



MAPA DE RIESGO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIOS DE SAN LUIS DE PALENQUE Y TRINIDAD

En atención a las acciones de vigilancia a establecimientos de alimentos y bebidas del departamento de Casanare a cargo de la Secretaría de salud, quien busca verificar las condiciones sanitarias y de esta forma realizar la clasificación basada en el riesgo para el respectivo control de los alimentos, se hizo inspección, vigilancia y control a 306 establecimientos ubicados en los municipios de Trinidad y San Luis de Palenque, priorizando diez (10) líneas que hacen referencia al tipo de sujeto al cual pertenece cada uno de estos establecimientos clasificados según Manual de inspección vigilancia y control sanitario dado por el INVIMA quedando de la siguiente manera: (1) Preparación de Alimentos, (2) Almacenamiento de alimentos y bebidas, (3) vehículos transportadores de alimentos, (4) expendio de alimentos y bebidas, (5) expendio de carnes, (6) expendio de bebidas alcohólicas, (7) plazas de mercado o central de abastos, (8) ventas de alimentos y bebidas en la vía pública, (9) alimentos y bebidas en grandes superficies y (10) ensamble de alimentos y bebidas¹, de las cuales se recopila información adquirida a través de actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo y así obtener datos necesarios para realizar la respectiva priorización.

El nivel de riesgo y prioridad de los establecimientos a visitar se da adoptando las pautas que indica el modelo de IVC basado en el riesgo SOA del Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), el cual tiene como objetivo mejorar la eficiencia y efectividad en el procedimiento de inspección, vigilancia y control sanitario, valorando tres aspectos importantes: Severidad (S) asociada con la clasificación de los productos según su riesgo, probabilidad de Ocurrencia (O) depende de la cantidad de incidentes y eventos adversos y afectación (A) relacionada con la población expuesta al consumo o uso del producto², dicho modelo fue aplicado a 306 establecimientos de interés sanitario en los municipios de San Luis de Palenque (90) y Trinidad (216), visitados en el año 2021.

MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

Inscripciones establecimientos San Luis de Palenque

La Secretaría Departamental de Salud de Casanare 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 2021 hay un total de 107 establecimientos activos-inscritos y tres (3) vehículos transportadores de alimentos en el municipio de San Luis de Palenque.

Para el año 2021 se inscribieron veintiún (21) establecimientos de alimentos y bebidas en el municipio de San Luis de Palenque, los cuales se relacionan a continuación:

¹ Instituto Nacional de Vigilancia en Medicamentos y Alimentos (INVIMA) 2015, Manual de IVC sanitario de alimentos y bebidas basado en el riesgo para las entidades territoriales de salud, Versión 1, pág. 27-29.

² Ministerio de salud y protección social, Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos (INVIMA) 2014, Guía modelo de IVC-SOA, versión 1.0, Pág. 18-19.

Tabla 1. Inscripción Establecimientos San Luis de Palenque 2020- 2021.

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	2020	2021
Preparación de Alimentos	Restaurante	6	1
	Cafetería	1	1
	Comida Rápida	0	0
	Frutería	0	0
	Comedores Escolares	0	2
	Panaderías	2	0
	Expendio de Alimentos	Expendios de Alimentos	29
Almacenamiento de Alimentos y Bebidas	Productos de la Pesca	0	0
	Dador de Frío	0	0
Comercializador de leche cruda	Almacenamiento a Temperatura Ambiente	1	1
	Comercialización Ambulante de leche cruda	4	0
Venta en Vía Pública	Puesto Fijo o Estacionario	0	0
	Puesto Móvil o Ambulante	0	0
Expendios de Carne	Expendios de Carne	0	0
Grandes Superficies	Grandes Superficies con preparación de Alimentos	1	0
Expendio de Bebidas Alcohólicas	Expendio de Bebidas Alcohólicas	0	1
Total		47	21

Fuente: Base de Datos de Inscripción SLP.

Actualmente se encuentran registrados en la base de datos de inscripciones un total de 177 establecimientos de los cuales 70 presentan inscripción no vigente, lo que significa que no se encuentran en funcionamiento; 36 de ellos hacen referencia a comedores del estado, quienes cambian continuamente el operador del programa de alimentación.

Teniendo en cuenta la información de la tabla 2. Se observa que el número de establecimientos inscritos en el año 2021 en comparación con el año 2020, disminuyó en un 44,68%, esto debido a que en el país se declaró un estado de emergencia dado por Covid-19, lo que disminuyó un poco que en este municipio se dieran apertura a nuevos establecimientos de alimentos y bebidas.

A pesar de que en el año 2020 existió un estado de emergencia sanitaria dada por Covid-19, donde la mayoría de establecimientos cambió la forma de prestar un servicio o en su defecto suspender las actividades económicas, se evidencia que el número de establecimientos inscritos es de 47, situación que se da, debido a la existencia de establecimientos a los cuales se les venía realizando la visita de inspección sanitaria sin estar inscritos ante la entidad territorial de salud del departamento o que por circunstancias del momento se vieron obligados a cambiar de actividad económica.



Tabla 2. Vehículos de Transporte de Alimentos, inscritos y visitados 2020-2021

Vehículo	Municipio	Placa	Inscripción	Fecha 2020	IVC	Fecha 2021
Vehículo transportador de alimentos	San Luis de Palenque	TFU 579	SI	27/08/2019	SI	19/12/2020
Vehículo transportador de alimentos	San Luis de Palenque	WNM284	SI	2/09/2019	SI	03/06/2021
Vehículo transportador de alimentos	San Luis de Palenque	UVM816	SI	08/11/19	SI	31/07/2021

Fuente: Base de Datos Inscripción S.L.P 2021.

Una vez verificada la base de datos del seguimiento realizado a los vehículos transportadores de alimentos, se evidencia que el vehículo de placas TFU 576, cumple ya un año de haber sido objeto de inspección por parte de la autoridad sanitaria, esto debido a que a la fecha no ha sido posible ubicarlo dentro del municipio.

Clasificación de riesgo Municipio de San Luis de Palenque 2021

En el Municipio de San Luis de Palenque se visitaron 90 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario, de donde se pudo obtener la información necesaria para alimentar el mapa de riesgo del municipio y con estos resultados poder obtener la priorización y el nivel de riesgo, permitiendo una acción oportuna por parte de los entes territoriales de salud. Para el año 2021 los establecimientos de alimentos ubicados en el municipio de San Luis de Palenque quedaron priorizados de la siguiente manera:

Tabla 3. Priorización del Riesgo Municipio de San Luis de Palenque 2021.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	Prioridad				Nivel de Riesgo SOA			
		P1	P2	P3	P4	E	A	M	B
Preparación de alimentos	21		15	6			19	2	
Almacenamiento de alimentos y bebidas	1				1			1	
Expendios de Alimentos	51			39	12			39	12
Expendios de carne	3			3				3	
Expendio de Bebidas Alcohólicas	12			9	3			9	3
Vehículos de Transporte de Alimentos	2				2			2	
Total	90	0	15	57	18	0	19	56	15
%Porcentaje		0	16,66	63,33	20	0	21,11	62,22	16,66

Fuente: Mapa de Riesgo y Censo SLP, 2021



La Tabla 3 corresponde a los resultados obtenidos de la visita de inspección sanitaria de los 90 establecimientos activos en el municipio de San Luis de Palenque en relación a la prioridad vs el riesgo, donde se evidencia que, aunque en el municipio existan establecimientos en su mayoría expendios de alimentos clasificados como prioridad 3-4, nivel de riesgo Bajo y Moderado, persisten falencias en los establecimientos de preparación de alimentos, ya que el 16,66% de estos se encuentra en prioridad 2 y el 21,11 % 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 clasificados en prioridad 2 y nivel de riesgo Alto.

En el municipio de San Luis de Palenque a la fecha, existen 3 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 en prioridad 3 y nivel de riesgo Moderado; es importante resaltar que el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, por la cual se rigen ha aumentado, pues en el año 2020, un establecimiento de este tipo de sujeto, quedó clasificado en prioridad 2 y nivel de riesgo Alto.

Tabla 4. Comparación establecimientos visitados año 2020 vs 2021.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos 2020	Porcentaje	No. De Establecimientos 2021	Porcentaje
Preparación de alimentos	28	38,36	21	23,33
Almacenamiento de alimentos y bebidas	1	1,37	1	1,11
Expendios de Alimentos	35	47,95	51	56,67
Expendios de carne	2	2,74	3	3,33
Expendio de Bebidas Alcohólicas	5	6,85	12	13,33
Vehículos de Transporte de Alimentos	2	2,74	2	2,22
Total	73	100	90	100

Fuente: Mapa de Riesgo y Censo SLP, 2020-2021

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 2020, fueron los expendios de alimentos con un 47,95% seguido de los establecimientos de preparación de alimentos con un 38,36%, esto está relacionado a que en el municipio la mayoría de establecimientos existentes son tiendas de barrio y supermercados.

Es importante resaltar que en el año 2021 hubo un aumento en el número de visitas de inspección sanitaria del 18,88% con respecto al año anterior, situación que se presenta debido a la reactivación económica del país y que poco a poco los establecimientos que contaban con restricciones para el funcionamiento, durante el presente año dieron apertura nuevamente para ofrecer sus servicios a la comunidad del municipio.

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 por el consumo de alimentos y bebidas en municipio de San Luis de Palenque. 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 sanitaria de acuerdo al tipo de establecimiento.

Para el año 2021 se emitieron 90 conceptos sanitarios, de los cuales 77 son Favorable con Requerimientos, equivalente al 85,55% 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 1,11% equivalente a 1 establecimiento clasificado como expendio de carne, logró obtener concepto sanitario Favorable (**Tabla 5**).

Tabla 5. Conceptos Sanitarios emitidos San Luis de Palenque 2021.

Tipo de Establecimientos	No. De Establecimientos	Concepto Sanitario			
		Favorable	Favorable Con Requerimientos	Pendiente	Desfavorable
Restaurante	12		12		
Cafetería	6		6		
Panaderías	3		3		
Expendio de Alimentos	51		51		
Almacenamiento a Temperatura Ambiente	1		1		
Expendios de Carne	3	1	2		
Expendio de Bebidas Alcohólicas	12			12	
Vehículos de Transporte de Alimentos	2		2		
Total Año 2021	90	1	77	12	
Porcentaje (%)		1,11%	85,55%	13,33%	
Total Año 2020	50	3	43	4	
Porcentaje (%)		6%	86%	8%	

Fuente: Mapa de Riesgo San Luis de Palenque, 2021.



Expendio de Carnes y productos cárnicos San Luis de Palenque

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 sanitarias 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 2021.

Municipio	Activos	Inscritos	Actas IVC	ASD	Inactivos
San Luis de Palenque	3	4	3	3	1

Fuente: Mapa de Riesgo San Luis de Palenque, 2021.

En el municipio de San Luis de Palenque, a la fecha hay 3 establecimientos de carnes inscritos y activos, los cuales 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 2021 se realizó una capacitación a los expendedores de Carne del municipio de San Luis de Palenque, 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. Documentos Sanitarios-Expendios de Carnes.

Nombre del Establecimiento	Asistencia a la capacitación	Cuenta con Plan De Saneamiento Básico	Cuenta Con Plan de Capacitación
Carnes y Carnes del Pauto	SI	NO	NO
Casalup Services S.A.S	SI	Incompleto	Incompleto
Expendio de Carnes Tamanaco	SI	NO	NO



MUNICIPIO DE TRINIDAD

Inscripciones establecimientos Trinidad

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 2021 hay un total de 200 establecimientos activos-inscritos y 8 vehículos transportadores de alimentos en el municipio de Trinidad.

Para el año 2021 se inscribieron 53 establecimientos de alimentos y bebidas, quienes a la fecha se encuentran activos, a continuación, se relacionan los establecimientos inscritos en el municipio:

Tabla 7. Inscripción Establecimientos Trinidad 2021.

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

Fuente: Base de Datos de Inscripción Trinidad-2021.

Actualmente se encuentran registrados en la base de datos de inscripciones un total de 273 establecimientos de los cuales 73 presentan inscripción no vigente, lo que significa que no se encuentran en funcionamiento; 7 de ellos hacen referencia a comedores del estado,



quienes cambian continuamente el operador del programa de alimentación. De igual forma se evidencia que en los dos últimos años no se han inscrito establecimientos clasificados como programas sociales del estado, debido a que a la fecha no se encuentran en funcionamiento, por motivos de la emergencia sanitaria dada por COVID- 19.

Teniendo en cuenta la información de la tabla 7. Se observa que el número de establecimientos inscritos en el año 2021 en comparación con el año 2020, aumentó en un 22,64% y que el 52,83% 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.

Tabla 8. Vehículos de Transporte de Alimentos, inscritos y visitados 2020-2021

Vehículo	Municipio	Placa	Inscripción	Fecha	IVC	Fecha
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	TSS 533	SI	18/12/2020	SI	04/09/2021
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	UVL 656	SI	23/12/2020	SI	06/11/2021
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	UPS 954	SI	18/12/2020	SI	06/11/2021
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	SQB 946	SI	-	SI	14/06/2021
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	UVM 149	SI	-	SI	14/06/2021
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	TRK 567	SI	-	SI	07/08/2021
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	TDK 924	SI	-	SI	07/08/2021
Vehículo transportador de alimentos	Trinidad	SRQ 486	SI	-	SI	03/08/2021
Vehículo transportador de Carnes	Trinidad	TAO 730	SI	-	SI	17/06/2021

Fuente: Base de Datos Inscripción S.L.P 2021.

En el año 2021 se logró realizar inspección sanitaria a todos los vehículos transportadores de alimentos que se encuentran inscritos en la base de datos del municipio de Trinidad, lo contrario al año 2020 que, por motivos de emergencia sanitaria y restricciones, suspendieron las actividades económicas, por lo tanto, no se pudo hacer el respectivo seguimiento. Es importante resaltar que se realizó inspección sanitaria a un vehículo transportador de carne, proveniente del municipio de Paz de Ariporo, el cual se encuentra inscrito en dicho municipio.

Clasificación de riesgo Municipio de Trinidad

En el Municipio de Trinidad se visitaron 216 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario, de donde se pudo obtener la información necesaria para alimentar el mapa de riesgo del municipio y con estos resultados poder obtener la priorización y el nivel de riesgo, permitiendo una acción oportuna por parte de los entes territoriales de salud. Para el año 2021 los establecimientos de alimentos ubicados en el municipio de Trinidad quedaron priorizados de la siguiente manera:

Tabla 9. Priorización del Riesgo Municipio de Trinidad 2021.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	Prioridad				Nivel de Riesgo SOA			
		P1	P2	P3	P4	E	A	M	B
Preparación de alimentos	50		30	20			35	15	
Almacenamiento de alimentos y bebidas	7			3	4			5	2



Expendios de Alimentos	82		29	53		30	52	
Expendios de carne	7		2	5		2	5	
Expendio de Bebidas Alcohólicas	61		12	49		12	49	
Vehículos Transportadores de Alimentos	8			8		7	1	
Vehículo Transportador de Carne	1			1			1	
Total	216		32	69	115	37	74	105
%Porcentaje			14,81	31,94	53,24	17,13	34,26	48,61

Fuente: Mapa de Riesgo y Censo Trinidad, 2021

La Tabla 9 corresponde a los resultados obtenidos de la visita de inspección sanitaria en los 216 establecimiento de alimentos del municipio de Trinidad en relación a la prioridad vs el riesgo, se observa que el 53.24% de los establecimientos han mejorado sus condiciones sanitarias, ya que estos se encuentran clasificados en prioridad 4 y el 48.61% en nivel de riesgo bajo. Es importante resaltar que, de los establecimientos clasificados como preparación y expendios de carne, el 14.81% se encuentran en la prioridad de riesgo 2 y 17.13% 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 clasificados en prioridad 2 y nivel de riesgo Alto.

En el municipio de Trinidad a la fecha, existen 7 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 secretaria de Salud, quedando clasificados 2 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 que los rige ha disminuido.

Tabla 10. Comparación establecimientos visitados año 2020 vs 2021.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos 2020	Porcentaje	No. De Establecimientos 2021	Porcentaje
Preparación de alimentos	39	35.45	50	23.15
Almacenamiento de alimentos y bebidas	4	3.63	7	3.24
Expendios de Alimentos	45	40.90	82	37.96
Expendios de carne	5	4.04	7	3.24
Expendio de Bebidas Alcohólicas	17	15.45	61	28.24
Vehículos de Transporte de Alimentos	-	-	8	3.71
Vehículos de Transporte de Carne			1	0.46
Total	110	100	216	100

Fuente: Mapa de Riesgo y Censo Trinidad, 2020-2021



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 2020, fueron los expendios de alimentos con un 40,90% seguido de los establecimientos de preparación de alimentos con un 35,45%.

Es importante resaltar que en el año 2021 hubo un aumento en el número de visitas de inspección sanitaria del 49,07% con respecto al año anterior, situación que se presenta debido a la reactivación económica del país y que poco a poco los establecimientos que contaban con restricciones para el funcionamiento, durante el presente año dieron apertura nuevamente para ofrecer sus servicios a la comunidad del municipio, como lo es el caso de los expendios de bebidas alcohólicas.

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 2021 se emitieron 216 conceptos sanitarios, de los cuales 145 son favorable con requerimientos, equivalente al 67,12% 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 5,55% de los establecimientos de alimentos, logró obtener concepto sanitario favorable (**Tabla 11**).

Tabla 11. Conceptos Sanitarios emitidos Trinidad 2021.

Tipo de Establecimientos	No. De Establecimientos	Concepto Sanitario			
		Favorable	Favorable Con Requerimientos	Pendiente	Desfavorable
Restaurante	32		32		
Cafetería	3		3		
Comida Rápida	5		5		
Panaderías	10		10		
Expendio de Alimentos	82	3	79		
Almacenamiento a Temperatura Ambiente	7	2	5		
Expendios de Carne	7	3	4		
Expendio de Bebidas Alcohólicas	61	2		59	
Vehículos de Transporte de Alimentos	8	1	7		



Vehículos de Transporte de Carne	1	1			
Total 2021	216	12	145	59	
Porcentaje (%)		5,55%	67,12%	27,31%	
Total 2020	110	5	90	15	
Porcentaje (%)		4,54%	81,8%	13,6%	0%

Fuente: Mapa de Riesgo Trinidad, 2021.

Es de resaltar, que, aunque el aumento no es muy notorio, para el año 2021 se obtuvo el 1,01% de establecimientos más que el año anterior con el concepto sanitario Favorable, entre los cuales se encuentran 3 expendios de carne, que se han destacado por dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente que los rige.

Teniendo en cuenta la información de la tabla 11, se puede decir que el 57,4% de los establecimientos visitados, obtuvieron una calificación entre el 80,00% al 89,90%, lo que indica que el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente es parcial; 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.

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 sanitarias 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 11. Expendios de Carne 2021.

Municipio	Activos	Inscritos	Diagnósticos	Actas IVC	ASD	Inactivos
Trinidad	7	8	1	7	7	1

En el municipio de Trinidad, a la fecha hay 7 establecimientos de carnes inscritos y activos, los cuales 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 2021 se realizó 1 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 12. Documentación Sanitaria-Expendios de Carne.

Nombre del Establecimiento	Asistencia a la capacitación	Cuenta con Plan De Saneamiento Básico	Cuenta Con Plan de Capacitación
Expendio de Carne la Surtidora Criolla	SI	NO	NO
Expendio de Carnes la Pauteña	SI	NO	NO
Expendio de Carnes la Triniteña HCR	SI	EN TRAMITE	EN TRAMITE
Carnes Frescas Brangus	SI	EN TRAMITE	EN TRAMITE
Expendio de Carnes el Churco	SI	NO	NO
Expendio de Carnes el Maute de Oro	SI	NO	NO
Districarnes la 10	SI	EN TRAMITE	EN TRAMITE

Fuente: Autor, 2021

Estrategia Pilas donde Come

A través del PIC a cargo de Red Salud Casanare, se aplicó la estrategia pilas donde come a 15 establecimientos de alimentos y bebidas del municipio de Trinidad, con la cual se buscaba clasificar dichos estos establecimientos de acuerdo al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente que los rige, quienes para el año 2021 quedaron de la siguiente manera:

Tabla 13. Estrategia Pilas donde Come 2021.

ESTABLECIMIENTOS DE LA ESTRATEGIA PILAS DONDE COME 2021			
CATEGORIA	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE COMERCIAL	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	SEGUIMIENTO
ORO	RESTAURANTE BAR IBIZA TRINIDAD	RESTAURANTE	PLATA
ORO	DISTRICARNES LA DECIMA	EXPENDIO DE CARNES - REFRIGERADOS	ORO



ORO	CARNES FRESCAS BRANGUS	EXPENDIO DE CARNES - REFRIGERADOS	ORO
PLATA	PIZZERIA SANTA SOFIA	COMIDAS RÁPIDAS	PLATA
PLATA	RESTAURANTE Y CAFETERIA VAQUEROS	RESTAURANTE	PLATA
PLATA	RESTAURANTE Y HELADERIA ZARAGOZA	RESTAURANTE	PLATA
PLATA	EXPENDIO DE CARNES LA TRINITEÑA HCR	EXPENDIO DE CARNES - REFRIGERADOS	ORO
PLATA	LA PARVA PANADERIA ARTESANAL	PANADERÍA	PLATA
PLATA	SAZON BOYACENSE DE LOS TRINITEÑOS	RESTAURANTE	PLATA
BRONCE	LA CASA DEL ARROZ	RESTAURANTE	BRONCE
BRONCE	MISTER PAN M.R.V.	PANADERÍA	PLATA
BRONCE	ASADERO DE POLLOS KOKORRIKO	RESTAURANTE	PLATA
BRONCE	EXPENDIO DE CARNE LA SURTIDORA CRIOLLA	EXPENDIO DE CARNES - REFRIGERADOS	PLATA
BRONCE	PANADERIA Y PASTELERIA DELIVALLE	PANADERÍA	BRONCE

Fuente: Autor, 2021

En la anterior tabla se puede evidenciar, que cuando se inicio la estrategia, 3 establecimientos, de los cuales 2 son expendios de carne y 1 Restaurante, obtuvieron la mayor calificación en este caso ORO, y que durante el seguimiento 1 nuevo expendio de carne logró escalar de PLATA a ORO, lo contrario al establecimiento denominado Restaurante Bar Ibiza Trinidad que inicio en ORO y terminó en PLATA, esto debido al incumplimiento de la normatividad sanitaria, específicamente en los artículos que corresponden al personal Manipulador de Alimentos y Saneamiento Básico.

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 los municipios de Trinidad y San Luis de Palenque, aunque es evidente las mejoras en los establecimientos como expendios de alimentos, los establecimientos de preparación de alimentos y expendios de carne, siguen siendo un porcentaje considerable de establecimientos 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