



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

*Elaborado por: Johana A. Hurtado Rincón
Ing. De Alimentos
Profesional de Apoyo CPSP 3327 DE 2023*

INTRODUCCIÓN

En el presente documento se encontrará el análisis del mapa de riesgo, en el cual se consolida información recopilada durante el periodo comprendido de enero a diciembre de 2023, del Municipio de Monterrey.

Esta información es ingresada a la base de datos que determina el nivel de riesgo y seguimiento en el que se encuentra cada empresa, según el modelo IVC-SOA (Severidad, probabilidad de Ocurrencia y Afectación) del Ministerio de Salud y Protección Social. Y El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, (Invima), a través de esta Información, se pueden conocer los riesgos de cada establecimiento visitado por los profesionales de la entidad territorial, de esta manera se pueden priorizar las visitas para vigilancia sanitaria y control de los locales monitoreados, siempre dando prioridad a los establecimientos de preparación de alimentos, tales como: Restaurantes, cafeterías; fruterías - heladerías, panaderías, restaurantes de comida rápida y expendios de carne.

Teniendo en cuenta que 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, en la cual se encuentra 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.

Por lo tanto, 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.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

INSCRIPCIONES A SUJETOS Y/O ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Teniendo en cuenta 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, alguna novedad en cuanto al cambio de dirección, o propietario, cambio de nombre, de razón social o adición de tipo de establecimiento, etc.

Por lo tanto, los establecimientos del Municipio de Monterrey dedicados a la distribución y comercialización de alimentos y bebidas han completado el proceso de registro de acuerdo con los lineamientos marcados por el INVIMA. Para el periodo comprendido entre 01 de enero a 31 diciembre de 2023, se identifican 325 establecimientos activos de los cuales se tiene 59 sin inscripción al iniciar esta vigencia, lo cual hace prioritario realizar el proceso correspondiente.

Durante esta vigencia se ha realizado una totalidad de 124 inscripciones lo cual corresponde a un 15,8 % más que el año inmediatamente anterior.

Tabla 1. Establecimientos inscritos en el Municipio de Monterrey, año 2023.

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE INSCRIPCIONES 2023	# DE INSCRIPCIONES 2022
PREPARACION ALIMENTOS	Restaurante	24	14
	Cafetería	4	10
	Panadería	1	7
	Jugos, frutería y/ó heladería	4	4
	Comidas rápidas	12	9
COMEDORES	Programas sociales del estado	/	2
EXPENDIO ALIMENTOS	Expendio de alimentos	49	46
	Productos de la pesca	1	/
GRANDES SUPERFICIES	Hipermercado	1	/
ALMACENAMIENTO	Almacenamiento a temperatura ambiente	2	3
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	Expendio de bebidas alcohólicas	20	22
CARNES PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Y Expendio de carnes	6	/
Total		124	107

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

En la **Tabla 1** se puede observar que el total de establecimientos inscritos para el año 2023 es de 124 lo cual corresponde al 38,15% de los 325 establecimientos activos en el Municipio de Monterrey, con estos datos se puede observar que el mayor número de inscripciones se realizó en restaurantes populares.

Dentro de las estas 124 inscripciones se realizó el proceso de Autorización Sanitaria e inscripción para seis expendios de carne del Municipio puesto que presentaron cambios en cuanto a representante legal o razón social del establecimiento, es de resaltar que solo uno de estos expendios se registró como nuevo en esta actividad.

la mayor actividad en cuanto a inscripciones se registra en expendio de alimentos y bebidas, este tipo de establecimientos varían considerablemente debido a que se toman iniciativas de emprender evalúan el desempeño, pero en este proceso encuentran el impacto esperado, cierran rápidamente. Por lo consiguiente se da activación e inactivaciones de este tipo de establecimientos.

Durante el año 2023 no se registró ninguna inscripción de vehículos transportadores de alimentos o carnes, esto debido a que los que realizan la actividad dentro del municipio ya se encuentran inscritos.

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

Para el Municipio de Monterrey se realizaron 273 visitas totales durante la vigencia 2023 teniendo en cuenta primera y segunda visita en algunos establecimientos que se da prioridad por porcentaje (%) de cumplimiento a su vez también se tiene en cuenta los resultados microbiológicos cuando estos dan una no conformidad, a estos establecimientos se le brinda mayor seguimiento con el fin de proteger la población en general.

Este número de visitas corresponde a un 84% de los trescientos veinticinco (325) establecimientos y/o sujetos de interés sanitario que se encuentran activos en (BD, Mapa de Riesgo), con esta información que se recopila en cada una de las visitas es alimentada la (BD), de esta manera nos arroja la prioridad y el nivel de riesgo en que se encuentra cada uno de los establecimientos visitados, lo cual nos ayuda a tomar las acciones necesarios para actuar.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Tabla 2. Total de establecimientos visitados 2022 vs 2023, Monterrey.

Tipo de establecimiento	2023			2022		
	# de establecimientos	Visitados	%	# de establecimientos	Visitados	%
Restaurante	53	51	96,2	42	42	100
Cafetería	15	15	100	13	13	100
Panadería	14	14	100	14	14	100
Jugos, frutería y/ó heladería	10	9	90	11	7	63,6
Comidas rápidas	29	24	82,7	30	23	76,6
Programas sociales del estado	3	3	100	2	2	100
Expendio de alimentos	133	71	53,7	135	109	80,7
Productos de la pesca	2	2	100	/	/	0
hipermercado	1	1	100	2		0
Almacenamiento a temperatura	5	2	40	3	3	100
Expendio de bebidas alcohólicas	46	28	60,8	37	35	94,9
Plaza de mercado	1	1	100	/	/	0
Expendio de carne	13	13	100	14	3	21,4
TOTAL	325	235		303	251	

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023.

Tabla 2: en la tabla anterior podemos observar el numero visitas por tipo de establecimiento el porcentaje de cubrimiento en cuanto a visitas de primera vez, se brinda prioridad a los establecimientos de preparación de alimentos y se da prelación a establecimientos que en el año anterior no se habían realizado visitas.

Por consiguiente, este es el resultado del trabajo en conjunto de los Técnicos y el profesional de apoyo asignados al Municipio, se realizaron un total de 235 visitas de primera vez a 325 establecimientos activos (BD, Mapa de Riesgo), lo cual corresponde a un 72,3 % de visitas realizadas.

Se da un cubrimiento del 100% a establecimientos de alto riesgo como lo son los expendios de carne y de preparación (cafetería, panadería), sobre un 80% de cubrimiento a Restaurantes populares, heladerías comidas rápidas.

Es de aclarar que para esta vigencia se dio cubrimiento a cincuenta y un (51), establecimientos que no contaban con visitas desde el año 2021, para el siguiente periodo se debe dar prioridad a noventa (90), establecimientos que requieren visita del periodo 2022 que es el 66,6% corresponden a expendios de alimentos.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Tabla3. Total de visitas realizadas por tipo de establecimientos 2023, Monterrey.

Tipo de establecimiento	2023		
	# de establecimientos	Visitados	%
Restaurante	53	64	23
Cafetería	15	15	5,8
Panadería	14	18	6,5
Jugos, frutería y/ó heladería	10	12	4,3
Comidas rápidas	29	27	9,74
Programas sociales del estado	3	4	1,44
Expendio de alimentos	133	71	26
Productos de la pesca	2	2	0,8
hipermercado	1	2	0,8
Almacenamiento a temperatura	5	2	0,8
Expendio de bebidas alcohólicas	46	31	11,3
Plaza de mercado	1	1	0,4
Expendio de carne	13	21	8
TOTAL	325	273	100%

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023.

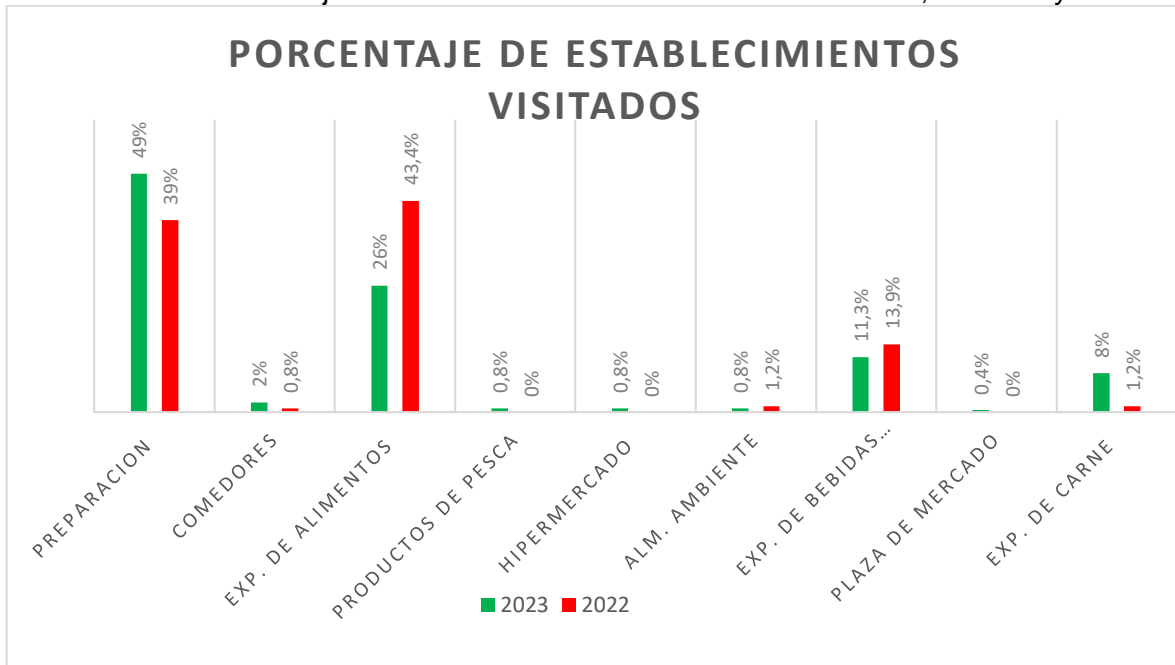
El mayor número de establecimientos se concentra en los expendios de alimentos ciento treinta y tres (133), por lo tanto, es el mayor porcentaje (26%) de visitas se reúne en este tipo de establecimientos, sin embargo, no se logra realizar un 100% de visitas, puesto que se requiere mayor seguimiento a los establecimientos de alto riesgo como lo son los restaurantes populares lo cuales cuentan con un (23%), en la totalidad de las visitas.

Continua en orden descendente los expendios de bebidas alcohólicas, que cuentan con cuarenta y seis (46), establecimientos que corresponde a un (11,3%), de visitas ejecutadas en el Municipio, este tipo de establecimientos son los que más presentan variación en sus representate legal, nombre del establecimiento etc. Por lo consiguiente se observa constantemente aumento o descenso en el número de establecimientos activos.

Con la recopilación de esta información que es ingresada a la base de datos, mapa de riesgo que resulta ser una herramienta fuerte para identificar aquellas negocios que han cumplido con sus tiempos y requieren nuevas inspecciones en función de su nivel de riesgo; cuanta a su vez con la capacidad de analizar información con precisión y esto nos ayuda en la planificación y ejecución de visitas de inspección, garantizando un enfoque proactivo adaptado a las necesidades específicas de cada sujeto.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Gráfica 1. Porcentaje de establecimientos visitados 2022 vs 2023, Monterrey.



Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023.

Como podemos observar en la gráfica anterior; para la presente vigencia se dio prioridad a los establecimientos catalogados como de alto riesgo dentro de los cuales encontramos (Restaurantes, panaderías, Comidas rápidas, fruterías y/o Heladerías, Cafeterías y los expendios de carne), estos últimos se realizó un mayor seguimiento puesto que el año anterior se realizaron un número de visitas que no es representativo teniendo en cuenta la prioridad que estos tienen. Por ello entre estos dos grupos de establecimientos se suma un 57% de las visitas realizadas en el Municipio

Por otro lado, se realizaron inspecciones a establecimientos que no contaban con visita como lo son productos de pesca, hipermercado, plaza de mercado y aumento el porcentaje en los programas sociales del estado, aunque no son sujetos de alto riesgo, el tiempo para realizar el seguimiento ya había caducado, por consiguiente, se dio prioridad.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

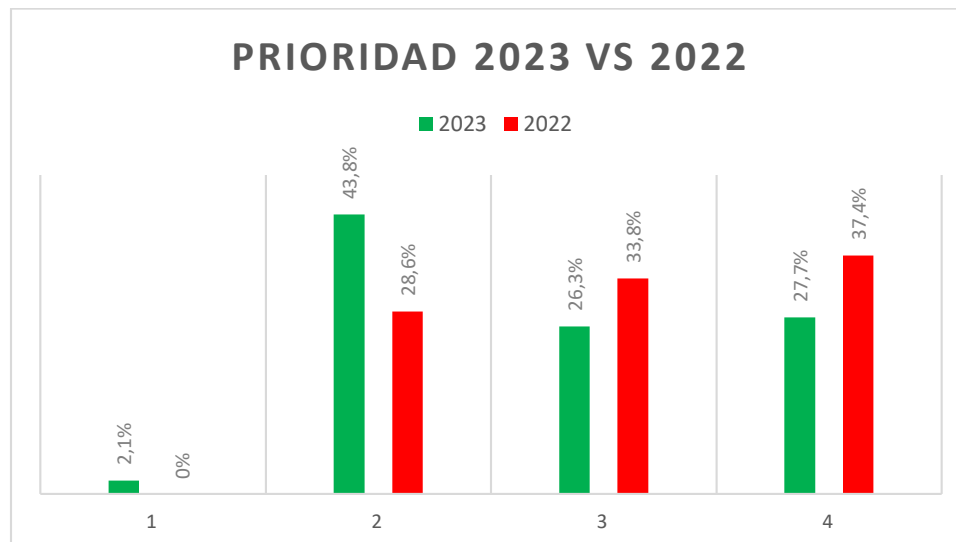
EVALUACIÓN DE LA PRIORIDAD Y EL NIVEL DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

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

Tipo de establecimiento	# Establecimiento	PRIORIDAD				NIVEL DE RIESGO		
		1	2	3	4	Bajo	Moderado	Alto
Preparación	114	2	82	30			46	68
Programas sociales del estado	3		1	2			2	1
Expendio de alimentos	71		11	26	37	6	68	
Productos de la pesca	2		2				1	1
hipermercado	1			1			1	
Almacenamiento a temperatura	2			1	1	1	1	
Expendio de bebidas alcohólicas	28			1	27	10	18	
Plaza de mercado	1			1			1	
Expendio de carne	13	3	8	2			8	5
TOTAL	235	5	103	62	65	17	144	74
PORCENTAJE		2,12	43,8	26,3	27,6	7,2	61,2	31,4

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023.

Grafica 2. Porcentaje de prioridad, establecimientos visitados, Monterrey, Año 2023 vs 2022.



Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023.

En la tabla 3 y grafica 2: Tenemos un 46% de los sujetos en prioridad 1 y 2 contra un 53,9% que se encuentran en prioridad 3 y 4, con esto podemos decir que el municipio de encuentra a un término medio de cumplimiento en cuanto a los requerimientos exigidos en las

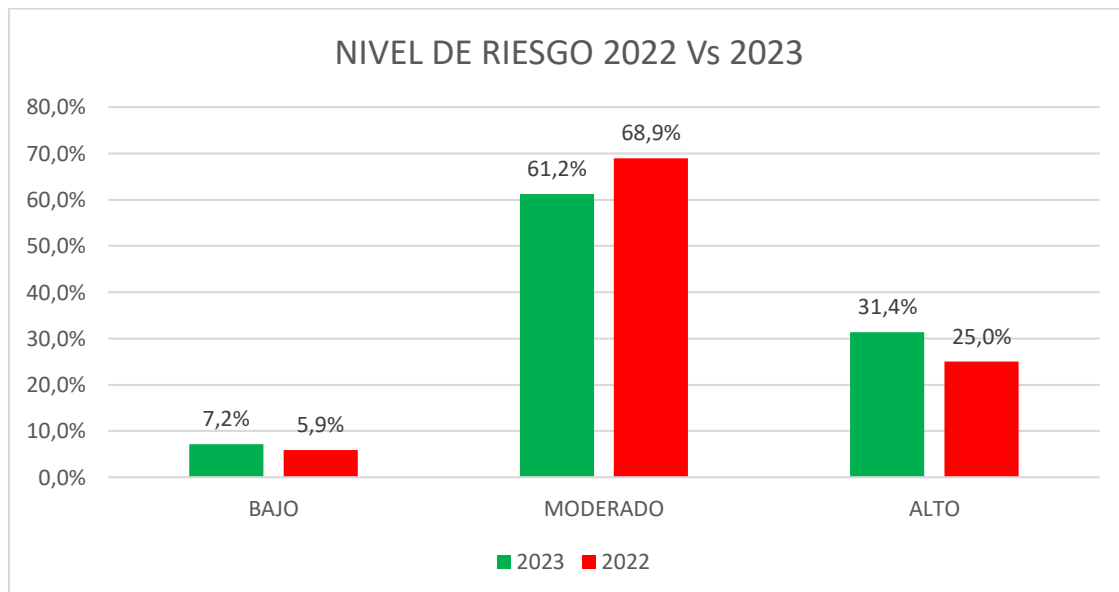
MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

diferentes visitas que se realizan y los estándares de calidad que se exigen. Aunque es preocupante que el mayor porcentaje se alberga en prioridad 2 el cual aumento de manera considerable en comparación con el año anterior estos establecimientos en su mayoría son de preparación de alimentos lo que hace prioritario continuar con el seguimiento a estos negocios con el fin de mejorar las condiciones de seguridad y calidad en los productos entregados a sus consumidores

El año anterior no se tenía clasificación en prioridad 1, para esta vigencia tenemos dos establecimientos los cuales entraron a esta Prioridad por resultados de laboratorio en la cual se evidenciaba presencia de microorganismo no patógenos, esta se toma como señal de alerta para tener prelación para el siguiente periodo de vigilancia, restaurante (Vaquita Wings), Panadería (Panificadora y pastelería del llano), se deberá hacer énfasis en los diferentes procesos de limpieza y desinfección y una mayor exigencia en los diferentes protocolos que se realizan en el establecimientos con el fin de mejorar las condiciones higiénico-sanitarias del mismo.

En cuanto a las prioridades 3 y 4 encontramos los expendios de alimentos y Bebidas Alcohólicas, se observa mayor cumplimiento en los estándares de calidad, puesto que son negocios catalogados de menor riesgo en salud pública, adicional a esto han demostrado mayor preocupación por dar cumplimiento a los diferentes estándares de calidad que son exigidos en el momento de la Inspección.

Grafica 3. Porcentaje de Nivel de Riesgo, establecimientos visitados, Monterrey, Año 2022 vs 2023.



Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

La grafica 3. No se observa un cambio significativo en el nivel de riesgo, para el periodo 2022 el mayor porcentaje se concentraba en el nivel de riesgo moderado con un 68,9% en el presente año disminuyo a un 61,2% el cual corresponde a ciento cuarenta y cuatro (144), establecimientos de los cuales sesenta y cinco (65), son expendios de alimentos, seguido de cuarenta y seis (46) establecimientos de preparación de alimentos; se presenta un ligero aumento en el nivel de riesgo alto; que se encuentra representado por un 31,4% en esta categoría se encuentran sesenta y ocho (68) de los setenta y cuatro(74), establecimientos de preparación de alimentos, lo que nos reitera que este tipo de establecimientos debe tener mayor cobertura en su seguimiento puesto que son los de mayor riesgo en el momento de generar una posible intoxicación alimentaria.

Por otra parte, podemos observar que tan solo un 7,2 % que corresponde a diecisiete (17), establecimientos se encuentran en nivel bajo de riesgo, dentro de ellos encontramos expendios de bebidas alcohólicas y expendios de alimentos; pero podemos ver una constante en el nivel de riesgo del Municipio; por esta razón, es necesario continuar con el seguimiento estricto en cada uno de los establecimientos con el fin de prevenir el aumento en estos indicadores y por el contrario que sean más los establecimientos que pasan a bajo riesgo. Esto es fundamental para proteger la salud de la comunidad y garantizar que se implementen medidas preventivas y correctivas de manera oportuna y efectiva.

CONCEPTOS SANITARIOS EMITIDOS A LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Es de aclarar que los conceptos sanitarios que obtienen los sujetos a visitar se dividen en tres grupos y depende del porcentaje de cumplimientos según los estándares de calidad que obtengan a lo largo de la visita y estos son Desfavorable (0 % - 59,9%); Favorable con Requerimientos (60% - 89,9%); Favorable (90% -100%); No se emite concepto, para situaciones particulares como lo son Diagnostico Sanitario a un expendio de Carne, en caso de realizar visitas a Droguerías que cuentan con expendio de alimentos y se aplica Acta de Diligencia.

A continuación, se presenta el total de conceptos sanitarios emitidos durante la vigencia 2023, en los 235 establecimientos del Municipio de Monterrey.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

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

Tipo de establecimiento	# de visitas	Favorable	Favorable con requerimientos	No se emite concepto
Preparación	138	11	127	
Programas sociales del estado	4	3	1	
Expendio de alimentos	71	6	57	8
Productos de la pesca	2		2	
hipermercado	2	2		
Almacenamiento a temperatura	2	1	1	
Expendio de bebidas alcohólicas	31	3	14	
Plaza de mercado	1		1	
Expendio de carne	21	10	21	4
Total	273	36	224	12

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023.

En la Tabla 4, Podemos observar que se realizaron 273 visitas en el presente periodo a un total de 235 establecimientos; el 13% de estas visitas obtuvieron un concepto sanitario Favorable que se representa en treinta y seis (36), establecimientos de los cuales once (11) negocios de preparación de alimentos, no se presenta una variación muy representativa con el periodo anterior, lo cual nos hace pensar que los establecimientos han procurado mantener el compromiso ante el hecho de continuar con las condiciones sanitarias optimas y esto reduce el riesgo de llegar a presentar una Enfermedad Trasmitada Por Alimentos (ETA), lo cual genera un aspecto positivo ante los consumidores de sus establecimientos .

El mayor porcentaje se concentra en el concepto sanitario favorable con requerimientos, un 82% que corresponde a doscientos veinte cuatro (224), establecimientos, de los cuales ciento veinte siete (127) son de preparación de alimentos, donde encontramos un 64,5 % con porcentaje de cumplimiento del 70 a 80%, tan solo cuatro establecimientos se encuentran en el rango de 60 a 70%, a quienes se les deberá dar prioridad para la siguiente vigencia.

No se emite concepto cuenta con un porcentaje de 4% que corresponde a doce (12) establecimientos, los cuales pertenecen a tres (3) expendios de carne que se tramito Autorización Sanitaria durante el último trimestre, por lo tanto, cuentan con tres meses para realizar visita y emitir el concepto sanitario; ocho (8) droguerías que se encuentran dentro de expendios de alimentos, las cuales realizan venta de alimentos en este tipo de establecimiento, esto dando cumplimiento a comunicado Invima N° 4000-0014-21.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

EXPENDIOS DE CARNE

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. 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.

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 5. Expendios de Carne, Monterrey, 2023.

Municipio	Activos	Inscritos	Actas IVC	ASD	Inactivos
Monterrey	13	13	21	13	1

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023.

Tabla 6. Conceptos sanitarios para expendios de carne, Monterrey, 2023.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO		
	Favorable	Favorable con requerimientos	Sin concepto
Districarnes monterrey CyA	x		
Mercaplaza comunal			X
Districarnes JF Monterrey			X
Carnes el Rodeo JJ		X	
Supermercado leche miel donde julia		X	
Districarnes Novillon regiomontuno		X	
Surticarnes el Guayabal		X	
Expendio de carnes el tranquero		X	
Supermercado la piolina	X		
Districarnes omar		X	
Districarnes el novillon la 17		X	
Expendio de carnes virna dayana		X	
Carnes la fortaleza del llano			X

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023.

Teniendo en cuenta la normatividad vigente (Decreto 1500 de 2007), para este tipo de establecimientos, en la presente vigencia se realizaron veintiuno (21), visitas a los trece (13), establecimientos que se encuentran activos en base de datos, es decir que se cubrió el 100% de los negocios y a ocho (8), se realizó segunda visita.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

Para este periodo se realizo tramite de Autorizacion Sanitaria a cuatro (4), establecimientos, siendo uno que por solicitud del interesado se realizo tramite de Inscripcion y solicitud de la misma, los tres (3) restantes se realizo el respectivo tramite por cambio en Nombre comercial y/o representante legal del mismo. Quedando pendiente visita para Carnes la Fortaleza del Llano, Mercaplaza Comunal y Districarnes JF Monterrey puesto que estas se tramitaron en el ultimo trimestre del año 2023.

Medidas Sanitarias de Seguridad

Tabla 7. Aplicación de Medidas Sanitarias de Seguridad

Tipo de establecimiento	Nombre del establecimiento	Tipo de medida sanitaria
Panadería	Opalo´s pastelería –café	Clausura Temporal Total Del Establecimiento y desnaturalización de artículos o productos (productos vencidos)
Expendio de bebidas alcohólicas	Corporación Privada de Beneficio social palo de agua	Clausura Temporal Total Del Establecimiento y destrucción de artículos o productos (en operativo conjunto con grupo anti contrabando de rentas Dptal y Policía Nacional Monterrey)
Plaza de mercado	Plaza de mercado Monterrey	Clausura Temporal Total Del Establecimiento

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023.

Con el fin de evitar problemas de salud en la población del Municipio de monterrey se realizaron a tres (3) establecimientos, en total de cinco medidas sanitarias de seguridad. Es de aclarar que cada uno de los establecimientos subsano los hallazgos encontrados en el momento de las MSS tomadas, por lo tanto, los Técnicos de Apoyo realizaron el levantamiento de cada una de las medias Sanitarias.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE MONTERREY

CONCLUSIONES

- Se observó durante esta vigencia que muchos establecimientos abrieron sus puertas al público sin tener conocimiento de la norma.
- Se resta importancia a la herramienta útil que sería que implementaran el plan de saneamiento básico.
- Se culmina esta vigencia con 235 establecimientos activos, se realizó proceso de eliminación de negocios que se habían inactivado del periodo 2021 aproximadamente 20 lo cual hace que se depure la base de datos.
- Algunos establecimientos no dimensionan la utilidad que es una visita de IVC, por lo tanto, no les dan la importancia a los requerimientos solicitados durante la visita.
- La aplicación de Medidas sanitarias de seguridad, garantizan la seguridad alimentaria para el Municipio.

RECOMENDACIONES

- ✓ Solicitar a los técnicos actualizar las bases de datos de manera continua, puesto que se realizan visitas a los mismos establecimientos en periodos muy cortos por esta razón.
- ✓ Teniendo Técnicos en los diferentes municipios se debía actualizar los establecimientos que ya no se encuentran en activos.
- ✓ Contemplar la posibilidad de aumentar el número de técnicos para el municipio con el fin de abarcar un número más amplio en visitas y de esta manera aún más actualizado el mapa de riesgo.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN