



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA

*Elaborado por: Deissy Viviana Castro Becerra
Microbióloga Industrial
Profesional de apoyo CPSP 3328 de 2023*

INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria y la protección de la salud pública son elementos 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 innovador evalúa establecimientos y productos según tres aspectos críticos: Severidad (S), Probabilidad de Ocurrencia (O) y Afectación (A), de ahí 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. Esto asegura una vigilancia efectiva y la adopción de medidas preventivas que impactan positivamente en los indicadores sanitarios del país.

La Resolución 1229 se constituye como un marco 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 Sabanalarga, 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 SABANALARGA

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

Durante el transcurso del año 2023, se llevó a cabo la inscripción de un total de 28 establecimientos dedicados a la preparación y/o comercialización de alimentos y bebidas.

Esta cifra exhibe una marcada disminución del 50,87% en comparación con el año 2022, cuando se inscribieron 57 establecimientos. Tal reducción se atribuye a la estabilización económica lograda tras la crisis derivada de la pandemia. Es esencial resaltar que las inscripciones registradas en 2023 abarcan diversos cambios en la gestión de los negocios, como el cambio de operador en 10 comedores, modificaciones en propietarios o dirección, así como la apertura de nuevos establecimientos. Estos datos indican un notable dinamismo y capacidad de adaptación en el sector, reflejando la respuesta del mercado a las condiciones cambiantes.

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

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# INSCRIPCIONES 2022	# INSCRIPCIONES 2023
PREPARACION	RESTAURANTE	4	8
	CAFETERIA	3	1
	PANADERÍA	2	
	JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	1	
	COMIDAS RÁPIDAS	2	1
PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO	COMEDORES	10	10
EXPENDIO	EXPENDIO DE ALIMENTOS	21	4
TIENDA ESCOLAR	TIENDA ESCOLAR		1
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS	EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS	14	3
TOTAL		57	28

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

La Tabla 1 presenta un total de 28 establecimientos inscritos para el año 2023, lo que equivale al 31,46% de los establecimientos activos en el Municipio de Sabanalarga. Estos datos destacan la normalización de las actividades económicas vinculadas a la preparación y venta de alimentos y bebidas en el municipio, evidenciando una recuperación en la participación y funcionamiento de estos negocios.

En el transcurso del año 2023, no se documentó ninguna inscripción de vehículos destinados al transporte de alimentos o carnes en el municipio de Sabanalarga. Esta ausencia de registros se atribuye a que los responsables del suministro de alimentos y bebidas a los diversos establecimientos ya se encuentran inscritos en otros municipios. Esta información ha sido verificada mediante la base de datos disponible en la Secretaría de



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA

Salud. Por ende, no es necesario llevar a cabo nuevas inscripciones para estos vehículos en el ámbito municipal de Sabanalarga.

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

En el Municipio de Sabanalarga se realizaron 97 visitas distribuidas en los 89 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, Sabanalarga.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	2023			2022	
	# DE ESTABLECIMIENTOS	# DE VISITAS	PORCENTAJE	# DE VISITAS	PORCENTAJE
RESTAURANTE	13	12	12,4%	11	12,2%
CAFETERIA	3	3	3,1%	4	4,4%
PANADERÍA	3	3	3,1%	4	4,4%
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	2	2	2,1%	2	2,2%
COMIDAS RÁPIDAS	4	5	5,2%	4	4,4%
COMEDORES	10	19	19,6%	10	11,1%
EXPENDIO DE ALIMENTOS	29	30	30,9%	32	35,6%
TIENDA ESCOLAR	1	1	1,0%		0,0%
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	22	20	20,6%	22	24,4%
EXPENDIO DE CARNE	2	2	2,1%	1	1,1%
TOTAL	89	97	100,0%	90	100%

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

En la tabla previa, se destaca un ligero incremento del 7,77% en el total de visitas realizadas durante el año actual en comparación con el año anterior. A pesar de esta variación, se observa una dinámica constante en el número total de visitas a lo largo de ambos años.

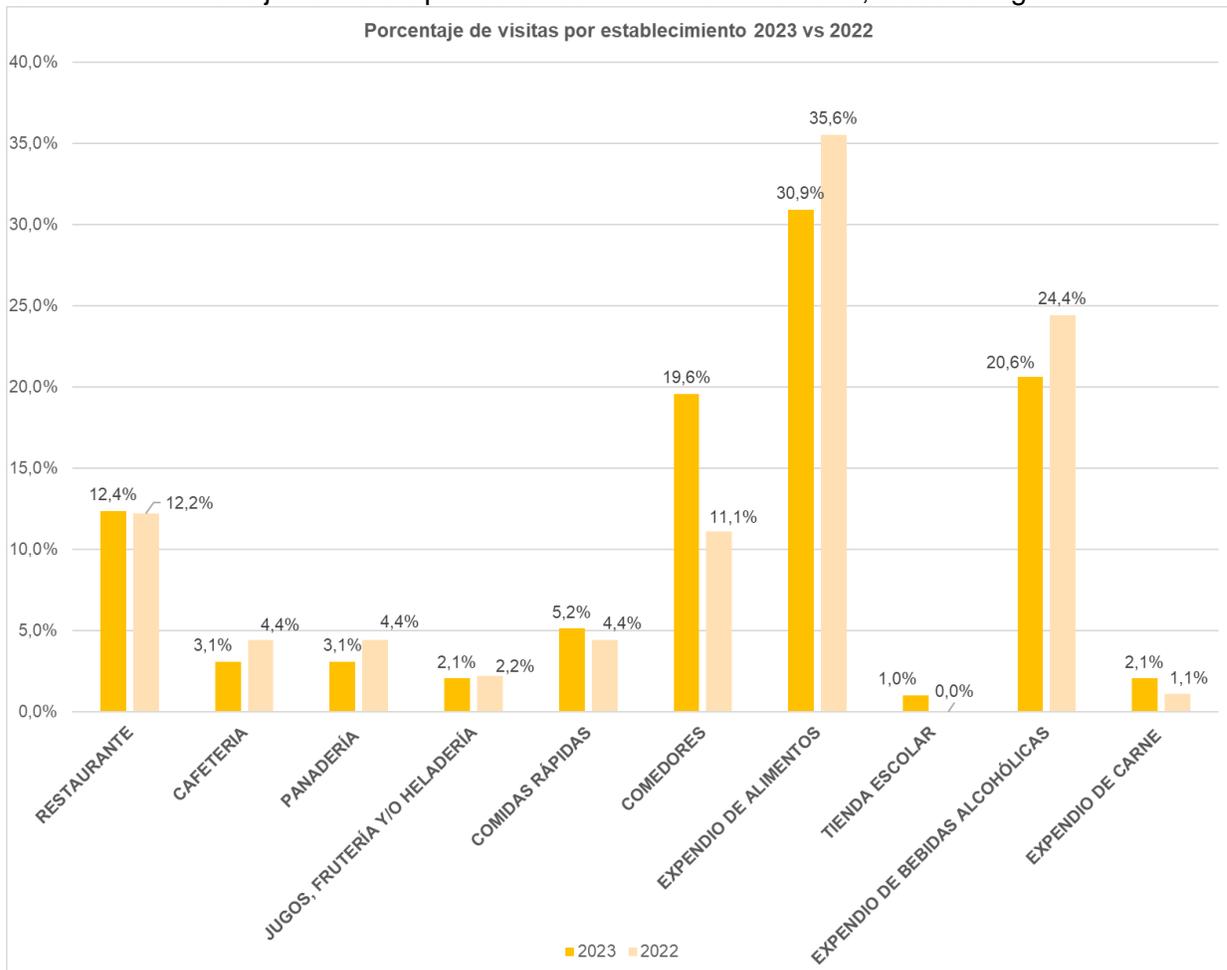
Resulta evidente que los establecimientos dedicados a la venta de alimentos concentran la mayor proporción de visitas, seguidos por los locales que ofrecen bebidas alcohólicas. No obstante, es crucial señalar que los comedores experimentaron un aumento significativo del 90% en el número de visitas durante el presente año en comparación con el anterior.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA

Esta variación se atribuye a la priorización de estos establecimientos conforme al **Mapa de Riesgo**.

El análisis proporcionado por el **Mapa de Riesgo** indica que el 94,38% de los establecimientos recibieron al menos una visita durante el 2023, con la excepción de los comedores, que fueron objeto de dos visitas cada uno. No obstante, es de suma importancia ajustar la frecuencia de las visitas de acuerdo con las pautas establecidas, asegurando así una inspección adecuada y alineada con los criterios de evaluación de riesgos.

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



Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

Como se observa en el gráfico previo, la variación en el porcentaje de visitas es mínima, siendo inferior al 5% al comparar ambos años. Este indicador sugiere que la estabilidad en los tipos de establecimientos en el municipio de Sabanalarga se mantiene constante. Es esencial aclarar que, para el año 2022, las tiendas escolares no fueron registradas como



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA

tales en la base de datos, aunque esto no implica la ausencia de visitas de inspección. Los comedores escolares se mantienen en 10 establecimientos, cada uno de los cuales ha sido visitado al menos dos veces. Sin embargo, se debe considerar el inicio de los prestadores de servicio PAE en las instituciones para la programación de futuras visitas.

El **Mapa de Riesgo** facilita de manera eficiente la identificación de aquellos establecimientos que 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 agiliza la planificación y ejecución de las visitas de inspección, garantizando un enfoque proactivo y adaptado a las necesidades específicas de cada establecimiento. Este aumento en la cantidad de establecimientos atendidos y la implementación de una programación más informada evidencian la efectividad de las estrategias adoptadas para fortalecer el control sanitario en los diversos puntos de riesgo.

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 Sabanalarga, 2023.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIENTO	PRIORIDAD 2023				NIVEL DE RIESGO 2023		
		1	2	3	4	ALTO	MODERADO	BAJO
CAFETERÍA	3		2	1		2	1	
COMIDAS RÁPIDAS	4		3	1		3	1	
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	22				22		15	7
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	2			2			2	
EXPENDIO DE ALIMENTOS	29			10	19		28	1
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	2		1	1		1	1	
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	3		1	2		1	2	
COMEDORES	10		10			10		
RESTAURANTE	13		10	3		10	3	
TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO)	1	1				1		
TOTAL	89	1	27	20	41	28	53	8
PORCENTAJE		1,12%	30,34%	22,47%	46,07%	31,46%	59,55%	8,99%

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

Aunque el 31,46% de los establecimientos se clasifican como prioridad 1 y 2, se observa un contraste significativo con el 68,54% categorizado como prioridad 3 y 4, albergando así establecimientos de menor riesgo. Estos lugares han demostrado un compromiso constante por cumplir con los estándares sanitarios necesarios para ofrecer productos seguros y de alta calidad a los consumidores. Sin embargo, es imperativo no descuidar la vigilancia de

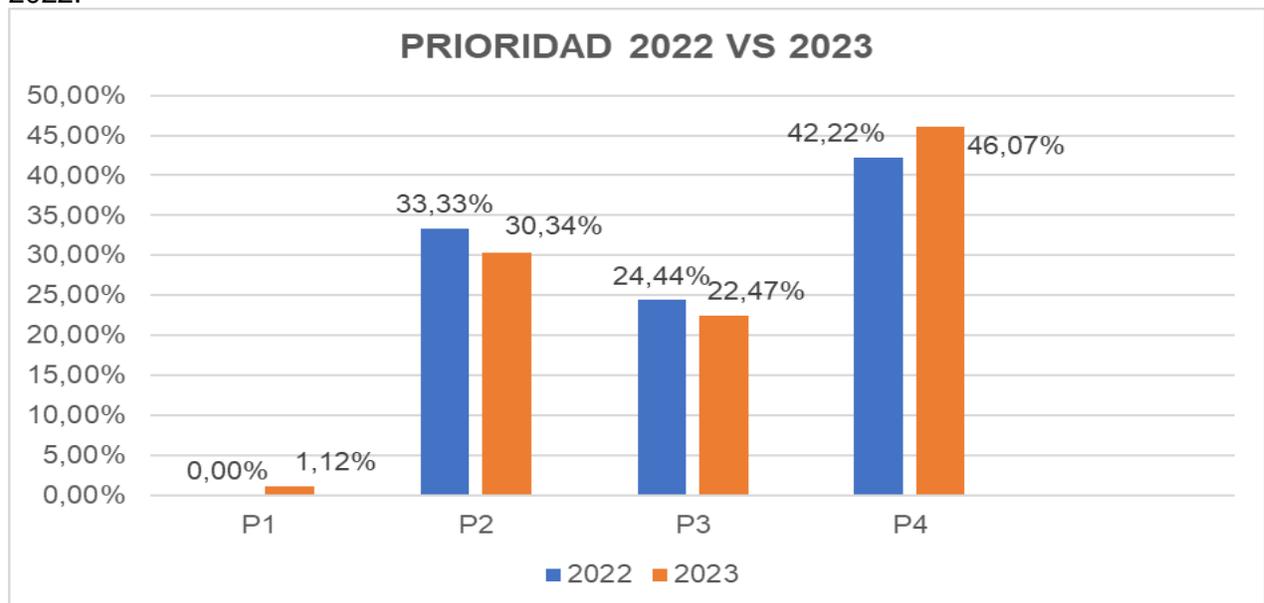


MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA

los establecimientos clasificados como prioridad 1 y 2, asegurándose de proporcionar una retroalimentación efectiva durante las visitas de inspección.

Estos datos ofrecen una visión detallada de la distribución de riesgos entre los diferentes 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. Este enfoque estratificado permite una gestión más eficiente de los recursos, garantizando una atención adecuada a aquellos establecimientos que presentan mayores desafíos en términos de riesgos sanitarios.

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

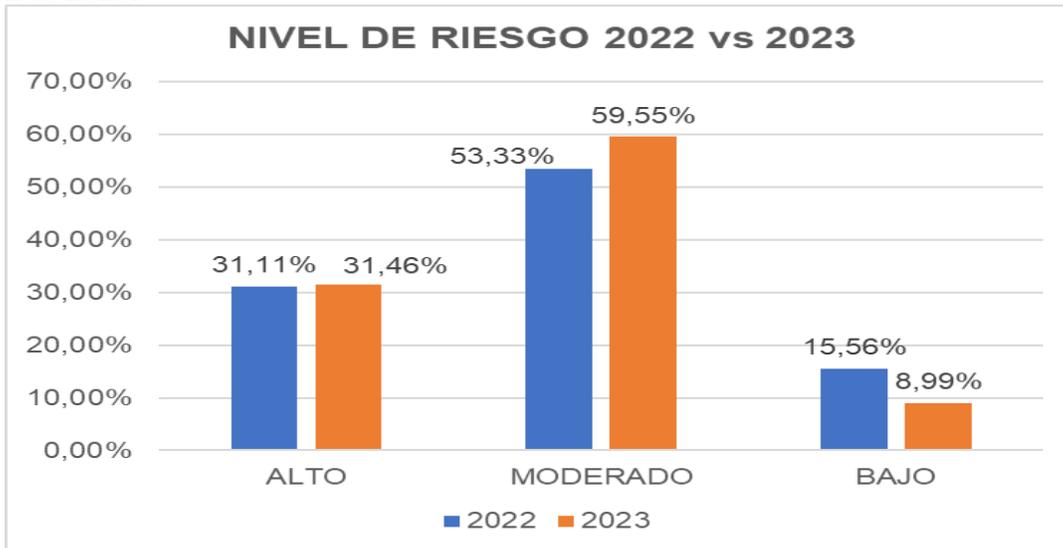


Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

La Gráfica 2 destaca que durante el año 2023, en el Municipio de Sabanalarga, se identificó un establecimiento con Prioridad 1. Concretamente, se trata de una Tienda Escolar (Cafetería) que fue sometida a una visita de inspección según la programación establecida. Los resultados de la inspección indican que las condiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos son mínimas, con un porcentaje inferior al 70%. Esta situación reviste carácter crítico, ya que los principales consumidores de alimentos en estos lugares son miembros de la población vulnerable, como niños, niñas y adolescentes. Existe un riesgo potencial de propagación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), lo que podría poner en peligro la salud de este grupo demográfico. Es imperativo abordar de manera inmediata y efectiva las deficiencias identificadas en este establecimiento para salvaguardar la salud de los consumidores, teniendo en cuenta la naturaleza delicada de este entorno alimentario.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA

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



Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

La gráfica actual revela que, en el año 2023, el 91,01% de los establecimientos se encuentra en las categorías de Riesgo Moderado y Alto, mientras que solo un 8,99% se sitúa en el nivel Bajo. Ante esta situación, es imperativo mantener una vigilancia rigurosa para prevenir el aumento de estos indicadores y, en cambio, procurar su disminución. Esto resulta esencial para resguardar la salud de la comunidad, asegurando que las medidas preventivas y correctivas se implementen de manera oportuna y efectiva. La atención constante 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 89 establecimientos en la jurisdicción del Municipio de Sabanalarga, abarcando tanto el área rural como urbana.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA

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

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# ESTABLECIMIENTOS	CONCEPTOS SANITARIOS 2023		CONCEPTOS SANITARIOS 2022	
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
CAFETERÍA	3		3		4
COMIDAS RÁPIDAS	4		4		4
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	22	8	14	14	8
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	2	2			1
EXPENDIO DE ALIMENTOS	29		29		32
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	2	1	1		2
PANADERÍA	3		3		4
COMEDORES	10		10		
RESTAURANTE	13	3	10		11
TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO)	1		1		10
TOTAL	89	14	75	14	76
PORCENTAJE		15,73%	84,27%	15,56%	84,44%

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

En la Tabla 4, se resalta que el 15,73% del total, representado por 14 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 los propietarios de estos establecimientos, consolidando una relación positiva con la clientela.

El 84,27% 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.

EXPENDIOS DE CARNE

Siguiendo las directrices establecidas en el Decreto 1500 de 2007, se ha llevado a cabo la inspección de los establecimientos dedicados al expendio de carne. Hasta la fecha, se han identificado 2 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 (Tabla 5)**. A



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA

continuación, se detallan los nombres de los establecimientos y el concepto sanitario obtenido en cada caso.

Tabla 5. Expendios de Carne, Sabanalarga, 2023.

Municipio	Activos	Inactivos	Inscritos	Diagnósticos	Actas IVC	AS
SABANALARGA	2	0	2	2	2	2

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

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

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO		
	Favorable	Favorable con requerimientos	DESFAVORABLE
EXPENDIO FERNANDEZ	1		
MULTIFRUYER LA VACA LOLA	1		
TOTAL	2	0	0

Fuente: Base de datos *Mapa de Riesgo*. Autor Viviana Castro

La situación para estos expendios, a pesar de contar con un concepto Favorable, genera notable preocupación. Durante las actividades de seguimiento realizadas por el profesional a cargo, se identificó que los dos únicos expendios de carne autorizados en Sabanalarga enfrentan desafíos significativos. Los propietarios indicaron no poder asumir los costos de transporte desde las plantas de beneficio autorizadas, y existe la posibilidad de que tengan que cerrar sus establecimientos. A este panorama se suma la competencia desleal, ya que persiste el sacrificio ilegal, entre otros problemas. Este escenario crea un ambiente desalentador para estos comerciantes, quienes, a pesar de siempre estar dispuestos a subsanar los requerimientos consignados en las diligencias, encuentran dificultades para cumplir con la normativa. **(Tabla 6)**.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA

CONCLUSIONES

Durante el año 2023, se observa una disminución significativa del 50,87% en las inscripciones de establecimientos relacionados con la preparación y venta de alimentos, comparado con el año anterior. Esta reducción se vincula a la estabilización económica postpandemia. A pesar de ello, las inscripciones registradas reflejan dinamismo en el sector, con cambios en la gestión de negocios y la apertura de nuevos establecimientos.

Las visitas de inspección, vigilancia y control muestran un ligero incremento del 7,77% en el año 2023 respecto al año anterior. Los comedores experimentan un aumento significativo del 90% en el número de visitas, señalando una priorización eficaz según el **Mapa de Riesgo**. Aunque los datos indican estabilidad, se destaca la importancia de ajustar la frecuencia de visitas según las pautas establecidas.

La clasificación de establecimientos revela que el 68,54% se encuentra en las categorías de Prioridad 3 y 4, indicando menor Riesgo. Sin embargo, la atención a establecimientos de Prioridad 1 y 2 no debe descuidarse, enfocándose en una retroalimentación efectiva durante las inspecciones.

El 15,73% de los establecimientos obtuvo un concepto sanitario Favorable, evidenciando su compromiso con las condiciones higiénico-sanitarias. La mayoría, el 84,27%, recibió un concepto Favorable con Requerimientos, subrayando la necesidad de vigilancia continua y correcciones para evitar conceptos desfavorables.

Aunque los expendios de carne cuentan con conceptos sanitarios favorables, enfrentan desafíos económicos, como la imposibilidad de asumir costos de transporte desde plantas de beneficio autorizadas. La competencia desleal y el sacrificio ilegal acentúan la preocupación en este sector.

RECOMENDACIONES

- Fomentar la adaptabilidad del sector a través de políticas que faciliten la gestión de cambios en los establecimientos, como cambios de operador, propietario o dirección.
- Revisar y ajustar la frecuencia de visitas a establecimientos, especialmente aquellos que experimentan un aumento significativo en la priorización según el *Mapa de Riesgo*.
- Reforzar la vigilancia en establecimientos clasificados como Prioridad 1 y 2, garantizando una retroalimentación efectiva durante las inspecciones para mantener estándares sanitarios adecuados.
- Implementar incentivos para establecimientos con conceptos sanitarios Favorables, promoviendo la calidad sanitaria y la seguridad alimentaria.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SABANALARGA

- Buscar soluciones para los desafíos económicos enfrentados por los expendios de carne, como facilitar el transporte desde plantas de beneficio y abordar la competencia desleal.
- Evaluar y mejorar continuamente el Mapa de Riesgo para garantizar una planificación eficiente de las inspecciones y una gestión proactiva del control sanitario en los puntos de riesgo.
- Ajustar la programación de visitas según las pautas establecidas en el **Mapa de Riesgo**, asegurando que se realicen inspecciones adecuadas y oportunas.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN