



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE LA SALINA

*Elaborado por: Liseth López Benítez  
Ingeniera Química  
Profesional de apoyo CPSP 3323 de 2023*

La seguridad alimentaria y la protección de la salud pública son pilares fundamentales en la gestión de riesgos asociados al consumo de bienes y servicios. En este contexto, el Ministerio de Salud y Protección Social emitió la Resolución 1229 el 23 de abril de 2013, formalizando la implementación del modelo de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) basado en riesgos, conocido como IVC-SOA. Este enfoque revolucionario valora establecimientos y productos según tres aspectos críticos: Severidad (S), Probabilidad de Ocurrencia (O) y Afectación (A), dando lugar a su nombre SOA.

La Guía desarrollada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) facilita la aplicación del modelo IVC-SOA, proporcionando una herramienta esencial para los líderes de inspección sanitaria en la valoración de riesgos. Este enfoque estratégico busca optimizar la planificación de visitas de inspección, permitiendo a las autoridades sanitarias abordar los establecimientos y productos según sus niveles de riesgo, asegurando una vigilancia efectiva y la adopción de medidas preventivas que impacten positivamente en los indicadores sanitarios del país.

La Resolución 1229 se erige como un marco de referencia crucial al establecer el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario. Su objetivo es incorporar el análisis y gestión de riesgos en todas las fases de las cadenas productivas, garantizando la protección de la salud humana en un contexto de seguridad sanitaria nacional. Los objetos de inspección, vigilancia y control abarcan todos los bienes y servicios de uso y consumo humano, con especial atención a las condiciones sanitarias y los riesgos ambientales.

En este contexto, la Secretaría de Salud de Casanare ha adoptado este modelo como ejemplo, implementándolo para llevar a cabo acciones de inspección, vigilancia y control en el departamento. Esta adopción demuestra la relevancia y efectividad del modelo, posicionándolo como una herramienta indispensable para promover la calidad de vida, garantizar la seguridad de bienes y servicios, y contribuir a la competitividad en el ámbito de la salud pública.

Este enfoque basado en riesgos, con su evaluación de severidad, probabilidad de ocurrencia y afectación, ha reforzado la capacidad de inspección y vigilancia. Resulta esencial analizar los logros obtenidos durante el 2023 en los municipios objeto, donde las actividades enmarcadas en el modelo IVC-SOA han permitido evaluar con precisión los riesgos en establecimientos de alimentos y bebidas. Esta conexión entre la implementación nacional del modelo y los resultados específicos en estas localidades resalta la eficacia de la estrategia para proteger la salud pública y garantizar la seguridad alimentaria a nivel local.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE LA SALINA

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

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 2023 hay un total de Veinte (20) establecimientos activos-inscritos en el municipio de La Salina.

De acuerdo con los lineamientos y directrices dadas para el proceso de inscripciones de los establecimientos, estas se pueden dar en determinadas circunstancias o situaciones, tales como: cuando los establecimientos son nuevos, o cuando existe alguna novedad en cuanto al cambio de dirección, cambio del propietario, cambio de nombre, cambio de razón social cambio o adición de tipo de establecimiento, etc.

Teniendo en cuenta lo anterior, para el año 2023 se realizó la inscripción de 8 establecimientos de los cuales 7 corresponden a comedores escolares y 1 establecimiento de Restaurante, con una disminución de 2 inscripciones comparado con el año 2022, cabe aclarar que estas inscripciones corresponden a establecimientos que en años anteriores ya habían sido inspeccionados por la secretaria, pero por cambios en el operador de los comedores, propietario y nombre comercial del restaurante, es necesario realizar nuevamente esta actividad con el fin de mantener actualizada la información de todos los establecimientos.

Tabla 1. Total, establecimientos inscritos en el Municipio de La Salina, año 2022-2023.

Tipo De Sujeto	Tipo De Establecimiento	Año 2022	Año2023
Preparación de Alimentos	Programa del estado social	8	7
	Restaurante		1
	Panadería	1	
Expendio de Bebidas Alcohólicas	Expendio de Bebidas Alcohólicas	1	
<b>Total</b>		<b>10</b>	<b>8</b>

Fuente: Base de Datos Mapa de Riesgos, 2023.

Actualmente se encuentran registrados en el mapa de riesgos un total de 27 establecimientos de alimentos y bebidas inscritos de los cuales siete (7) presentan inscripción no vigente, lo que significa que estos establecimientos ya no se encuentran en funcionamiento.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE LA SALINA

Teniendo en cuenta la información de la Tabla 1. Se observa que el número de establecimientos inscritos en el año 2023 en comparación con el año 2022, disminuyó en un 8%, esto se da básicamente porque en el municipio el comercio no es muy dinámico.

En el Municipio de La Salina no se encuentra inscrito ningún vehículo transportador de alimentos ni cárnicos, los que transportan estos productos ya han sido inscritos en otros municipios o departamentos.

### Visitas de inspección vigilancia y control a sujetos y/o establecimientos relacionados con consumo y distribución de alimentos

En el Municipio de La Salina se realizaron 35 visitas distribuidas en los 19 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario activos teniendo en cuenta la frecuencia de visitas según el tipo de sujeto soportado en el modelo de IVC adoptado por la Secretaría de Salud de Casanare, con esta información se alimenta el mapa de riesgos del municipio, con estos resultados se obtienen la priorización y el nivel de riesgo permitiendo una acción oportuna por parte de los entes territoriales.

Tabla 2. Visitas de inspección 2022 vs 2023, La Salina.

Tipo de Establecimiento	2023			2022		
	No. De Establecimiento	No. De Visitas	Porcentaje	No. De Establecimiento	No. De Visitas	Porcentaje
Expendio de Alimentos	4	7	20%	5	6	17%
Expendio de Bebidas Alcohólicas	0			1	1	3%
Comedores escolares	11	18	51,40%	10	19	54%
Comedores Carcelarios o Penitenciarios	2	4	11,40%	2	6	17%
Panaderías	2	4	11,40%	2	3	9%
Expendios de Carne	0			1	0	0%
Restaurantes	1	2	5,70%			
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>	<b>21</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>

Fuente: Mapa de riesgo, 2023

En la Tabla 2., 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 2023, fueron los comedores escolares con un 51,4% seguido de los expendios de alimentos con un 20%, esto debido a que la necesidad de realizar inspección sanitaria a las actividades desarrolladas en los sitios de preparación por el PAE departamental.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE LA SALINA

Es importante resaltar, que a pesar de haber realizado el mismo número de visitas en comparación con el año anterior, disminuyó en un 2,6% las visitas a los comedores escolares, en un 5,6% el seguimiento de los comedores carcelarios, sin embargo, aumentó en un 8,1% las visitas de los establecimientos de preparación de alimentos como Restaurantes y Panaderías, los cuales se encuentran clasificados como establecimientos de alto riesgo.

### Clasificación del Riesgo del Municipio de La Salina

En el Municipio de La Salina se visitaron Diecinueve (19) establecimientos y/o sujetos de interés sanitario de donde se pudo conseguir 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 2023 los establecimientos de alimentos ubicados en el municipio de La salina quedaron priorizados de la siguiente manera:

**Tabla 3. Priorización del Riesgo La Salina 2023.**

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	Prioridad				Nivel de Riesgo SOA			
		P1	P2	P3	P4	E	A	M	B
Expendio de Alimentos	4			3	1			4	
Expendio de Bebidas Alcohólicas	0								
Comedores escolares	10	2	8				10		
Comedores Carcelarios o Penitenciarios	2		2				2		
Panaderías	2			2				2	
Restaurantes	1		1				1		
<b>Total</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>1</b>		<b>13</b>	<b>6</b>	
<b>%Porcentaje</b>		<b>10,42</b>	<b>57,88</b>	<b>26,4</b>	<b>5,3</b>	<b>0</b>	<b>68,4</b>	<b>31,6</b>	<b>0</b>

Fuente: Base de Datos Mapa de Riesgos, 2023.

La Tabla 3. Corresponde a los resultados obtenidos de la visita de inspección sanitaria en los 19 establecimientos de alimentos de alimentos del municipio de La Salina con relación a la prioridad vs el riesgo, se observa que el 57,88 % de los establecimientos continúan con hallazgos en sus condiciones sanitarias, ya que estos se encuentran clasificados en prioridad 2 y el 68,4 % en nivel de riesgo alto. Es importante resaltar que, de los establecimientos clasificados como comedores el 10,42 % de estos se encuentran en la



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE LA SALINA

prioridad de riesgo 1 y 15,38% 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 operadores del PAE, 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.

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 La Salina. 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 con el tipo de establecimiento.

Para el año 2023 se emitieron Treinta y cinco (35) conceptos sanitarios a 19 establecimientos de alimentos y bebidas, de los cuales todos son Favorable con Requerimientos, 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.

**Tabla 4. Clasificación de Riesgo de los establecimientos prioridad Vs nivel de riesgo, Municipio de La Salina, 2023.**

Tipo de Establecimientos	No. De Establecimientos	Concepto Sanitario		
		Favorable	Favorable Con Requerimientos	Desfavorable
Expendio de Alimentos	4		4	
Expendio de Bebidas Alcohólicas	0			
Comedores escolares	11		11	
Comedores Carcelarios o Penitenciarios	2		2	
Panaderías	2		2	
Expendios de Carne	0			
Restaurantes	1		1	
<b>Total Año 2023</b>	<b>19</b>		<b>19</b>	
<b>Porcentaje (%)</b>			<b>100%</b>	
<b>Total Año 2022</b>	<b>21</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	
<b>Porcentaje (%)</b>		<b>4,7</b>	<b>95,3</b>	



## **MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS MUNICIPIO DE LA SALINA**

### **Expendios de carne**

En el Municipio de la Salina no cuenta con expendios de carne inscritos y Autorizados por la entidad territorial salud.

### **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 con 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 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 municipios de La Salina, 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