



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

*Elaborado por: Elena María Avellaneda Blanco
Microbióloga Industrial
Profesional de apoyo CPSP 3322 de 2023*

INTRODUCCIÓN

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 Paz de Ariporo, 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 DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

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

Durante el año 2023, se llevó a cabo la inscripción de 116 establecimientos de preparación y/o comercialización de alimentos y bebidas, 24 expendios de alimentos, 5 establecimiento de almacenamiento, 2 establecimientos estacionarios con preparación de alimentos, 39 expendios de bebidas alcohólicas y un expendio de carne refrigerada. Esta cifra refleja una disminución significativa del 43,42% en comparación con el año 2022, cuando se inscribieron 205 establecimientos. Es relevante destacar que las inscripciones registradas en 2023 incluyen cambios en el operador de comedores y tiendas escolares, así como la apertura de nuevos establecimientos, lo que indica dinamismo y adaptación en el sector.

Tabla 1. Total, establecimientos inscritos en el Municipio de Paz de Ariporo, año 2023.

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# INSCRIPCIONES 2023	# INSCRIPCIONES 2022
PREPARACION	RESTAURANTE	21	34
	CAFETERIA	5	8
	PANADERÍA	1	5
	HELADERIA	2	2
	COMIDAS RÁPIDAS	9	18
	COMEDORES	7	6
EXPENDIO	EXPENDIO DE ALIMENTOS	19	61
	HIPERMERCADO		1
	TIENDA ESCOLAR	5	
ALMACENAMIENTO	ALMACENAMIENTO	5	8
VENTA EN VÍA PÚBLICA	ESTACIONARIO CON PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	2	3
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS	EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS	39	57
EXPENDIO DE CARNE	EXPENDIO DE CARNE	1	2
TOTAL		116	205

Fuente: Base de datos mapa de riesgo. Autor Elena Avellaneda

En la tabla 1 se puede observar que el total de establecimientos inscritos para el año 2023 es de 116 lo cual corresponde al 25,7% de los establecimientos activos en el Municipio de Paz de Ariporo, con estos datos se evidencia la normalización de las actividades económicas relacionadas con la preparación y expendio de alimentos y bebidas en el Municipio.

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.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

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

En el Municipio de Paz de Ariporo se realizaron 591 visitas distribuidas en los 450 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario 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, Paz de Ariporo.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	2023			2022	
	# DE ESTABLECIMIENTOS	# DE VISITAS	PORCENTAJE	# DE VISITAS	PORCENTAJE
RESTAURANTE	70	114	19,3%	81	19,0%
CAFETERIA	16	25	4,2%	19	4,4%
PANADERÍA	22	34	5,8%	22	5,2%
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	4	4	0,7%	4	0,9%
COMIDAS RÁPIDAS	27	46	7,8%	32	7,5%
COMEDORES	9	13	2,2%	9	2,1%
EXPENDIO DE ALIMENTOS	126	168	28,4%	129	30,2%
TIENDA ESCOLAR	10	11	1,9%		0,0%
GRAN SUPERFICIE	4	5	0,8%	3	0,7%
ALMACENAMIENTO	11	13	2,2%	9	2,1%
ESTACIONARIO CON PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	17	16	2,7%	15	3,5%
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	114	109	18,4%	84	19,7%
EXPENDIO DE CARNE	20	33	5,6%	20	4,7%
TOTAL	450	591	100,0%	427	100%

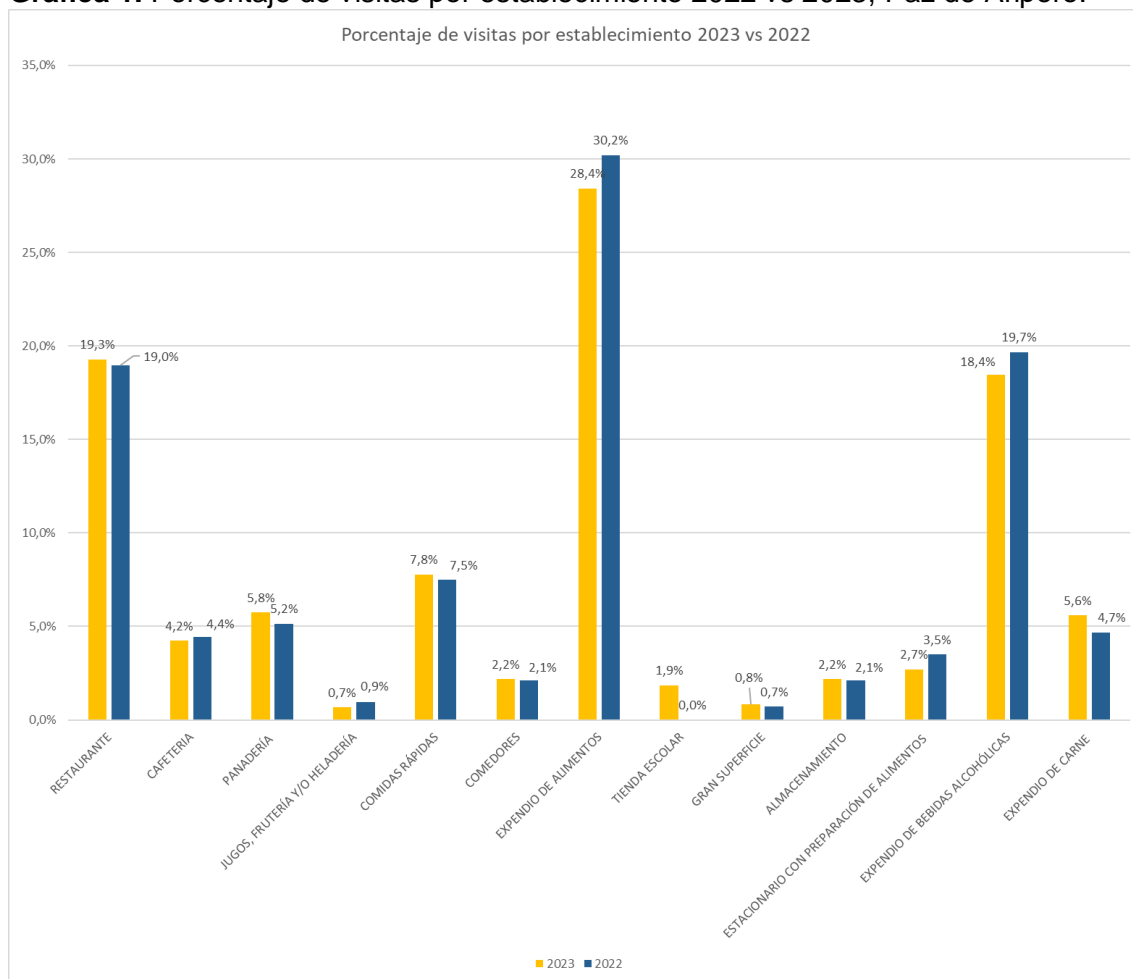
Fuente: Mapa de riesgo.

En la tabla anterior, resalta un aumento considerable del 38,41% en el total de visitas realizadas durante el presente año en comparación con el año anterior. A pesar de esta variación, se observa una constante dinámica en el número total de visitas a lo largo de ambos años. Es evidente que los expendios de alimentos concentran la mayor proporción de establecimientos visitados, seguidos por los expendios de bebidas alcohólicas. No

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

obstante, es relevante señalar que los restaurantes también ocupan un espacio significativo en las visitas, atribuible a la mayor frecuencia de inspecciones en los establecimientos dedicados a la preparación de alimentos. Este análisis revela que, aunque los restaurantes representan solo 70 establecimientos, el porcentaje de visitas ocupa el 19% del total de visitas. Esto indica que cerca de la mitad de ellos han sido visitados al menos en dos ocasiones durante el año, subrayando la importancia de una vigilancia más frecuente en los lugares donde se realiza la preparación de alimentos.

Gráfica 1. Porcentaje de visitas por establecimiento 2022 vs 2023, Paz de Ariporo.



Fuente: Autor.

Como se puede apreciar en la gráfica anterior, la variación en el porcentaje de visitas es mínima, siendo inferior al 5% al comparar los dos años. Esto indica que la estabilidad en los tipos de establecimientos en el municipio de Paz de Ariporo se mantiene constante. Es importante aclarar que, para el año 2022, las tiendas escolares no fueron registradas como



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

tales en la base de datos, aunque esto no implica que no se hayan llevado a cabo visitas de inspección. La cantidad de estos establecimientos se mantiene en 10, a los cuales se les ha realizado visitas conforme a la programación y frecuencias ya establecidas.

Se evidencia una diferencia del 38,41% del total de visitas realizadas en los 2 últimos años, este aumento se atribuye tanto a la incorporación de nuevos establecimientos en el presente año como a la programación estratégica basada en la información recopilada en el *Mapa de Riesgo de Alimentos y Bebidas*. Este mapa nos permite identificar de manera eficiente aquellos establecimientos que ya han cumplido con el plazo de la visita y que, de acuerdo con su nivel de riesgo, requieren una nueva inspección. La capacidad para analizar la información de manera precisa facilita la planificación y ejecución de visitas de inspección, asegurando un enfoque proactivo y adaptado a las necesidades específicas de cada sujeto. Este aumento en la cantidad de establecimientos atendidos y la implementación de una programación más informada demuestran la efectividad de las estrategias adoptadas para fortalecer el control sanitario en los distintos puntos de riesgo.

Después de llevar a cabo las visitas en el terreno y realizar la actualización correspondiente en la base de datos del mapa de riesgo, se logra la clasificación del nivel de riesgo y prioridad. Esta clasificación se realiza teniendo en cuenta el tipo de establecimiento y las condiciones higiénico-sanitarias observadas durante las inspecciones. El propósito fundamental es proporcionar información valiosa para la planificación de futuras visitas, así como para facilitar el seguimiento y control sanitario de los establecimientos que se encuentran bajo vigilancia. La integración de estos resultados en el mapa de riesgo contribuye a una gestión más eficiente y enfocada, permitiendo la asignación de recursos de manera estratégica y la implementación de medidas preventivas y correctivas según la prioridad y el nivel de riesgo identificado en cada caso.

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

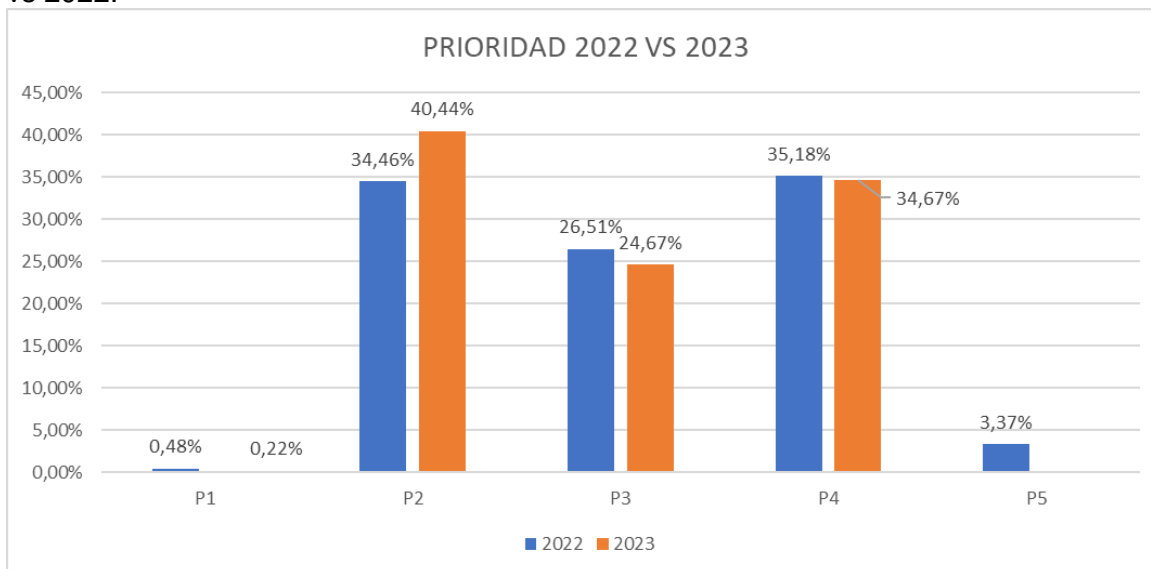
Tabla 3. Clasificación de Riesgo de los establecimientos Prioridad vs Nivel de Riesgo, Municipio de Paz de Ariporo, 2023.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIENTO	PRIORIDAD 2023					NIVEL DE RIESGO 2023		
		1	2	3	4	5	ALTO	MODERADO	BAJO
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	11	0	1	4	6	0	1	7	3
CAFETERÍA	16		8	8			8	8	
COMEDORES CARCELARIOS O PENITENCIARIOS	1		1					1	
COMIDAS RÁPIDAS	27		27				19	8	
ESTACIONARIO CON PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	17		14	3				17	
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	114			23	91			106	8
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	20	1	16	3			5	15	
EXPENDIO DE ALIMENTOS	120		18	43	59		1	111	8
EXPENDIO DE PRODUCTOS DE LA PESCA	6		5	1				6	
GRAN SUPERFICIE	4		3	1			2	2	
HELADERÍA	4		3	1			3	1	
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	22		10	12			3	19	
COMEDORES	8		4	4			4	4	
RESTAURANTE	70		62	8			55	15	
TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO)	10		10				9	1	
TOTAL	450	1	182	111	156		110	321	19

Fuente: Mapa de riesgo,

Grafica 2. Porcentaje de Prioridad, establecimientos visitados, Paz de Ariporo, Año 2023 vs 2022.



Fuente: Mapa de riesgo,

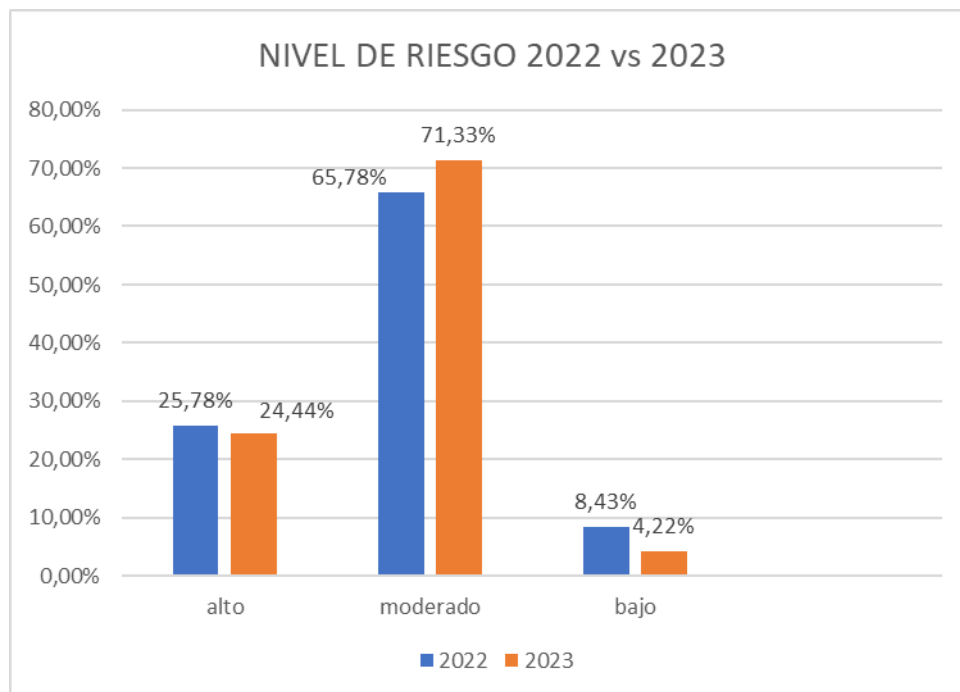
La Tabla 3 y la Gráfica 2 resaltan que, en el año 2023, en el Municipio de Paz de Ariporo, se identificó un establecimiento con prioridad 1. Específicamente, se trata de una bodega

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

de almacenamiento a temperatura ambiente. Después de atender una queja presentada en la oficina de salud pública, se lleva a cabo una visita de inspección que evidencia que las condiciones mínimas para garantizar la inocuidad de los alimentos almacenados no estaban siendo cumplidas. Como resultado, el establecimiento recibe un porcentaje muy bajo y, consecuentemente, un concepto sanitario “Desfavorable”. Esta situación es crítica, ya que los alimentos en cuestión (frutas y verduras) eran posteriormente comercializados en un expendio, lo que podría dar lugar a la propagación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

El 40.44% de los establecimientos se clasifican como prioridad 2, abarcando todos los tipos de establecimientos bajo la supervisión de la Secretaría de Salud. Este aumento del 17.35% en comparación con el año anterior resalta la necesidad imperativa de mantener una vigilancia rigurosa sobre estos sujetos. En contraste, el 59.34% restante, categorizado como Prioridad 3 y 4, alberga establecimientos de menor riesgo. Estos lugares han demostrado preocupación por cumplir con los estándares sanitarios necesarios para ofrecer productos seguros y de alta calidad a los consumidores. Estos datos proporcionan una visión detallada de la distribución de riesgos entre los diversos tipos de establecimientos, lo que facilita la formulación de estrategias de vigilancia más efectivas y la implementación de medidas preventivas adaptadas a cada nivel de prioridad.

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



Fuente: mapa de riesgo,



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

La presente gráfica revela que, para el año 2023, el 95,77% de los establecimientos el nivel de riesgo se sitúa en las categorías de Moderado y Alto y tan sólo un 4,22% en nivel Bajo. Ante esta situación, resulta imperativo mantener una vigilancia rigurosa para evitar el aumento de estos indicadores y, más bien, procurar su disminución. Esto es esencial para salvaguardar la salud de la comunidad, asegurando que las medidas preventivas y correctivas sean implementadas de manera oportuna y efectiva. La atención continua a estos niveles de riesgo garantiza una gestión proactiva que mitigue posibles amenazas a la seguridad sanitaria, fortaleciendo así la protección de la salud de la comunidad en general.

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

A continuación, se presenta el total de conceptos sanitarios emitidos durante las visitas realizadas a los 450 establecimientos en la jurisdicción del Municipio de Paz de Ariporo, abarcando tanto el área rural como urbana.

Tabla 4. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Paz de Ariporo 2023 vs 2022

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# ESTABLECIMIENTOS	CONCEPTOS SANITARIOS			NO SE EMITE CONCEPTO
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	20	3	16		
EXPENDIO DE ALIMENTOS	120	7	95		18
EXPENDIO DE PRODUCTOS DE LA PESCA	6	1	5		
GRAN SUPERFICIE	4	1	3		
HELADERÍA	4	1	3		
PANADERÍA	22	2	20		
COMEDORES	8	5	3		
RESTAURANTE	70	8	62		
TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO)	10		10		
TOTAL	450	44	386	1	18

FUENTE. Mapa de riesgo Paz de Ariporo.

En la Tabla 4, se destaca que el 9.77% del total, representado por 44 establecimientos, ha obtenido un concepto sanitario "Favorable". Este dato es alentador ya que refleja el compromiso de los establecimientos vigilados para mantener condiciones higiénico-sanitarias óptimas, reduciendo así el riesgo de generar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Además, esta situación se traduce en una imagen positiva y, a su vez, en un reconocimiento por parte de los consumidores. Este reconocimiento directo beneficia a



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

los propietarios de estos establecimientos, consolidando una relación positiva con la clientela.

Por otro lado, se puede evidenciar que en el caso de 18 establecimientos de expendio de alimentos en lugares donde se comercializan medicamentos, como droguerías, no se emitió concepto, siguiendo la directriz del comunicado del Ministerio de Salud sobre la vigilancia de alimentos No 40000-0014-21, ya que se aplica Acta de Diligencia.

El 85.77% restante ha obtenido un concepto sanitario Favorable con Requerimientos. Esto sugiere que la mayoría de los establecimientos están operando en los límites del cumplimiento de los requisitos sanitarios básicos. Si continúan en esta línea, existe la posibilidad de que obtengan un concepto desfavorable. Esto resalta la necesidad imperante de una vigilancia estricta en este tipo de establecimientos para garantizar que realicen las correcciones necesarias y mantengan estándares sanitarios que prevengan posibles riesgos para la salud pública.

Durante las visitas realizadas, se observa de manera general:

Instalaciones: La mayoría de los establecimientos presenta instalaciones construidas sin cumplir los requisitos de las normas sanitarias. Las adecuaciones necesarias representan costos significativos, que, según los propietarios, no son fácilmente cubiertos por las utilidades.

Equipos: La carencia de sistemas o instrumentos para la toma, registro y monitoreo de temperaturas en los equipos de refrigeración y congelación es evidente, siendo esto fundamental para asegurar la inocuidad de los alimentos que requieren cadena de frío.

Soportes documentales de saneamiento: El 61% de los establecimientos no dispone de un plan de saneamiento, un documento crucial para asegurar la inocuidad de los alimentos al establecer procedimientos estandarizados para cada programa.

Planes de capacitación: La falta de una entidad local para realizar capacitaciones y la dificultad de desplazamiento llevan a que solo algunos propietarios asistan a capacitaciones ofrecidas por la Secretaría de Salud o realicen cursos del SENA.

Personal manipulador de alimentos: Existe un incumplimiento en cuanto al suministro y uso de vestimenta adecuada, así como en la actualización de certificados médicos, considerados costosos por los manipuladores.

Instalaciones sanitarias: No se suministran todos los elementos necesarios para el lavado y secado de manos en los baños y áreas de preparación.

En conclusión, a pesar de los incumplimientos, el concepto sanitario favorable con requerimientos permite a los establecimientos seguir funcionando, generando una percepción generalizada entre los propietarios de que no es necesario esforzarse por



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

cumplir completamente con los requisitos normativos, especialmente dado el desafío económico que esto implica.

EXPENDIOS DE CARNE

Siguiendo las directrices establecidas en el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 240 de 2013, se ha llevado a cabo la inspección de los establecimientos dedicados al expendio de carne. Hasta la fecha, se han identificado 20 establecimientos, los cuales cuentan con la correspondiente autorización sanitaria. Cada uno de estos establecimientos ha sido sometido a una visita de inspección sanitaria, siguiendo la programación establecida mediante el mapa de riesgo. A continuación, se detallan los nombres de los establecimientos y el concepto sanitario obtenido en cada caso.

Tabla 5. Conceptos sanitarios para expendios de carne, Paz de Ariporo, 2023.

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO		
	Favorable	Favorable con requerimientos	SIN CONCEPTO
EXPENDIO DE CARNE LA ITALIANA		1	
SURTICARNES FINAS EL PARAISO		1	
CARNES LA CHUCUTA		1	
EXPENDIO DE CARNES EL PAISANO		1	
CARNES FINAS LA SABANA DEL LLANO		1	
DISTRICARNICOS LA SEPTIMA CON 11		1	
EXPENDIO DE CARNES EL BUEN VAQUERO		1	
EXPENDIO DE CARNES BEMAX		1	
CARNES 100% FINAS LA DECIMA		1	
CARNES Y CARNES DEL LLANO		1	
FAMA CARNES LA RES PZA		1	
EXPENDIO DE CARNES SARITA	1		
EXPENDIO DE CARNES LOS CORRALES	1		
LO MEJOR EN CARNES CARNIFULL		1	
CARNES GRANJITA LA NEVERA		1	
EXPENDIO DE CARNES LA TRECE		1	
EXPOCARNES LOS NOVILLOS DEL LLANO		1	
FAMA LA FAVORITA DE PAZ DE ARIPORO	1		
DISTRIPOLLOS SEMICRIOLLOS		1	
EXPENDIO DE CARNES LA MORADA			1
TOTAL	3	16	1

Fuente: Base de datos.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

En la Tabla 5, se observa que un establecimiento carece de concepto sanitario. Esta situación se debe a que, aunque el establecimiento ha completado todos los trámites necesarios para obtener la autorización sanitaria, en el momento del análisis aún no se había recibido dicho documento. Ante esta circunstancia, el propietario decide no abrir el establecimiento hasta contar con toda la documentación en regla. Posteriormente, tras la entrega de la resolución, se realiza, tres meses después, una visita de inspección sanitaria basada en el riesgo, específicamente para los expendios de carne.

Medidas Sanitarias de Seguridad

Tabla 6. Aplicación de Medidas Sanitarias de Seguridad

CLASIFICACION		TIPO DE MSS APLICADA		
TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS	CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO	DESTRUCCIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS
Preparación Alimentos	Restaurante		1	2
Expendio Alimentos	Expendio		1	1
Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	1		
TOTAL		1	2	3

Con el objetivo de prevenir problemas de salud relacionados con el consumo de alimentos, se han implementado diversas medidas sanitarias en aquellos establecimientos identificados como de mayor riesgo de contaminación en el municipio de Paz de Ariporo.

Se llevaron a cabo un total de 6 medidas sanitarias de seguridad. Es relevante mencionar que el establecimiento de almacenamiento continúa bajo una medida sanitaria, ya que el propietario aún no ha solicitado su levantamiento. En el caso del expendio de alimentos al que se le impuso la medida de clausura temporal total, se evidenció que no acató las indicaciones y continuó atendiendo al público. En una visita de inspección posterior, se observó que se realizaron mejoras en el establecimiento, aunque la medida de clausura aún persiste. Es fundamental destacar la importancia de la aplicación efectiva y el cumplimiento continuo de estas medidas para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de la población.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

CONCLUSIONES

- La implementación del modelo IVC-SOA, basado en riesgos y formalizado por la Resolución 1229 de 2013, ha demostrado ser una estrategia efectiva en la gestión de riesgos sanitarios en los establecimientos de comercialización de alimentos y bebidas. Este enfoque permite una clasificación precisa de los establecimientos según niveles de riesgo, facilitando la planificación de visitas, una vigilancia efectiva, y la aplicación de acciones preventivas y correctivas.
- La aplicación de medidas sanitarias en establecimientos de alto riesgo en Paz de Ariporo refleja la importancia de una vigilancia constante para mitigar potenciales problemas de salud derivados del consumo de alimentos. Sin embargo, la persistencia de medidas en algunos locales, como el establecimiento de almacenamiento, subraya la necesidad de una gestión activa por parte de los propietarios y una supervisión eficiente por parte de las autoridades para asegurar la plena conformidad con los estándares sanitarios.
- La evaluación detallada de establecimientos en Paz de Ariporo sitúa desafíos recurrentes en el cumplimiento de normativas sanitarias. Factores como instalaciones inadecuadas, carencia de equipos de monitoreo de temperatura, y ausencia de planes de saneamiento y capacitación indican la necesidad de intervenciones más focalizadas y educativas para mejorar las condiciones sanitarias y la conciencia entre los propietarios.

RECOMENDACIONES

- Implementar programas de capacitación dirigidos a los propietarios y manipuladores de alimentos en Paz de Ariporo. Estos programas deben abordar temas críticos como la importancia del cumplimiento de normativas sanitarias, la adecuada manipulación de alimentos, la implementación de planes de saneamiento, y la necesidad de contar con instalaciones y equipos apropiados. Esta estrategia contribuirá a mejorar la comprensión y el compromiso con las prácticas sanitarias adecuadas.
- Es esencial promover la colaboración entre las autoridades locales y los propietarios de establecimientos. Se sugiere establecer mecanismos que faciliten el acceso a recursos y asesoramiento técnico para llevar a cabo las adecuaciones necesarias en las instalaciones y equipos. Un mayor apoyo institucional puede incentivar la mejora continua en el cumplimiento de las normativas sanitarias, asegurando la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud pública.
- Se recomienda mantener y fortalecer los grupos de estudio existentes, ya que estos desempeñan un papel fundamental en el desarrollo de actividades de inspección y



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

vigilancia. La continuidad de estos grupos contribuirá a la construcción y estandarización de conceptos claros entre los profesionales y técnicos. Esto asegurará que, durante la ejecución de diversas actividades, no se generen interpretaciones divergentes sobre una misma situación. La colaboración y la uniformidad en la comprensión de normativas y procedimientos fortalecerán la eficacia del equipo, mejorando la calidad y consistencia en la aplicación de inspecciones y vigilancia sanitaria.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN