



MAPA DE RIESGO MODELO IVC-SOA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO - CHAMEZA 2023

Elaboró: Lady Yohana Garcia Alvarez,
Ingeniero de Alimentos
Profesional de Apoyo CPSP 3330 de 2023

INTRODUCCIÓN

El presente documento expone el análisis del mapa de riesgo como aporte a los esquemas de vigilancia sanitaria a cargo de la Secretaria de Salud de Casanare (SSC), en el municipio de Chámeza, en el periodo comprendido entre enero a diciembre de 2023; a través de acciones de Inspección, vigilancia y control, realizadas por personal idóneo y capacitado (profesionales – técnicos); para la recolección de información real, esto con el fin de reducir situaciones que potencialmente ponga en riesgo la salud de la población.

Para ello la SSC hace uso del modelo IVC-SOA la cual está estructurada de la siguiente manera: siete variables transversales o comunes para todos los tipos de productos, 33 variables propias o específicas por producto y 40 riesgos que son aplicados según el tipo de producto. También se califican los productos según su severidad, ocurrencia y afectación (SOA). Todos los puntajes de riesgos mencionados se totalizan en el índice de riesgo agregado (IRA), que establece el valor de riesgos de cada uno de los establecimientos vigilados. Las variables transversales y las propias evalúan el riesgo por establecimiento o entidad, mientras que el SOA mide el riesgo por producto. Logrando conformar un modelo de riesgo mixto que evalúa tanto los establecimientos como los productos.

Por lo anterior, es pertinente resaltar que bajo esta aplicación metodológica sanitaria con enfoque de riesgo, aumento el porcentaje de confiabilidad en el control sanitario, teniendo en cuenta que permite tener una mejor selección de los establecimientos a inspeccionar con base en sus perfiles de riesgo, apuntando así a la preservación en la integridad de los productos y servicios que se ofrecen.

OBJETIVO

Realizar el análisis del mapa de riesgo de alimentos y bebidas del municipio de Chámeza del año 2023 asociados a IVC con enfoque de riesgo.

METODOLOGIA

1. Para el análisis del modelo de riesgos sanitario IVC-SOA en el municipio de Chámeza del presente año, se evalúan las diversas fuentes de información indispensables para su operación entre algunas de ellas: Inscripción a sujetos y/o establecimientos relacionados con consumo y distribución de alimentos, visitas de inspección vigilancia y control a sujetos y/o establecimientos relacionados con consumo y distribución de alimentos, evaluación de la prioridad y el nivel de riesgo en establecimientos relacionados con consumo y distribución de alimentos, conceptos sanitarios emitidos a los establecimientos dedicados al consumo y distribución de alimentos y bebidas - expendios de carne. Con el fin de establecer control sanitario, incremento, cierre o inactividad de los establecimientos bajo jurisdicción.

Elaboró: Lady Yohana Garcia Alvarez,
Ingeniero de Alimentos
Profesional de Apoyo CPSP 3330 de 2023

RECOLECCION Y ANÁLISIS DE DATOS

MUNICIPIO DE CHAMEZA

1. INSCRIPCIONES SANITARIAS

El año 2022 represento para el municipio de Chámeza un reto importante y a su vez la oportunidad de activación dinámica en su economía; para este año el municipio experimento un crecimiento del 50% de establecimientos dedicados a la preparación y/o comercialización de alimentos /bebidas en comparación al anterior año. Cabe mencionar que dichos establecimientos son actualmente sujetos de inspección, vigilancia y control por parte de la Secretaria de Salud de Casanare.

Ahora bien, el panorama para el año 2023 presento una variación en la inscripción de nuevos establecimientos teniendo en cuenta que ha sido un año difícil debido a la alta inflación, la guerra de ucrania y a nivel departamental el cierre de una de las vías comerciales importantes.

A continuación, se discrimina en la tabla 1, el total de establecimientos inscritos balance 2022 y perspectiva 2023.

Tabla 1. Total establecimientos inscritos balance 2022 y perspectiva 2023.

<i>Tipo de Sujeto</i>	<i>Tipo de Establecimiento</i>	<i>Número de Visitas 2022</i>	<i>Número de Visitas 2023</i>
Preparación de alimentos	Restaurantes	-	-
	Comidas Rápidas	3	1
	Panadería	3	-
	Cafetería	-	1
	Jugos, frutería y/o heladería	-	-
Comedor Escolar	Programa social del estado	3	1
Tienda escolares		-	1
Expendios de Alimentos		6	4
Expendios de bebidas alcohólicas		17	3
Vehículos de alimentos – canes		-	-
<i>Total establecimientos inscritos</i>		32	11

Fuente: base de datos Municipio de Chámeza.

MAPA DE RIESGO MODELO IVC-SOA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO - CHAMEZA 2023

Elaboró: Lady Yohana Garcia Alvarez,
Ingeniero de Alimentos

Profesional de Apoyo CPSP 3330 de 2023

En la tabla 1. Estos datos permiten evidenciar la disminución y estancamiento económico por el que pasa el municipio en comparación del 2022, resultado de la economía fluctuante, pues muchos emprendedores en búsqueda de encontrar un punto de equilibrio desisten, cierran o venden, algunos establecimientos siguen en funcionamiento con cambios de representante legal o cambian de actividad económica. Lo que si se observa es que, a diferencia de este año, se inscribieron para el 2023 una tienda escolar y un jardín en atención a la primera infancia.

En cuanto la inscripción de vehículos transportadores de alimentos no se ha logrado pues ya han sido inscritos en otros municipios o departamentos, y para vehículos de carnes no se ha realizado debido a que el municipio no cuenta con expedíos cárnicos autorizados por ende no hay carros que lleven los canales al lugar.

2. VISITAS DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL A SUJETOS Y/O ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS 2022 vrs 2023.

La Secretaria de Salud de Casanare ha implementado como estrategia para la vigilancia y control de los establecimientos inscritos en el municipio de Chámeza el modelo IVC- SOA, el cual tiene como fin realizar bajo el nivel del riesgo del establecimiento la priorización de visitas. A continuación, se suministra información pertinente de los de datos del mapa de riesgo para los dos años en mención.

Tabla 2. Visitas de inspección 2022 vs 2023.

Fuente: base de datos Municipio de Chámeza.

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	Número de establecimiento 2022	# de Visitas 2022	Número de establecimiento 2023	# de Visitas 2023
Preparación de alimentos	Restaurantes	3	6	2	3
	Comidas Rápidas	4	8	3	5
	Panadería	3	6	2	3
	Cafetería	1	2	1	2
	Jugos, frutería y/o heladería	-	-	1	1
Comedores escolares	Programa social del estado	3	6	1	1
Jardín		-	-	1	1
Expendios de Alimentos - bebidas		23	30	22	23
Expendios de bebidas alcohólicas		18	20	19	26
Total		55	78	52	65

MAPA DE RIESGO MODELO IVC-SOA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO - CHAMEZA 2023

Elaboró: Lady Yohana Garcia Alvarez,
Ingeniero de Alimentos

Profesional de Apoyo CPSP 3330 de 2023

Para el año 2023 en el Municipio de Chámeza se realizaron 65 visitas de IVC a 52 establecimientos priorizados de acuerdo al nivel de riesgo suministrado por el mapa del municipio, en comparación al año 2022 hay una disminución del 5% reflejado tanto en el total de visitas, como en el número total de los establecimientos, lo anterior deriva infortunadamente ha cierre e inactivación por una economía fluctuante y tamaño del municipio. Es evidente en la tabla 2. el papel importante que desempeña la SSC en la cobertura y visita de campo para tener información a tiempo real de la dinámica de los establecimientos frente al comercio y el cumplimiento, aceptación al cambio y a la norma sanitaria para desarrollar actividades que ofrezcan alimentos seguros y/o productos inocuos.

3. Evaluación de la prioridad y el nivel de riesgo en establecimientos relacionados con consumo y distribución de alimentos.

Dentro del marco de la seguridad Alimentaria y salud pública, la Secretaria de Salud de Casanare realizar a través de los resultados obtenidos en las visitas en campo, una priorización y seguimiento a la clasificación del nivel de riesgo y prioridad de acuerdo al tipo de establecimiento, esto con el fin de garantizar un mapeo y cobertura del funcionamiento y riesgo que puede ser para la salud pública el funcionamiento de dichos establecimientos y a su vez se recolecta la información para la programación de visitas.

Tabla 3. Clasificación de Riesgo de los establecimientos prioridad Vs nivel de riesgo, Municipio de Chámeza, 2023.

EVALUACIÓN DE LA PRIORIDAD Y EL NIVEL DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS CHAMEZA - 2022 vs 2023																		
Tipo de Establecimiento	Número de establecimiento 2022	Prioridad 2022					Nivel del riesgo			Número de establecimiento 2023	Prioridad 2023					Nivel del riesgo		
		p1	p2	p3	p4	p5	Alto	Moderado	Bajo		p1	p2	p3	p4	p5	Alto	Moderado	Bajo
Restaurantes	3	-	3	-	-	-	3	-	-	2	-	2	-	-	-	2	-	-
Comidas Rápidas	4	-	3	1	-	-	1	3	-	3	-	3	-	-	-	3	-	-
Panadería	3	-	1	2	-	-	-	3	-	2	-	2	-	-	-	2	-	-
Cafetería	1	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-
Jugos, frutería y/o heladería	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	1	-
Comedores escolares	3	-	3	-	-	-	1	2	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-
Tienda escolares	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-
Expendios de Alimentos /bebidas	23	-	-	11	12	-	-	22	1	22	-	-	14	8	-	-	22	-
Expendios de bebidas alcohólicas	18	-	-	16	2	-	-	17	1	19	-	-	14	5	-	-	19	-
Total Establecimiento	55	-	10	31	14	-	5	48	2	52	1	9	29	13	-	10	42	-
%	100	-	18	56,4	25,5	-	9,1	87,3	3,6	100	2	17	56	25	-	19	80,8	-

Fuente: base de datos Municipio de Chámeza.

MAPA DE RIESGO MODELO IVC-SOA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO - CHAMEZA 2023

Elaboró: Lady Yohana Garcia Alvarez,
Ingeniero de Alimentos

Profesional de Apoyo CPSP 3330 de 2023

A continuación la tabla 3. Permite evaluar el panorama actual de los establecimientos y sus prácticas de operación apuntadas siempre a minimizar riesgos en la salud; es por esto que se presentan para el periodo 2023 la realizan de 52 visitas a diferentes tipos de establecimientos activos en el municipio de Chámeza, de las cuales se puede observar que hay un incremento del 19% en el nivel de riesgo Alto a diferencia del 2022 que obtuvo un 9.1%, por lo que se concluye que para este año hubo un 9.9% mayor incidencia en el número de establecimientos que incumplían con los requerimientos exigidos en las diferentes visitas de IVC, por ende, en la normatividad sanitaria. En cuanto a la prioridad los establecimientos siguen estando dentro del rango p1,2,3 y 4.

4. Conceptos sanitarios emitidos a los establecimientos dedicados al consumo y distribución de alimentos y bebidas 2023.

Dentro del marco del IVC para el municipio se establece un parámetro de evaluación importante y es el concepto sanitario, éstos se emiten con el fin de verificar, en qué estado sanitario se encuentra determinado los establecimientos activos nuevos y antiguos, con el fin de garantizar la salud pública; estas acciones incluyen la prevención y control de enfermedades, la promoción de hábitos saludables y el acceso a servicios de alimentos y/o bebidas de calidad e inocuos.

Tabla 4. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Chámeza, 2023.

Tipo de Sujeto	Tipo de Establecimiento	Número de establecimiento	Favorable	Favorable con requerimientos	Desfavorable
Preparación de alimentos	Restaurantes	2	-	2	-
	Comidas Rápidas	3	-	3	-
	Panadería	2	-	2	-
	Cafetería	1	-	1	-
	Jugos, frutería y/o heladería	1	-	1	-
Comedores escolares	Programa social del estado	1	-	1	-
Jardín		1	-	1	-
Expendios de Alimentos - bebidas		22	-	-	-
Expendios de bebidas alcohólicas		19	1	18	-
Total establecimientos		52	1	51	-
%		100	1.9	98.1	-

Fuente: base de datos Municipio de Chámeza.

Dicho lo anterior la tabla 4. Es el reflejo de acciones de conformismo y falta de compromiso por parte de los establecimientos al pensar que un favorable con requerimiento es la boleta de salida para seguir en función, solo el 1.9 % representa favorable y el 98,1% de los 52 establecimientos visitados de este municipio cumple con algunos de los requerimientos sanitarios. Y aunque esté en una clasificación de riesgo moderado para este año, se debe realizar seguimiento en las visitas y motivar a que el propietario realice acciones las acciones



MAPA DE RIESGO MODELO IVC-SOA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO - CHAMEZA 2023

**Elaboró: Lady Yohana Garcia Alvarez,
Ingeniero de Alimentos**

Profesional de Apoyo CPSP 3330 de 2023

de mejora solicitados por el profesional de SSC o Técnico del municipio y el municipio evolucione.

5. Expendios de carne

Ahora bien, para el periodo 2023 no se ha logrado un avance en temas de carnes; puesto que el Municipio de Chámeza no cuenta con establecimientos de expendios de carne autorizados por la entidad sanitaria, de hecho, la problemática se ha extendido desde el 2019 y sin hacer transición al cumplimiento del decreto 1500, por lo que manifiestan que no están con la capacidad económica para asumir los costos de transporte desde las plantas de beneficio autorizadas hasta sus expendios; razón por la cual dichos establecimientos siguen activos, es decir se encuentran prestando el servicio de expendio de carne y productos cárnicos al público, de manera ilegal.

CONCLUSIONES

- El modelo IVC-SOA se convirtió en una herramienta útil para el control sanitario de los establecimientos sujetos a la SSC, clasificándolos por el nivel de riesgo para cada municipio, siendo fundamental para la programación de visitas de Inspección, vigilancia y además del seguimiento y monitoreo de las principales variables y riesgos sanitarios (resultados de laboratorio, alertas sanitarias, entre otras).
- Si bien, este modelo generó información pertinente para el año 2023 sobre la situación sanitaria de los establecimientos inscritos en de cada municipio en mención de este informe y a su vez el ingreso de nuevos a los cuales se socializó sobre la regulación y normatividad sanitaria para desarrollar actividades que tenga que ver con fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- Finalmente se determinó que para la SSC ha logrado un avance eficiente y eficaz en el proceso de IVC sanitario para el análisis real de cada municipio y de la misma manera adelantar acciones preventivas y correctivas según la criticidad sanitaria de los vigilados.

RECOMENDACIONES

- Para la integridad de la información es importante hacer buen uso de la herramienta en el diligenciamiento y/o actualización de la información; respetando la estructura y diseño del modelo IVC-SOA. Como los tiempos y personal idóneo para la trazabilidad de la información.
- El éxito del modelo IVC-SOA es construir un perfil de riesgo según la criticidad sanitaria de los vigilados y a su vez la prioridad de la visita por ende se debe tener en tiempo real la información digitalizada.



MAPA DE RIESGO MODELO IVC-SOA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO - CHAMEZA 2023

Elaboró: Lady Yohana Garcia Alvarez,
Ingeniero de Alimentos
Profesional de Apoyo CPSP 3330 de 2023

- Mantener la prioridad de visita por establecimiento según el riesgo, aquí se hace énfasis en la información confiable, verídica y completa por establecimiento.

BIBLIOGRAFIA E INFOGRAFIA

1. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) *Guía Modelo de inspección, vigilancia y control basado en riesgos (IVC-SOA)*.
2. http://www.saludcapital.gov.co/CTDLab/Publicaciones/2020/Guia_IVC_basado_en_Riesgos.pdf
3. Matriz de riesgo de los Municipios de Aguazul – Chámeza.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN