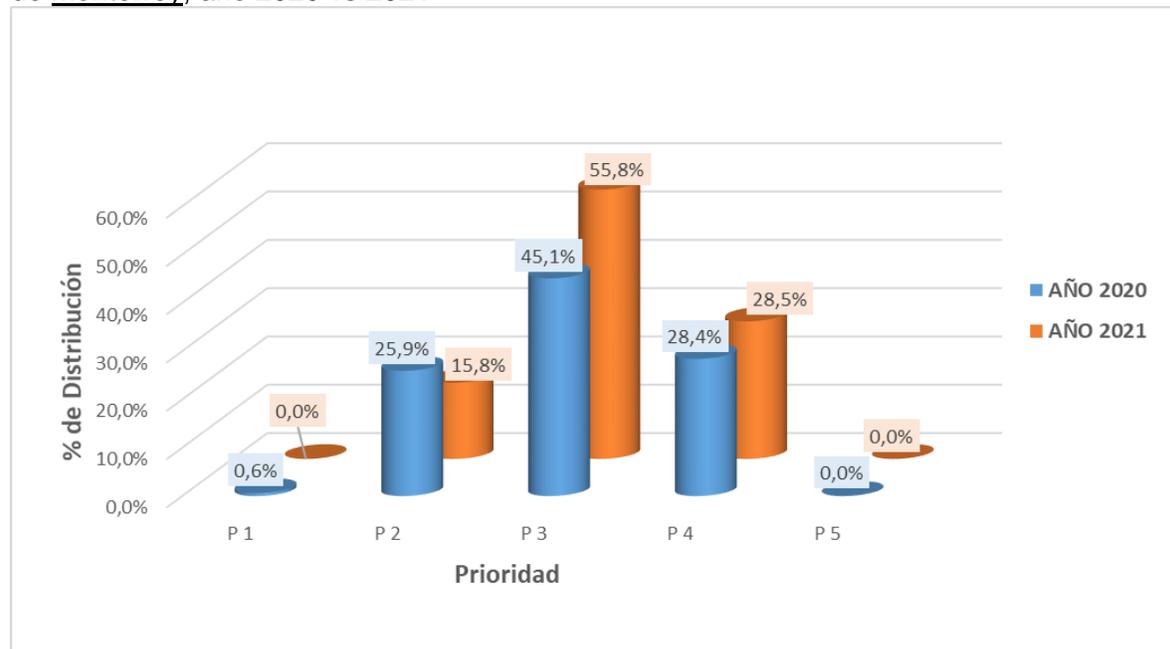
MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Por otra parte, para realizar un análisis comparativo entre la priorización y el nivel de riesgo del año 2021 y año 2020 (Ver Gráfico No. 1), se estableció inicialmente, un total de 162 ¹ visitas de IVC a corte de 31 de diciembre de 2020 y bajo estas, se estimaron prioridades 1, 2, 3 y 4 con valores de 0,6%, 25,9%, 45,1% y 28,4% respectivamente.

Es importante mencionar que la base datos se actualiza según las inspecciones realizadas, por lo cual resulta incoherente e impreciso hacer un análisis del año 2020 utilizando los datos de la vigencia actual. Por tanto, el número de visitas de referencia del año 2020 fue tomado del mapa de riesgo de tal vigencia, presentado en cumplimiento del Contrato de Prestación de servicio No. 1840 de 2020. Así bien, teniendo en cuenta lo anterior, se logró obtener la Grafica No. 1 y Grafica No. 2.

Así bien, la relación entre el porcentaje de distribución y la prioridad, demostró que el comportamiento en general durante el año 2020 y 2021 fue similar, puesto que se logró tener mayor incidencia en la prioridad 3 y 4. Para esta evaluación, también resulta claro exponer que hubo menor porcentaje de distribución de establecimientos en la prioridad 2, durante el 2021 (con 26) que en comparación con el 2020 (con 42), y a su vez que la prioridad 1, no se presentó durante el 2021, pero sí en 2020.

Grafica No. 1. Porcentaje de Distribución de establecimientos vs la prioridad, Municipio de Monterrey, año 2020 vs 2021



Fuente: Autor, 2021

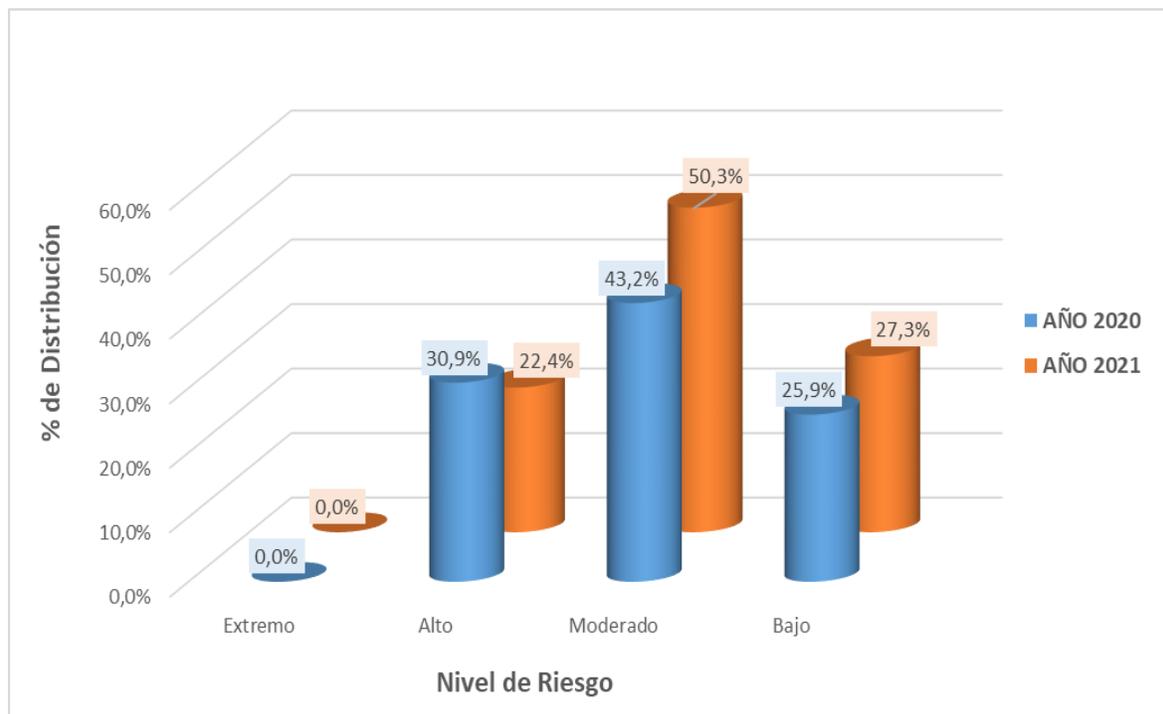


MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

De manera complementaria se analizó la relación entre el porcentaje de distribución y el nivel de criticidad de cada riesgo según SOA y de acuerdo a las cuatro escalas de subdivisión: extremo, alto, moderado y bajo (Ver Gráfica No. 2). De los anteriores niveles, se encontró que para el 2020 y 2021 si existió una distribución homogénea en los resultados obtenidos, dado que, para el primer y segundo año, se logró categorizar mayor número de establecimientos bajo el “nivel moderado” (43,2% igual a 70) para 2020 y (50,3% igual a 83) para 2021.

No obstante, por medio de la Gráfica No. 2, también se logra identificar los establecimientos que requieren vigilancia especial, que en este caso son los de alto riesgo, quienes para el 2020 sumaron (50 con 30,9%) negocios y (37 con 22,4%) al 2021.

Grafica No. 2. Porcentaje de Distribución vs el Nivel de Riesgo, Municipio de Monterrey, año 2020 vs 2021.



Fuente: Autor, 2021



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

De forma general, a través de la Tabla No. 5 se destaca que para el 2020 y 2021 se tuvo una priorización similar de los negocios a inspeccionar por categoría, ya que, en el primer y segundo periodo, se presentaron mayores visitas a expendios de alimentos (32,1% año 2020 y 31,6% año 2021) seguido de restaurante (15,4% año 2020 y 19,9% año 2021).

Que dentro de las tasas porcentuales de los formatos de mayor interés sanitario en los que se encuentran los de preparación de alimentos se destaca en orden decreciente el siguiente orden para el año 2021: Restaurantes 19,9%, comidas Rápidas 11,2%, Panaderías 8,3%, Fruterías 6,3%, Cafeterías 5,3% y comedores 1,9%.

Tabla No. 5. Número y Porcentaje de Visitas de IVC por Tipo de Establecimiento, Municipio de Monterrey, Año 2020 vs 2021 (SITUACIÓN GENERAL CONSIDERANDO TOTAL VISITAS)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	TOTAL VISITAS 2020		TOTAL VISITAS 2021	
	(GENERAL)*	PORCENTAJE	(GENERAL)*	PORCENTAJE
Restaurante	25	15,4%	41	19,9%
Panadería	15	9,3%	17	8,3%
Frutería	4	2,5%	13	6,3%
Comidas rápidas	17	10,5%	23	11,2%
Comedores	3	1,9%	4	1,9%
Cafetería	8	4,9%	11	5,3%
Expendio de alimentos	52	32,1%	65	31,6%
Grandes superficies	2	1,2%	2	1,0%
Bodega de almacenamiento	14	8,6%	3	1,5%
Venta en Vía Pública	0	0,0%	0	0,0%
Expendio de bebidas alcohólicas	2	1,2%	1	0,5%
Plazas de mercado	0	0,0%	0	0,0%
Expendios de carnes	7	4,3%	22	10,7%
Vehículos de Transporte de carne	4	2,5%	2	1,0%
Vehículos de Transporte de alimentos	9	5,6%	2	1,0%
TOTAL	162		206	

Fuente: Autor, 2021



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

En lo que respecta al concepto sanitario obtenido se encuentra que, de la totalidad de inspecciones, existe un 12,7% de establecimientos con concepto FAVORABLE cumpliendo con más del 90% de los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente, un 87,3% con concepto de FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ubicándose en un rango de cumplimiento entre 60% – 89,9% y finalmente un 0% con concepto de DESFAVORABLE (Ver Tabla No. 6).

Este resultado indica que la mayoría de establecimientos requiere la subsanación de aspectos técnicos, los cuales de acuerdo a las experiencias in situ, se pueden clasificar principalmente con observaciones nulas obtenidas en los ítems que basan en condiciones del personal manipulador referente a la obtención del carnet en manipulación de alimentos y examen de aptitud médica. Adicionalmente, se estima que gran cantidad de establecimientos presentan observaciones negativas en el bloque de saneamiento el cual presenta mayor importancia puesto que de forma general otorga más puntos porcentuales específicamente treinta y ocho (38), treinta y tres (33), treinta y tres (33) y veinte y ocho (28), para expendio de bebidas alcohólicas, preparación de alimentos, expendio de carnes y expendio de alimentos, respectivamente. Lo anterior para mencionar los principales establecimientos.

Tabla No. 6. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Monterrey, año 2021 (SITUACIÓN ACTUAL CONSIDERANDO ULTIMA VISITA)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	TOTAL VISITAS 2021 (ULTIMA VISITA)	CONCEPTO SANITARIO		
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE
Restaurante	29	3	26	
Panadería	12	4	8	
Frutería	9	1	8	
Comidas rápidas	17		17	
Comedores	3	1	2	
Cafetería	10		10	
Expendio de alimentos	62	5	57	
Grandes superficies	2		2	
Bodega de almacenamiento	3	2	1	
Venta en Vía Pública	0			
Expendio de bebidas alcohólicas	1	1		
Plazas de mercado	0			
Expendios de carnes	13		13	
Vehículos de Transporte de carne	2	2		
Vehículos de Transporte de alimentos	2	2		
TOTAL	165	21	144	0
PROCENTAJE		12,7%	87,3%	0,0%

Fuente: Autor, 2021



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

La evaluación de los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que expenden carne y productos cárnicos comestibles, lo define 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, 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 Monterrey a la fecha de corte del presente informe, se tienen un total de 14 expendios de carnes, de los cuales 13 negocios que equivalen al 92,81% cuentan con AS y 1 se encuentra en trámite de la misma. Por consiguiente, es posible inferir que para el municipio se tiene el cumplimiento del 100% respecto a la obtención de la AS.

El consolidado de expendios de Carne del Municipio de Monterrey, así como la descripción detallada del trámite de las Autorizaciones sanitarias en los expedios de carne del municipio, se encuentra plasmada a través de la Tabla No. 7 y Tabla No. 8, respectivamente.

Tabla No. 7. Consolidado de expendios de Carne del Municipio de Monterrey, año 2021.

MUNICIPIO	ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS	DIAGNÓSTICO	ACTAS IVC 2021	AS
	1 DISTRICARNES MONTERREY CYA	SI	SI	SI	SI
	2 SUPERMERCADO LA PIOLINA	SI	SI	SI	SI
	3 CARNES EL RODEO JJ	SI	SI	SI	SI
	4 DISTRICARNES OMAR	SI	SI	SI	SI
	5 SUPERMERCADO LECHE MIEL DONDE JULIA	SI	SI	SI	SI
	6 EXPENDIO DE CARNES VIRNA DAYANA	SI	SI	SI	SI
	7 FRIGOCARNES EL TRIUNFO SERVICIO Y CALIDAD	SI	SI	SI	SI
Monterrey	8 EXPENDIO DE CARNES EL TRANQUERO	SI	SI	SI	SI
	9 DISTRICARNES NOVILLON REGION MONTUNO	SI	SI	SI	SI
	10 SURTICARNES EL GUAYABAL	SI	SI	SI	SI
	11 DISTRICARNES EL NOVILLON LA 17	SI	SI	SI	SI
	12 CARNES LA GRANJA DE MONTERREY	SI	SI	SI	SI*
	13 DISTRICARNES EL LLANERAZO EMMANUEL	SI	SI	SI	SI*
	14 SURTICARNES LAS MELLIZAS	SI	SI	NO	EN PROCESO

Fuente: Autor, 2021



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Tabla No. 8. Tramite de las Autorizaciones sanitarias en los expedíos de carne del municipio de Monterrey, año 2021.

MUNICIPIO	ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	AÑO DE AS	ULTIMA ACTAS IVC	AS	
Monterrey	1	DISTRICARNES MONTERREY CYA	2019	2021	SI
	2	SUPERMERCADO LA PIOLINA	2019	2021	SI
	3	CARNES EL RODEO JJ	2019	2021	SI
	4	DISTRICARNES OMAR	2019	2021	SI
	5	SUPERMERCADO LECHE MIEL DONDE JULIA	2020	2021	SI
	6	EXPENDIO DE CARNES VIRNA DAYANA	2019	2021	SI
	7	FRIGOCARNES EL TRIUNFO SERVICIO Y CALIDAD	2020	2021	SI
	8	EXPENDIO DE CARNES EL TRANQUERO	2020	2021	SI
	9	DISTRICARNES NOVILLON REGION MONTUNO	2020	2021	SI
	10	SURTICARNES EL GUAYABAL	2020	2021	SI
	11	DISTRICARNES EL NOVILLON LA 17	2020	2021	SI
	12	CARNES LA GRANJA DE MONTERREY	2021	2021	SI
	13	DISTRICARNES EL LLANERAZO EMMANUEL	2021	2021	SI
	14	SURTICARNES LAS MELLIZAS	EN PROCESO	PROGRAMACIÓN 2022	SI
TOTAL	14				

Fuente: Autor, 2021

Espacio en blanco



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

ANÁLISIS DE ESTRATEGIA "PILAS DONDE COME"

Durante la vigencia 2021, se desarrolló la estrategia de información y educación para la comunidad denominada Pilas Donde Come – PDC la cual fue ejecutada desde REDSALUD CASANARE E.S.E y articulada por la Secretaria de Salud Departamental. Esta campaña buscó dar reconocimiento al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, asignando una codificación de colores (Ver Tabla No. 9) de acuerdo con los conceptos sanitarios de 200 establecimientos de preparación como restaurantes, cafeterías, panaderías, fruterías, heladerías, comidas rápidas y expendios de carnes de los municipios de Aguazul, Villanueva, Monterrey, Maní, Trinidad, Tauramena y Paz de Ariporo.

Tabla No. 9. Semaforización estrategia Pilas Donde Come, año 2021.

COLOR DEL DISTINTIVO	CONCEPTO SANITARIO	
VERDE	90-100 %	Cumple totalmente las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
AMARILLO	80-89.9%	Cumple parcialmente las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente y se procede a dejar exigencia. Es de carácter temporal.
NARANJA	70 -79.9 %	Cumple con algunas condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente y se procede a dejar exigencia. Es de carácter temporal.

Fuente: SSD Ficha metodológica estrategia Pilas Donde Come, 2021

Tal como se observó en la tabla No. 9, los colores distintivos a implementar por medio de la semaforización fueron VERDE, AMARILLO y NARANJA, que a su vez, definieron la categorización en tres medallas: ORO, PLATA y BRONCE. Para esta semaforización fue imprescindible definir las condiciones sanitarias que aplicaban según la categoría obtenida. Por tal razón, se utilizó como soporte el ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS, determinando los requisitos sanitarios ideales que debían cumplirse en cada visita de IVC y que permitían que los negocios de alimentos pudieran adherirse a la estrategia PDC (Ver Tabla No. 10).



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Tabla No. 10. Categorización del concepto estrategia Pilas Donde Come, año 2021.

CATEGORIA	TIPO DE CUMPLIMIENTO	ASPECTOS SANITARIOS A TENER EN CUENTA
ORO	CUMPLIMIENTO OPTIMO	<p>Este establecimiento CUMPLE TOTALMENTE con todos los requisitos sanitarios legales, como son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alimentos seguros • excelente limpieza y desinfección • instalaciones adecuadas • equipos y utensilios en perfecto estado • personal manipulador de alimentos impecable • buenas prácticas higiénicas • manejo adecuado de basuras y residuos líquidos
PLATA	CUMPLIMIENTO CON MEJORAS PENDIENTES.	<p>Este establecimiento CUMPLE PARCIALMENTE, le falta poco para alcanzar el sello ORO, pero debe mejorar en aspectos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • condiciones higiénico sanitarias • limpieza y desinfección • instalaciones • equipos y utensilios en buen estado y limpios • personal que cumpla con requisitos para manipulación de alimentos • manejo de residuos
BRONCE	CUMPLIMIENTO CON ACCIONES INMEDIATAS DE MEJORA	<p>Este establecimiento CUMPLE PARCIALMENTE, debe mejorar en aspectos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • limpieza y desinfección • instalaciones adecuadas • equipos y utensilios en buen estado y limpios • buenas prácticas higiénicas • personal manipulador de alimentos con educación y capacitación permanente • manejo de residuos

Fuente: SSD Ficha metodológica estrategia Pilas Donde Come, 2021

Cabe aclarar que la categorización de los establecimientos elegidos para la estrategia PDC, fue diferente a la clasificación del concepto sanitario que emite la ETS una vez realizada la IVC, dado que, según la normatividad sanitaria y la situación encontrada, este concepto puede ser: FAVORABLE, FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS o DESFAVORABLE.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Así bien, para el caso del municipio de Monterrey fueron adheridos 40 establecimientos a los cuales se les impuso sello durante el mes de septiembre. Posteriormente, durante el mes de noviembre fue efectuado el seguimiento a las acciones correctivas realizadas por los comerciantes en 38 establecimientos, dado que 2 negocios habían presentado cierres al momento de la inspección. (Ver Tabla No. 11).

Tabla No. 11. Relación de establecimientos del municipio de Monterrey adheridos a la estrategia "Pilas donde come", año 2021.

ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS A LA ESTRATEGIA "PILAS DONDE COME"	
PRIORIZACIÓN INICIAL	<u>38</u>
PRIORIZACIÓN FINAL	<u>35</u>

Fuente: Autor, 2021

A continuación, en la Tabla No. 12 se detalla el seguimiento y ejecución de la estrategia "PILAS DONDE COME" en el municipio de Monterrey y se evidencia la categorización inicial y final de los establecimientos vigilados. De acuerdo a los resultados encontrados, se destaca el comportamiento de 7 negocios: (4 panaderías, 2 restaurantes populares y 1 frutería) que lograron mantener la categoría de ORO durante toda la campaña, demostrando el cumplimiento ideal de los aspectos sanitarios. Así mismo, se resaltan el avance de otros 4 establecimientos (1 panaderías, 3 restaurantes populares) que si bien, no todos lograron obtener la medalla ORO, si subieron de categoría sea de BRONCE a PLATA o PLATA A ORO. Por último, se menciona la participación de 2 organizaciones comerciales (2 restaurantes populares) que bajaron de categoría de PLATA a BRONCE u ORO a PLATA debido a incumplimientos normativos evidenciados durante el desarrollo de la visita, los cuales fueron consignados en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo y socializados a los propietarios con el fin de establecer acciones de mejora.

Finalmente, resulta necesario exponer que, aun cuando la categoría obtenida correspondiera a ORO y el concepto sanitario fuera FAVORABLE, la calificación alcanzada durante la IVC, no representaban un 100% de cumplimiento, dado que el rango comprendía una valoración entre 90% a 100% y que si bien, se alcanzaba condiciones sanitarias ideales, se podían presentar falencias en aspectos técnicos, relacionados principalmente con la verificación documental como por ejemplo: la identificación de exámenes médicos de laboratorio, ejecución del plan de saneamiento o Manejo de registros de control de temperatura, entre otros .



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Tabla No. 12. Consolidado y categorización de establecimientos del municipio de Monterrey adheridos a la estrategia “Pilas donde come”, año 2021.

CATEGORIA inicial	CATEGORIA final	NO.	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE COMERCIAL	TIPO DE ESTABLECIMIENTO
<u>ORO</u>	<u>ORO</u>	1	PAN CANELA PANADERIA Y PASTELERIA	Panadería y /o Pastelería
<u>ORO</u>	<u>ORO</u>	2	ASADERO BAR EL BOTALON	Restaurante
<u>ORO</u>	<u>ORO</u>	3	RESTAURANTE Y HELADERIA COSITAS RICAS	Restaurante
<u>ORO</u>	<u>ORO</u>	4	MARIA MULATA GROUP	Panadería y /o Pastelería
<u>ORO</u>	<u>ORO</u>	5	PANADERIA Y PASTELERIA EL EXITO DOÑA BERTHA	Panadería y /o Pastelería
<u>ORO</u>	<u>ORO</u>	6	PANADERIA NUEVO HORIZONTE	Panadería y /o Pastelería
<u>ORO</u>	<u>ORO</u>	7	FRUTERIA HELADERIA COCTEL HAWAIANO	Jugos, Frutería y /o heladería
ORO	<u>PLATA*</u>	8	RESTAURANTE Y PIQUETEADERO MI MAMA	Restaurante
PLATA	PLATA	9	CARNES EL RODEO JJ	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	10	DISTRICARNES OMAR	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	11	EXPENDIO DE CARNES VIRNA DAYANA	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	12	DISTRICARNES MONTERREY CYA	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	13	SUPERMERCADO LECHEMIEL DONDE JULIA	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	14	FRIGOCARNES EL TRIUNFO SERVICIO Y CALIDAD	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	15	EXPENDIO DE CARNES EL TRANQUERO	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	16	DISTRICARNES NOVILLON REGIOMONTUNO	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	17	SURTICARNES EL GUAYABAL	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	18	SUPERMERCADO LA PIOLINA	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	19	DISTRICARNES EL NOVILLON LA 17	Expendio Carnes
PLATA	PLATA	20	HAMBURGUESAS SEÑOR PATACON	Restaurante
PLATA	PLATA	21	SUPER KROKANTICOS	Restaurante
PLATA	PLATA	22	TORTAS Y PONQUE DONDE TARACHE	Panadería y /o Pastelería
PLATA	PLATA	23	HELADERIA FRUTERIA DANNY DE LA ONCE	Jugos, Frutería y /o heladería
PLATA	PLATA	24	RICAREPA SW	Restaurante
PLATA	PLATA	25	COMIDAS RAPIDAS PASO REAL	Restaurante
PLATA	PLATA	26	RESTAURANTE Y PIQUETEADERO EL PALACIO BOYACENSE	Restaurante
PLATA	PLATA	27	ASADOS Y CROKANTICOS	Restaurante
PLATA	PLATA	28	CAFÉ TIERRA GRATA	Cafetería
PLATA	PLATA	29	AMASIJOS MONTERREY	Cafetería
PLATA	<u>BRONCE*</u>	30	RESTAURANTE CREMA Y SAZON	Restaurante
PLATA	PLATA	31	RESTAURANTE ALTOS DE LA COLINA	Restaurante
PLATA	PLATA	32	CAFETERIA DULCE AROMA DEL LLANO	Cafetería
PLATA	PLATA	33	HELADERIA OSO POLAR	Jugos, Frutería y /o heladería
PLATA	PLATA	34	RESTAURANTE HOTEL LOS LAGOS	Restaurante
BRONCE	<u>PLATA*</u>	35	PANADERIA LA ITALIANA	Panadería y /o Pastelería
BRONCE	<u>PLATA*</u>	36	RESTAURANTE CHICKEN HOUSE	Restaurante
BRONCE	<u>PLATA*</u>	37	ASADERO PUNTO RICO	Restaurante
BRONCE	<u>PLATA*</u>	38	COMIDAS PA COMELO EL DEL SABOR	Restaurante
BRONCE	CERRÓ - SE INACTIVA	39	RESTAURANTE CARBON DE PALO	Restaurante
BRONCE	CERRÓ - SE INACTIVA	40	MI PLACITA MIRAFLOREÑA	Expendio Carnes

Fuente: Autor, 2021



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

CONCLUSIONES

- 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 más 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.
- Si bien, no existe un referente específico para la elaboración de los informes de mapas de Riesgo de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas, para el caso de este documento, se buscó exponer la situación sanitaria que presenta el municipio durante el año 2020 y en la cual, se logra analizar la aplicación de la metodología basada en la combinación de variables del modelo de Inspección, Vigilancia y Control basado en riesgo – IVC SOA desarrollado por el INVIMA, que permite priorizar los riesgos existentes, y que contribuye al desarrollo del modelo de IVC que actualmente se utiliza por la SDS de Casanare.
- 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 mejora.
- La diferencia en los establecimientos activos de *B.D REGISTRO DE INSCRIPCIONES frente a B.D MAPA DE RIESGO o B.D CENSO SANITARIO*, evidencia un proceso de desactualización y eventualmente, muestra fallas en los procesos de inscripción de establecimientos por parte de los técnicos de apoyo del municipio en análisis. Tal es la situación particular de formatos como: Expendios de alimentos, Grandes superficies, Bodegas y Expendios de bebidas alcohólicas que no se encuentran inscritas en su totalidad en la *B.D REGISTRO DE INSCRIPCIONES*.
- Es imperativo realizar consolidación y actualización de base de datos de expendios de bebidas alcohólicas ya que estos formatos, presentan un bajo número de inscripciones en *B.D REGISTRO DE INSCRIPCIONES* comparada con la *B.D MAPA DE RIESGO*.
- En cuanto a la implementación de la estrategia de información y educación para la comunidad denominada Pilas Donde Come – PDC, fue posible percibir gran acogida por la mayoría de los comerciantes que participaron en la campaña y que vieron reconocidos sus esfuerzos de forma pública. Así mismo, representó una gran iniciativa



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

para fomentar la cultura sanitaria y el desarrollo de acciones de mejoramiento continuo en torno al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

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 una 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. Secretaria de Salud de Casanare, Análisis de Mapa de Riesgo Monterrey, diciembre de 2020.
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: María Alejandra Pinzón, Profesional Apoyo SAN CPS 630-2021