



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

Elaboró: José Carlos Vergara Barrios
Microbiólogo
Profesional de apoyo CPSP 3321 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 Trinidad, 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 TRINIDAD

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

En el transcurso del año 2023, se llevó a cabo la inscripción de un total de 88 establecimientos dedicados a la preparación y/o comercialización de alimentos y bebidas. Esta cifra se mantiene con respecto al año anterior, donde se registraron 81 establecimientos.

Es importante destacar que, en el transcurso del último semestre, se inscribieron 29 comedores escolares en áreas rurales, lo cual constituye el 32,95% del total de inscripciones para el presente año. Esta acción se lleva a cabo como parte de una coordinación estratégica, en la cual la Secretaría de Educación proporciona información crucial acerca de los comedores escolares que ofrecen el servicio de ración preparada en el lugar. Al analizar dicha información, se pone de manifiesto la necesidad imperante de brindar cobertura a estos establecimientos, los cuales representan un riesgo significativo para la población beneficiaria, principalmente conformada por niños, niñas y adolescentes.

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

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# INSCRIPCIONES 2023	# INSCRIPCIONES 2022
PREPARACION	RESTAURANTE	5	5
	CAFETERÍA	3	
	COMIDAS RÁPIDAS		1
	PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	2	1
	JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	3	
	COMIDAS RÁPIDAS	3	
	COMEDORES	31	3
EXPENDIO	EXPENDIO DE ALIMENTOS	20	17
ALMACENAMIENTO	DADOR DE FRIO	1	
	ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	2	3
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS	EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS	13	51
TIENDA ESCOLAR	TIENDA ESCOLAR	5	
TOTAL		88	81

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

En la **Tabla 1** se puede observar que el total de establecimientos inscritos para el año 2023 es de 88 lo cual corresponde al 36,05% de los establecimientos activos en el Municipio de Trinidad, con estos datos se evidencia la normalización de las actividades económicas relacionadas con la preparación y expendio de alimentos y bebidas en el Municipio.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

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 han hecho este trámite en otra entidad territorial.

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

En el Municipio de Trinidad se realizaron 228 visitas distribuidas en los 244 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. Total de establecimientos inspeccionados 2022 vs 2023, Trinidad.

Tipo de Sujeto	No. De Establecimientos 2022	Porcentaje	No. De Establecimientos 2023	Porcentaje
Preparación de alimentos	40	19,05%	42	17,21%
Comedores	3	1,43%	32	13,11%
Almacenamiento de alimentos y bebidas	11	5,24%	6	2,46%
Expendios de Alimentos	75	35,71%	81	33,20%
Tienda escolar		0,00%	5	2,05%
Expendios de carne	6	2,86%	6	2,46%
Expendio de Bebidas Alcohólicas	71	33,81%	72	29,51%
Vehículos de Transporte de Alimentos	4	1,90%	0	0,00%
Total	210	100,00%	244	100,00%

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

En la **Tabla 2**, se resalta un aumento del 16,19% en el total de establecimientos visitados durante el presente año en comparación con el año anterior.

Es evidente que los establecimientos dedicados a expendio de alimentos constituyen el segmento mayoritario entre los inspeccionados en el presente año, alcanzando un destacado 33,20% del total. Se puede evidenciar un gran incremento (13,11) en los comedores escolares en comparación con el año anterior, que registró un 1,43%, este



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

incremento significativo del 816,78% se atribuye principalmente a las visitas realizadas a los comedores escolares ubicados en la zona rural del municipio.

Además, cabe resaltar que la tendencia se mantiene constante en cuanto a los expendios de alimentos, siendo estos los de mayor presencia, seguidos por los establecimientos que comercializan bebidas alcohólicas.

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

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	2023		
	# DE ESTABLECIMIENTOS	# DE VISITAS	PORCENTAJE
RESTAURANTE	20	23	10,1%
CAFETERIA	3	3	1,3%
PANADERÍA	10	11	4,8%
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	3	4	1,8%
COMIDAS RÁPIDAS	6	4	1,8%
COMEDORES	32	35	15,4%
EXPENDIO DE ALIMENTOS	81	71	31,1%
TIENDA ESCOLAR	5	5	2,2%
DADOR DE FRÍO	1	1	0,4%
ALMACENAMIENTO	5	4	1,8%
EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	72	62	27,2%
CARNE	6	5	2,2%
TOTAL	244	228	100,0%

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

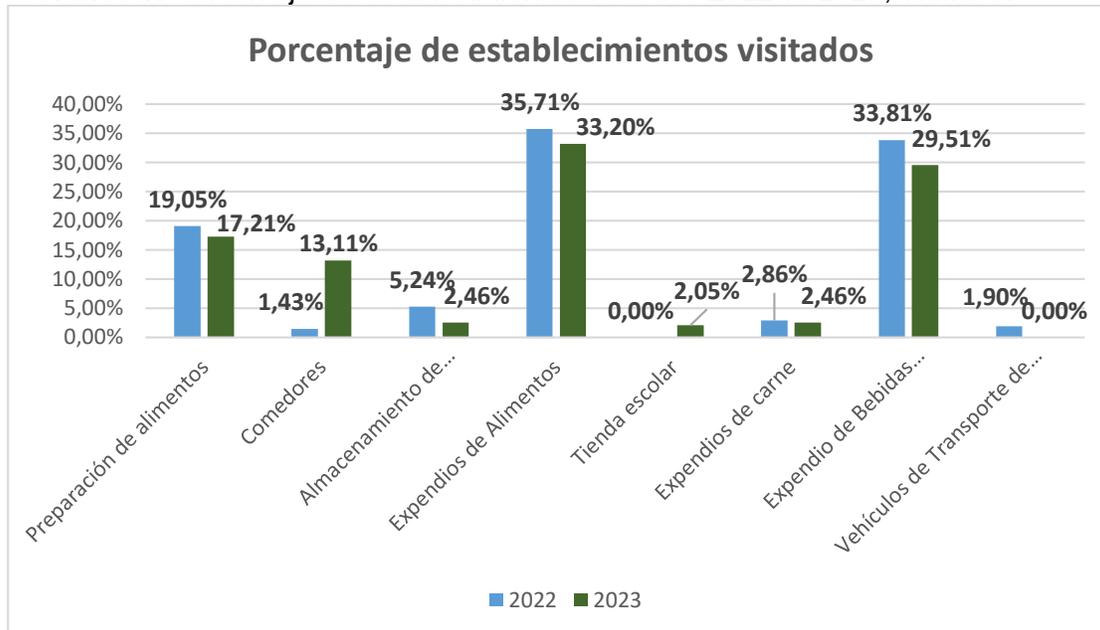
Es evidente que los expendios de alimentos concentran la mayor proporción de establecimientos visitados, seguidos por los expendios de bebidas alcohólicas y los comedores escolares.

Este análisis evidencia que los establecimientos fueron inspeccionados de acuerdo con la frecuencia establecida por la Secretaría de Salud, según se detalla en el "**Mapa de Riesgo**".

Al consultar la tabla previa, se observa que la mayoría de los establecimientos recibieron al menos una visita; sin embargo se evidencia que para expendio de alimentos, expendio de bebidas alcohólicas, comidas rápidas, almacenamiento y expendio de carnes no se visitaron el 100% de los establecimientos que se encuentran activos en el **Mapa de Riesgo** esto debido a que la cobertura para realizar acciones de vigilancia y control en los establecimientos de preparación y venta de alimentos y bebidas se vieron interrumpidas por situaciones administrativas reflejando así el bajo porcentaje de visita a este tipo de establecimiento. Esta información subraya la importancia de contar con personal de manera constante para garantizar una cobertura oportuna de la totalidad de los establecimientos (**Tabla 3**).

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

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



Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

Como se puede apreciar en el gráfico anterior, se evidencia una marcada variación en la cantidad de establecimientos al comparar los años 2022 y 2023. Las tiendas escolares experimentaron un incremento notable, pasando de 0 a 5, dado que en el año previo no se efectuaron visitas a este tipo de establecimientos. En contraste, los vehículos transportadores de alimentos mostraron una disminución de 4 a 0, ya que no se registraron visitas en el presente año. Por otro lado, cabe resaltar un significativo aumento en el número de comedores escolares. Aunque estos pertenecen a la categoría de preparación, se presentan por separado para facilitar la comprensión de su comportamiento a lo largo de estos dos años, revelando un crecimiento sustancial de 29 establecimientos. Este aumento se atribuye a la priorización de visitas a estos establecimientos en áreas rurales durante el segundo semestre del año actual.

En lo que respecta a los demás establecimientos, se aprecia una diferencia mínima en comparación con el año anterior, sugiriendo que se han mantenido constantes a lo largo de estos dos años.

Esta base de datos 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.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

Después de realizar 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.

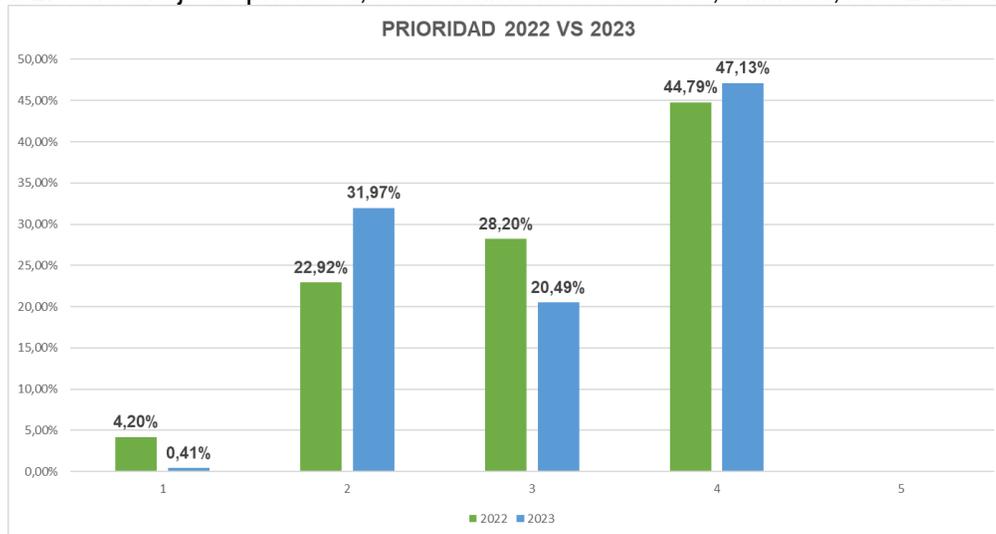
Tabla 4. Clasificación de Riesgo de los establecimientos Prioridad vrs nivel de Riesgo, Municipio de Trinidad, 2023.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# DE ESTABLECIMIENTO	PRIORIDAD 2023				NIVEL DE RIESGO 2023		
		1	2	3	4	ALTO	MODERADO	BAJO
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	5				5		4	1
CAFETERÍA	3		1	2		1	2	
COMIDAS RÁPIDAS	6		6			4	2	
DADOR DE FRIO	1			1			1	
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	72			2	70		68	4
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	6		6			5	1	
EXPENDIO DE ALIMENTOS	81			41	40		77	4
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	3		2	1		2	1	
PANADERÍA Y/O PASTELERÍA	10		7	3		6	4	
COMEDORES	32	1	31			32		
RESTAURANTE	20		20			20		
TIENDA ESCOLAR (EXPENDIO)	5		5			4	1	
TOTAL	244	1	78	50	115	74	161	9
PORCENTAJE		0,41%	31,97%	20,49%	47,13%	30,33%	65,98%	3,69%

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

Grafica 2. Porcentaje de prioridad, establecimientos visitados, Trinidad, Año 2023 vrs 2022.



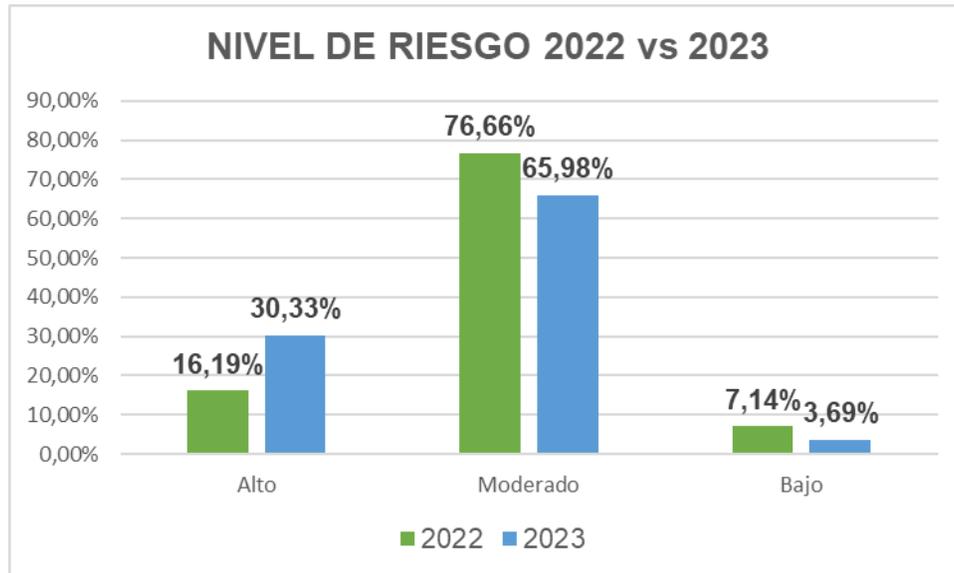
Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

La Tabla 4 y la Gráfica 2 subrayan que, durante el año 2023 en el Municipio de Trinidad, se identificó un establecimiento en Prioridad 1, vinculado a comedores escolares. Al analizar minuciosamente el Mapa de Riesgo, se observa que este comedor obtuvo, en su penúltima visita de inspección, un porcentaje por debajo del 70%, indicando que las condiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos son mínimas. Esta situación es crítica, dado que los principales consumidores de alimentos en estos lugares pertenecen a la población vulnerable, como niños, niñas y adultos mayores. Por otro lado, durante el mes de agosto, se realiza un análisis de una muestra de ensalada de verduras. Los resultados del laboratorio de salud pública revelan la presencia de microorganismos patógenos, que representan un riesgo inminente para los consumidores y que sirven como una señal de alerta. Este hallazgo destaca la necesidad de revisar y mejorar todas las acciones relacionadas con las buenas prácticas en la manipulación de alimentos, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos preparados en este establecimiento.

El 31,97% de los establecimientos se clasifican en Prioridad 2, abarcando todos los tipos de establecimientos bajo la supervisión de la Secretaría de Salud. Este aumento del 39,48% en comparación con el año anterior resalta la necesidad imperativa de mantener una vigilancia rigurosa sobre estos sujetos. En contraste, el 67,62% 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.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

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



Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

La presente gráfica revela que, para el año 2023, el 65,98% de los establecimientos el nivel de riesgo se sitúa en la categoría de Moderado, para el nivel de riesgo Alto se evidencia un 30,33% y un aumento significativo del 87,33% con respecto al año anterior. Este aumento se refleja principalmente en las visitas realizadas a los comedores escolares en áreas rurales, donde la naturaleza de este tipo de sujeto tiende a inclinarse hacia esta clasificación. En contraste, solo un 3,69% se ubica en el nivel Bajo de riesgo. Ante esta situación, resulta imperativo mantener una vigilancia rigurosa para prevenir el aumento de estos indicadores y, más bien, trabajar en 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 constante a estos niveles de riesgo garantiza una gestión proactiva que mitiga posibles amenazas a la seguridad sanitaria, fortaleciendo así la protección de la salud de la comunidad en general (**Gráfica 3**).

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 244 establecimientos en la jurisdicción del Municipio de Trinidad, abarcando tanto el área rural como urbana.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

Tabla 5. Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Trinidad 2023.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	# ESTABLECIMIENTOS	CONCEPTOS SANITARIOS	
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE	5	1	4
DADOR DE FRIO	1		1
CAFETERÍA	3		3
COMIDAS RÁPIDAS	6		6
EXPENDIO BEBIDAS ALCOHÓLICAS	72	4	68
EXPENDIO CARNES REFRIGERADA	6		6
EXPENDIO DE ALIMENTOS	81	4	77
JUGOS, FRUTERÍA Y/O HELADERÍA	3		3
PANADERÍA	10	2	8
COMEDORES	32	1	31
RESTAURANTE	20		20
TIENDA ESCOLAR	5		5
TOTAL	244	12	232
PORCENTAJE		4,92%	95,08%

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

En la Tabla 5, se destaca que el 4,92% del total, representado por 12 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 95,08% 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.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

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: la mayoría 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 entre los propietarios de que no es necesario esforzarse por cumplir completamente con los requisitos normativos, especialmente dado el desafío económico que esto implica.

EXPENDIOS DE CARNE

El Decreto 1500 de 2007 establece los lineamientos que deben cumplir la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. 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. Teniendo en cuenta los artículos 35, 36 literal 6 del presente Decreto, refiere que los establecimientos deben funcionar cumpliendo con los requisitos higiénico-sanitarios que establece el ministerio de la protección social.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

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, Trinidad, 2023.

Municipio	Activos	Inscritos	Actas IVC	ASD	Inactivos
Trinidad	6	7	5	7	1

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

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

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO		
	Favorable	Favorable con requerimientos	SIN CONCEPTO
EXPENDIO DE CARNE LA SURTIDORA CRIOLLA		1	
CARNES ROJAS BRANGUS		1	
EXPENDIO DE CARNES LA TRINITEÑA HCR		1	
EXPENDIO DE CARNES EL CHURCO		1	
EXPEDIO DE CARNE EL MAUTE DE ORO		1	
DISTRICARNES LA DECIMA		1	
TOTAL	0	6	0

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

Siguiendo las directrices establecidas en el Decreto 1500, se ha llevado a cabo la inspección de los establecimientos dedicados al expendio de carne. Hasta la fecha, se han identificado 6 establecimientos, los cuales cuentan con la correspondiente autorización sanitaria y su respectiva visita de IVC, sin embargo un expendio sin visita actualizada posiblemente por los inconvenientes administrativos que se tuvieron durante el presente año.

Medidas Sanitarias de Seguridad



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

Tabla 7. Aplicación de Medidas Sanitarias de Seguridad

CLASIFICACION		TIPO DE MEDIDA SANITARIA APLICADA	
TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O DE SERVICIOS	DES NATURALIZACIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS
Preparación Alimentos	Restaurante	3	
Preparación Alimentos	Panadería y/o pastelería	2	
TOTAL		5	0

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor José Vergara.

Con el propósito de prevenir problemas de salud asociados al consumo de alimentos, se han implementado diversas medidas sanitarias en los establecimientos identificados como de mayor riesgo de contaminación en el municipio de Trinidad. En total, se tomaron cinco medidas sanitarias de seguridad. Cabe resaltar que estos establecimientos solicitaron la visita para verificar las condiciones en que se encuentran, y, en función del cumplimiento, se procedió al levantamiento de las medidas sanitarias correspondientes. Es esencial 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.

CONCLUSIONES

- ❖ El registro de 88 establecimientos en el año 2023, manteniendo cifras similares al año anterior, indica una normalización de las actividades económicas relacionadas con la preparación y venta de alimentos en Trinidad.
- ❖ La inscripción de comedores escolares en áreas rurales destaca la importancia de la coordinación estratégica y la necesidad de brindar cobertura a estos establecimientos para proteger a la población vulnerable.
- ❖ El énfasis en comedores escolares, con un aumento significativo del 816,78%, demuestra una atención proactiva a los puntos de mayor riesgo, especialmente en áreas rurales.
- ❖ La clasificación de riesgo indica que el 65,98% de los establecimientos se encuentra en la categoría de riesgo Moderado, mientras que el 30,33% presenta un riesgo Alto, con un notable aumento del 87,33% en comparación con el año anterior. La atención constante a estos niveles de riesgo es crucial para prevenir y mitigar amenazas a la seguridad sanitaria.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD

- ❖ La aplicación de tres medidas sanitarias de seguridad sugiere un enfoque proactivo en la prevención de problemas de salud asociados al consumo de alimentos. Destacar la importancia de la implementación efectiva y el cumplimiento continuo de medidas sanitarias para garantizar la seguridad alimentaria.
- ❖ En general, el informe refleja una gestión proactiva en la supervisión de establecimientos relacionados con la alimentación en el Municipio de Trinidad. Sin embargo, se subraya la necesidad de abordar cuestiones administrativas que afectan la actualización de visitas, mejorar el cumplimiento de requisitos sanitarios y mantener una vigilancia constante, especialmente en áreas de mayor riesgo como comedores escolares rurales.

RECOMENDACIONES

- ❖ Intensificar programas de capacitación para propietarios y manipuladores de alimentos, especialmente en áreas como la higiene, manejo de temperaturas y buenas prácticas de manipulación.
- ❖ Promover activamente la adopción de buenas prácticas en la manipulación de alimentos y la implementación de planes de saneamiento en los establecimientos, enfatizando su importancia para la salud pública.
- ❖ Dada la relevancia de los comedores escolares, mantener una vigilancia constante y realizar inspecciones regulares para garantizar la seguridad alimentaria de la población más vulnerable.
- ❖ Resolver cuestiones administrativas que afectan la cobertura total de establecimientos, especialmente en áreas de preparación y venta de alimentos y bebidas.
- ❖ Explorar opciones de incentivos para aquellos establecimientos que demuestren un compromiso constante con el cumplimiento normativo, fomentando así mejores prácticas.
- ❖ Implementar un sistema de monitoreo continuo que permita la actualización constante del Mapa de Riesgo y una evaluación dinámica de las condiciones sanitarias de los establecimientos.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN