



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

*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 DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

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 Cuarenta (40) establecimientos activos-inscritos en el municipio de Sácama.

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 4 corresponden a Bebidas Alcohólicas, 2 cafeterías, 1 expendio de alimentos y 1 comedor escolar, con una disminución de 7 equivalente a un 20% de inscripciones comparado con el año 2022, cabe aclarar que estas inscripciones corresponden a establecimientos que en años anteriores ya habían sido inspeccionados por la Secretaría, 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 Sácama, años 2022- 2023

Tipo De Sujeto	Tipo De Establecimiento	Año 2022	Año2023
Preparación de Alimentos	Programa del estado social	5	1
	Restaurante	2	
	Cafetería	2	2
Expendio de Alimentos	Expendio de Alimentos	5	1
Expendio de Bebidas Alcohólicas	Expendio de Bebidas Alcohólicas		4
Vehículos Transportadores	Veh. Transportador de Alimentos	1	
Total		15	8

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgos, 2023.

Actualmente se encuentran registrados en el mapa de riesgos un total de 52 establecimientos de alimentos y bebidas inscritos de los cuales doce (12) presentan inscripción no vigente, lo que significa que estos establecimientos ya no se encuentran en funcionamiento.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

En la tabla 1 se puede observar que, en el total de establecimientos inscritos, para el año 2023 es de 8 lo cual corresponde al 20% de los establecimientos activos en el Municipio de Sácama, donde en su mayoría corresponde a establecimientos clasificados como expendios de Bebidas Alcohólicas.

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

En el Municipio de Sácama se realizaron 66 visitas distribuidas en los 40 establecimientos y/o sujetos de interés sanitario teniendo en cuenta la frecuencia de visitas según el tipo de sujeto, 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 realizadas en el Municipio de Sácama 2022 vs 2023.

Tipo de Establecimiento	2023			2022		
	No. De Establecimiento	No. De Visitas	Porcentaje	No. De Establecimiento	No. De Visitas	Porcentaje
Expendio de Alimentos	13	25	38	12	12	24
Expendio de Bebidas Alcohólicas	7	9	14	5	5	10
Comedores escolares	6	10	15	5	8	16
Veh. transportador de Alimentos			0	2	2	4
Panaderías	3	6	9	3	3	6
Expendios de Carne			0	3		0
Restaurantes	5	9	14	6	14	28
Cafeterías	5	5	8	3	4	8
Comidas Rápidas	1	2	3	1	1	2
Almacenamiento			0	1	1	2
Total	40	66	100	41	50	100

Fuente: Mapa de riesgo, 2023

En la tabla 2 se puede observar que los establecimientos con mayor porcentaje (38%) de visitas corresponden a Expendios de Alimentos, teniendo en cuenta que es el tipo de sujeto que más establecimientos tiene en el municipio, seguido de los establecimientos clasificados como comedores representados en un 15% de visitas realizadas, esto debido al nivel de riesgo y prioridad que tienen dichos establecimientos, ya que la población atendida es un grupo vulnerable.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

Luego de ejecutar las visitas en campo y actualizar la base de datos del mapa de riesgo, obtenemos la clasificación del nivel de riesgo y prioridad de acuerdo con el tipo de establecimiento y las condiciones higiénico sanitarias observadas durante las visitas de inspección, como se indica a continuación, el objetivo es proveer información para la programación de visitas y facilitar el seguimiento y control sanitario de los establecimientos bajo vigilancia.

Tabla 3. Clasificación prioridad y nivel de riesgo, Municipio de Sácama, 2023.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos	Prioridad				Nivel de Riesgo SOA			
		P1	P2	P3	P4	E	A	M	B
Expendio de Alimentos	13			10	3			13	
Expendio de Bebidas Alcohólicas	7			1	6			6	1
Comedores escolares	6		10				10		
Panaderías	3			3				3	
Restaurantes	5			1				1	
Cafeterías	5			5				5	
Comidas Rápidas	1		1					1	
Total	40		11	20	9		10	29	1
%Porcentaje			27,5	50	22,5		25	72,5	2,5

Fuente: Base de Datos Mapa de Riesgo, 2023.

La Tabla 3 corresponde a los resultados obtenidos de la visita de inspección sanitaria en los 40 establecimientos de alimentos del municipio de Sácama en relación a la Prioridad vs el Riesgo, se observa que el 50% de los establecimientos mejoraron en sus condiciones sanitarias, ya que estos se encuentran clasificados en Prioridad 3 y el 72,5% en nivel de riesgo Moderado. Es importante resaltar que, de los establecimientos clasificados como comedores el 27,5% de estos se encuentran en la Prioridad 2 y 12,5% 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 Sácama. 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 al tipo de establecimiento.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

Para el año 2023 se emitieron sesenta y seis (66) conceptos sanitarios a 40 establecimientos de alimentos y bebidas, de los cuales tan solo el 7,5% de los establecimientos visitados tienen un concepto sanitario Favorable y el 92,5% quedaron con concepto sanitario Favorable con Requerimiento, lo que indica que la mayoría de establecimientos del municipio de Sácama, 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. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Sácama 2023-2022

Tipo de Establecimientos	No. De Establecimientos	Concepto Sanitario		
		Favorable	Favorable Con Requerimientos	Desfavorable
Expendio de Alimentos	13		13	
Expendio de Bebidas Alcohólicas	7	1	6	
Comedores escolares	6	1	5	
Panaderías	3		3	
Restaurantes	5	1	4	
Cafeterías	5		5	
Comidas Rápidas	1		1	
Total Año 2023	40	3	37	
Porcentaje (%)		7,5	92,5	
Total Año 2022	41	1	40	
Porcentaje (%)			97.5	

Fuente: Mapa de Riesgos, 2023

En la tabla 4 podemos observar que tan solo 1 comedor “HCB AGRUPADOS CARITAS FELICES” obtiene concepto favorable algo positivo y de resaltar ya que el establecimiento está garantizando la inocuidad de los alimentos que entrega a los niños beneficiarios.

Por último, se puede percibir un concepto generalizado con los propietarios de los establecimientos, en razón a que, aun incumpliendo algunos de los requisitos de la norma, el concepto sanitario de favorable con requerimientos les permite seguir funcionando y no se esfuerzan por dar cumplimiento, más si se tiene en cuenta que deben incurrir en costos que no tienen contemplados.

Expendios de carne

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



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE SÁCAMA

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 los municipios de Sácama, 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