



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

*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 Villanueva.

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 VILLANUEVA

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 de tipo de establecimiento, etc.

Por lo tanto, los establecimientos del Municipio de Villanueva 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 654 establecimientos activos de los cuales se tiene 154 sin inscripción al iniciar esta vigencia, lo que hace prioritario realizar el proceso correspondiente.

Durante esta vigencia se ha realizado una totalidad de 219 inscripciones lo cual corresponde a un 97,2% más que el año inmediatamente anterior.

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

| TIPO DE SUJETO | TIPO DE ESTABLECIMIENTO | # DE INSCRIPCIONES 2023 | # DE INSCRIPCIONES 2022 |
|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| PREPARACION ALIMENTOS | Restaurante | 31 | 3 |
| | Cafetería | 4 | / |
| | Panadería | 13 | 3 |
| | Jugos, frutería y/o heladería | 10 | 1 |
| | Comidas rápidas | 19 | 1 |
| COMEDORES | Programas sociales del estado | 6 | 1 |
| EXPENDIO ALIMENTOS | Expendio de alimentos | 29 | 12 |
| | Productos de la pesca | 1 | / |
| GRANDES SUPERFICIES | Hipermercado | / | 1 |
| ALMACENAMIENTO | Almacenamiento a temperatura ambiente | 2 | 3 |
| VIA PUBLICA | Puesto fijo o estacionario | 28 | 24 |
| EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS | Expendio de bebidas alcohólicas | 58 | 62 |
| CARNES PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES | Y Expendio de carnes | 11 | / |



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

| | | | |
|--|-----------|-----|-----|
| Vehículos transportadores de alimentos | Vehículos | 6 | / |
| Total | | 219 | 111 |

Fuente: Base de datos Mapa de Riesgo. Autor 2023

En la **Tabla 1**. Se puede observar que el total de establecimientos inscritos para el año 2023 es de doscientos diecinueve (219), que corresponde al 33,4% de los seiscientos cincuenta y cuatro (654) establecimientos activos en el Municipio de Villanueva, viéndose el mayor número de inscripciones en Preparación de Alimentos puesto que para el periodo anterior fue de ocho (8) establecimientos y en la presente vigencia se realizaron setenta y siete (77) inscripciones lo que corresponde a un 850% por encima del periodo anterior.

En forma descendente encontramos los Expendios de bebidas Alcohólicas con cincuenta y ocho (58) Inscripciones, para la presente vigencia se observa movilidad en las inscripciones del Municipio puesto que durante los últimos tres años se observaba en disminución.

En esta vigencia se inició con cien (100) establecimientos inactivos los cuales pertenecían a los periodos de 2019 a 2022, se han ido eliminando por cumplimiento de dos años en estado de inactivación; actualmente se evidencian 42 inactivos correspondientes únicamente al año 2022.

Aunque disminuyó el número de establecimientos con falta de inscripción, es de priorizar cuarenta y tres (43), establecimientos que cuentan con IVC, pero no cuenta con fecha de inscripción; principalmente son Expendios de Bebidas Alcohólicas.

Durante el año 2023 se registró seis inscripciones de vehículos transportadores de alimentos o carnes.

Podemos concluir que la mayor movilidad en cuanto a inscripciones se registra en restaurantes populares y expendios de bebidas alcohólicas, este tipo de establecimientos varían considerablemente debido a que se toman iniciativas de emprender evalúan el desempeño, pero en este proceso no encuentran el impacto esperado, cierran rápidamente. Por lo consiguiente se da activación e inactivaciones de este tipo de establecimientos

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

Para el Municipio de Villanueva se realizaron cuatrocientos ochenta y cuatro (484) visitas totales durante la vigencia 2023 teniendo en cuenta primera y segunda visita en algunos establecimientos; 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 lugares se les brinda mayor seguimiento con el fin de proteger la población en general.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

Este número de visitas corresponde a un 74% de los seiscientos cincuenta y cuatro (654) 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.

Tabla 2. Visitas realizadas por establecimiento 2022 vs 2023, Villanueva.

| Tipo de establecimiento | 2023 | | | 2022 | | |
|---------------------------------|-----------------------|------------|------|-----------------------|------------|------|
| | # de establecimientos | Visitados | % | # de establecimientos | Visitados | % |
| Restaurante | 76 | 74 | 97,3 | 114 | 87 | 76,3 |
| Cafetería | 12 | 9 | 75 | 23 | 4 | 17,3 |
| Panadería | 28 | 26 | 92,8 | 26 | 17 | 65,3 |
| Jugos, frutería y/o heladería | 18 | 17 | 94,4 | 13 | 4 | 30,7 |
| Comidas rápidas | 35 | 34 | 97,1 | 2 | 2 | 100 |
| Programas sociales del estado | 6 | 6 | 100 | 5 | 4 | 80 |
| Expendio de alimentos | 160 | 71 | 44 | 159 | 115 | 72,9 |
| Productos de la pesca | 2 | 2 | 100 | / | / | 0 |
| hipermercado | 2 | 1 | 50 | 2 | 2 | 100 |
| Almacenamiento a temperatura | 8 | 6 | 75 | 8 | 4 | 50 |
| Puesto fijo estacionario | 74 | 34 | 46 | 67 | 54 | 80,5 |
| Puesto móvil ambulante | 9 | 4 | 44,4 | 6 | 6 | 100 |
| Estacionario con preparación | 16 | 13 | 81,2 | 19 | 6 | 31,5 |
| Expendio de bebidas alcohólicas | 188 | 132 | 70,2 | 152 | 121 | 82,2 |
| Expendio de carne | 20 | 20 | 100 | 15 | 7 | 46,6 |
| TOTAL | 654 | 451 | | 611 | 433 | |

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 cuatrocientos cincuenta y un (451), visitas de primera vez a seiscientos cincuenta y cuatro (654), establecimientos activos (BD, Mapa de Riesgo), lo cual corresponde a un 69% de visitas realizadas.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

Se da un cubrimiento del 100% a establecimientos de alto riesgo como lo son los expendios de carne y sobre el 90% de cubrimiento a establecimientos de preparación, exceptuando cafeterías que se cubrió un 62% del 100% de establecimientos activos.

Es de aclarar que al iniciar esta vigencia se encontraban pendientes cincuenta y un visitas (51), correspondientes a la vigencia 2020 y ciento treinta y dos (132), del periodo 2021, se realizó inspección total al periodo correspondiente 2020 quedando pendiente veinticinco (25), de la vigencia 2021, que serán prioridad en la siguiente vigencia junto a ciento setenta y siete (177) negocios correspondientes al periodo 2022.

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

| Tipo de establecimiento | 2023 | | |
|---------------------------------|-----------------------|------------|------------|
| | # de establecimientos | # Visitas | % |
| Restaurante | 76 | 88 | 18,18 |
| Cafetería | 12 | 9 | 1,86 |
| Panadería | 28 | 28 | 5,7 |
| Jugos, frutería y/o heladería | 18 | 18 | 3,7 |
| Comidas rápidas | 35 | 36 | 7,4 |
| Programas sociales del estado | 6 | 10 | 2,06 |
| Expendio de alimentos | 160 | 72 | 14,8 |
| Productos de la pesca | 2 | 2 | 0,41 |
| Hipermercado | 2 | 1 | 0,20 |
| Almacenamiento a temperatura | 8 | 6 | 1,23 |
| Puesto fijo estacionario | 74 | 34 | 7,02 |
| Puesto móvil ambulante | 9 | 4 | 0,82 |
| Estacionario con preparación | 16 | 13 | 2,68 |
| Expendio de bebidas alcohólicas | 188 | 136 | 28,01 |
| Expendio de carne | 20 | 27 | 5,57 |
| TOTAL | 654 | 484 | 100 |

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

El mayor número de establecimientos se concentra en los expendios de bebidas alcohólicas ciento ochenta y ocho (188), por lo tanto, el mayor porcentaje (28%) 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 (18,18%), en la totalidad de las visitas.

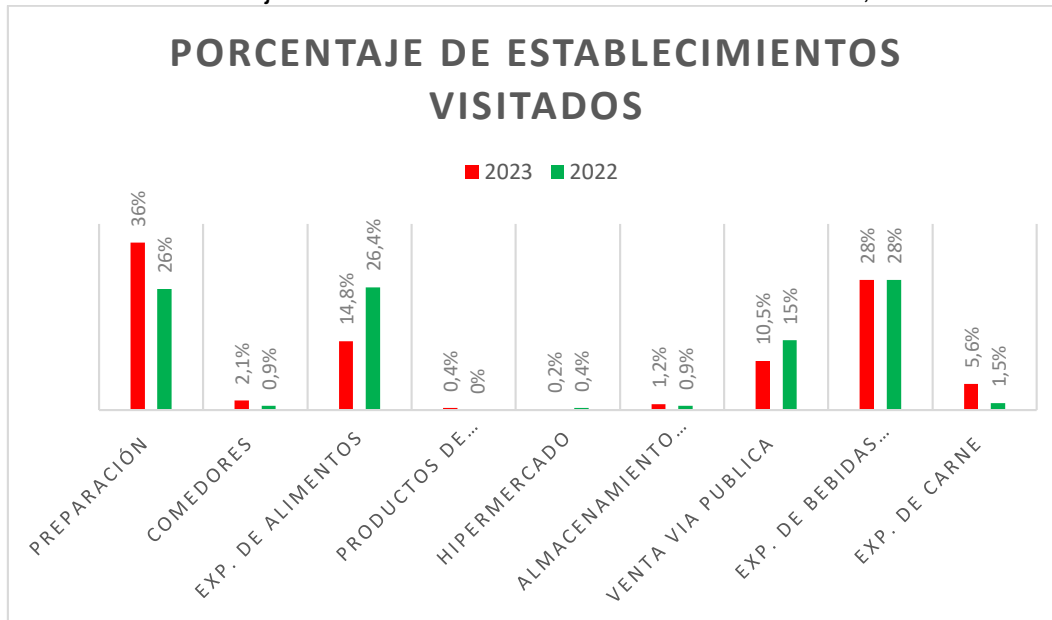
Continua en orden descendente los expendios de alimentos, que cuentan con setenta y dos (72), visitas que corresponde a un (14,8%), de visitas ejecutadas en el Municipio, este tipo de establecimientos son los que más presentan variación en sus representate legal, nombre del establecimiento etc. Por consiguiente, 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

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

riesgo; cuenta 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.

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



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 41,6% 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, 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 VILLANUEVA

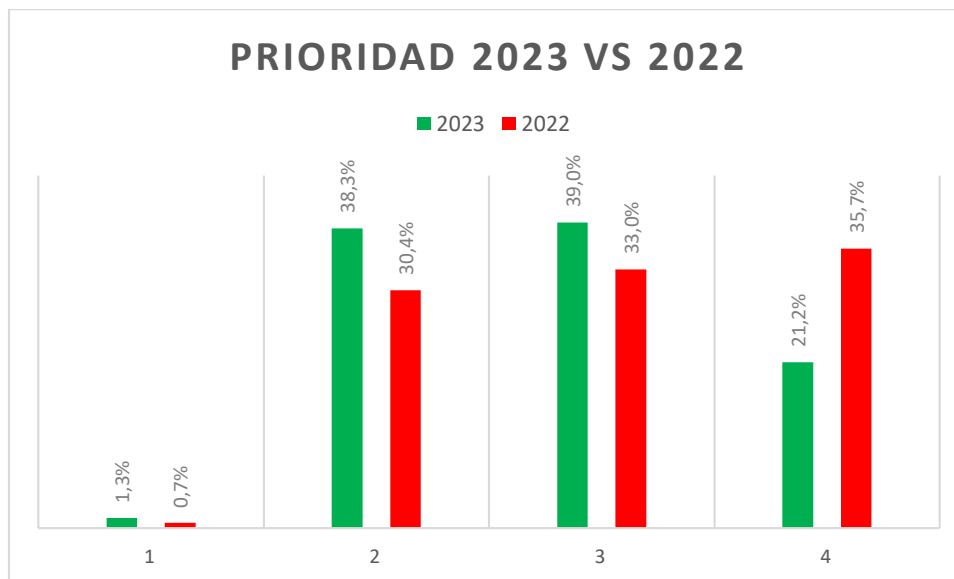
EVALUACIÓN DE LA PRIORIDAD Y EL NIVEL DE RIESGO EN ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

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

| Tipo de establecimiento | # Establecimiento | PRIORIDAD | | | | NIVEL DE RIESGO | | |
|---------------------------------|-------------------|-------------|-------------|------------|-------------|-----------------|------------|-------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | Bajo | Moderado | Alto |
| Preparación | 160 | 1 | 131 | 28 | | | 51 | 109 |
| Programas sociales del estado | 6 | | 6 | | | | 4 | 2 |
| Expendio de alimentos | 71 | | 2 | 54 | 15 | 4 | 66 | 1 |
| Productos de la pesca | 2 | | 2 | | | | | 2 |
| hipermercado | 1 | | | 1 | | | 1 | |
| Almacenamiento a temperatura | 6 | | | 1 | 5 | 3 | 3 | |
| Venta via publica | 51 | | 21 | 30 | | | 48 | 3 |
| Expendio de bebidas alcohólicas | 134 | | | 58 | 76 | 5 | 129 | |
| Expendio de carne | 20 | 5 | 11 | 4 | | | 9 | 11 |
| TOTAL | 451 | 6 | 173 | 176 | 96 | 12 | 311 | 128 |
| PORCENTAJE | | 1,33 | 38,3 | 39 | 21,2 | 2,66 | 69 | 28,3 |

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

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



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



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

En la tabla 3 y grafica 2: Tenemos un 40% de los sujetos en prioridad 1 y 2 contra un 60% que se encuentran en prioridad 3 y 4, con esto podemos decir que el mayor número de establecimientos se encuentran en prioridad 3 el tipo de establecimiento que encontramos en esta prioridad son los de bajo riesgo es decir expendio 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.

Por otra parte, tenemos un 30% que corresponde a ciento treinta y un (131), establecimientos que se encuentran en prioridad 2, los cuales corresponden a preparación de alimentos, y se encuentran catalogados como de alto riesgo, esto nos demuestra que la calidad en cuanto a servicio, y estándares de calidad higiénico - sanitaria del Municipio son similares

La variación con respecto al año anterior es de 6% al 8% en prioridad 2 y 3 comparativamente, lo que nos indica que este grupo de establecimientos se mantienen estable en cuanto al cumplimiento de sus hallazgos y compromisos adquiridos en las diferentes visitas recibidas por los profesionales de la secretaria de salud departamental.

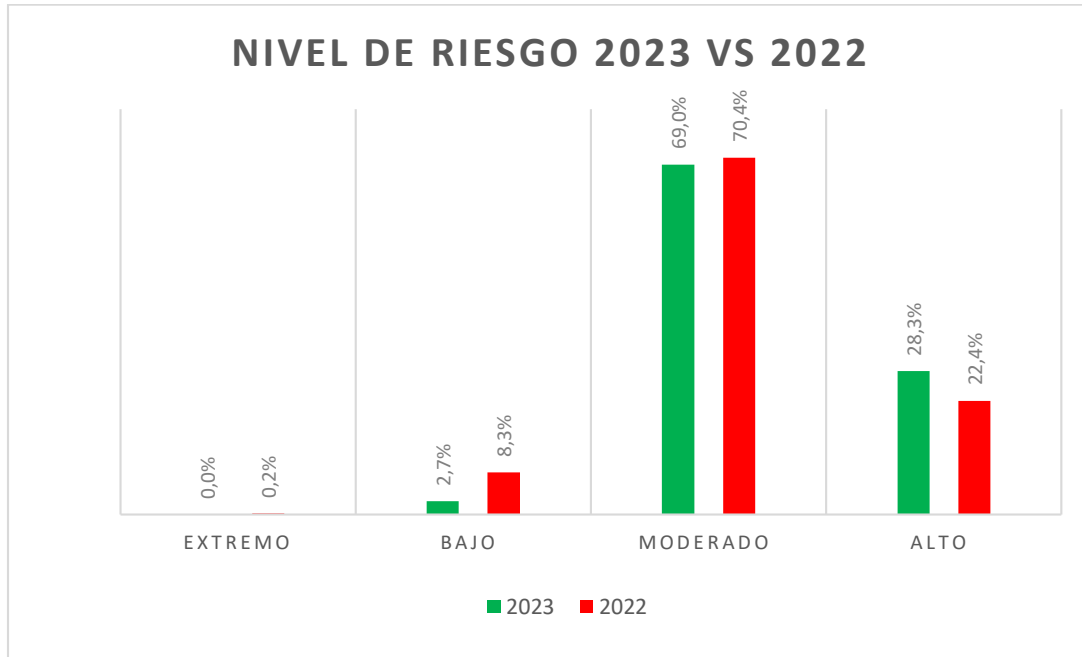
En cuanto a clasificación en prioridad 1, para esta vigencia tenemos seis establecimientos los cuales entraron a esta Prioridad por resultados de laboratorio en la cual se evidenciaba presencia de microorganismo no patógenos y toma de medida sanitaria de seguridad, esta se toma como señal de alerta para tener prelación para el siguiente periodo de vigilancia, Panadería (Panadería Delipan), 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.

Por otro lado, los cinco establecimientos restantes son expendios de Carne a los cuales se les realizo el proceso de inscripción y tramite de autorización Sanitaria, pero no se realizó visita de seguimientos por lo tanto en la base de datos, mapa de riesgo, están catalogados como prioridad 1 para realizar el respectivo seguimiento.

En prioridad 4, en esta categoría se ubican los establecimientos catalogados de bajo riesgo se presenta una disminución del 14,5%, con respecto al año anterior, por lo tanto, en el momento de las inspecciones, se debe reiterar y ser enfáticos en mantener la calidad en el servicio que se presta en cada establecimiento, todo en pro de los consumidores asiduos de sus negocios.

MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

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



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

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 70% en el presente año disminuyo a un 69% el cual corresponde a treientos once (311), establecimientos de los cuales ciento veintinueve (129), son expendios de bebidas alcohólicas, seguido de sesenta y seis (66) establecimientos de expendio de alimentos; se presenta un ligero aumento en el nivel de riesgo Alto; que se encuentra representado por un 28,4% en esta categoría se encuentran ciento veintiocho (128) de los cuales ciento nueve (109), son 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 Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).

Por otra parte, podemos observar que para esta vigencia los establecimientos que se encontraban en nivel de riesgo extremo subsanaron sus hallazgos y para este periodo no contamos con esta categoría.

En el nivel de riesgo Bajo contamos con tal solo un 2% que corresponde a doce (12), establecimientos, dentro de ellos encontramos expendios de bebidas alcohólicas y expendios de alimentos; podemos ver una constante en el nivel de riesgo del Municipio; por



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

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; 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 654 establecimientos del Municipio de Villanueva.

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

| Tipo de establecimiento | # de visitas | Favorable | Favorable con requerimientos | Desfavorable | No se emite concepto |
|---------------------------------|--------------|-----------|------------------------------|--------------|----------------------|
| Preparación | 180 | 7 | 168 | 5 | |
| Programas sociales del estado | 10 | 8 | 2 | | |
| Expendio de alimentos | 71 | 2 | 68 | 1 | |
| Productos de la pesca | 2 | | 2 | | |
| hipermercado | 1 | 1 | | | |
| Almacenamiento a temperatura | 6 | 3 | 3 | | |
| Venta Via Publica | 51 | 8 | 43 | | |
| Expendio de bebidas alcohólicas | 136 | 4 | 132 | | |
| Expendio de carne | 27 | 2 | 16 | | 5 |
| Total | 484 | 35 | 434 | 6 | 5 |

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

En la Tabla 4, Podemos observar que se realizaron 484 visitas en el presente periodo a un total de 654 establecimientos; el 7,23% de estas visitas obtuvieron un concepto sanitario Favorable que se representa en treinta y cinco (35), establecimientos de los cuales siete (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



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

han procurado mantener el compromiso ante el hecho de continuar con las condiciones sanitarias óptimas y esto reduce el riesgo de llegar a presentar una Enfermedad Transmitida 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 90% que corresponde a cuatrocientos treinta y cuatro (434), establecimientos, de los cuales ciento sesenta y ocho (168) son de preparación de alimentos, de los cuales el 48% se encuentran en un porcentaje de cumplimiento del 70 a 80%, tan solo siete (7), 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 2% que corresponde a cinco (5) establecimientos, los cuales pertenecen a 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

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, Villanueva, 2023.

| Municipio | Activos | Inscritos | Actas IVC | AS | Inactivos |
|------------------|---------|-----------|-----------|----|-----------|
| Monterrey | 20 | 20 | 27 | 20 | 0 |

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

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

| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO | CONCEPTO SANITARIO | | |
|---|--------------------|------------------------------|--------------|
| | Favorable | Favorable con requerimientos | Sin concepto |
| Carnes La Campanilla | | X | |
| Distribuidora De Carnes Mi Porvenir | | X | |
| Distribuidora De Carne La Internacional | | X | |
| Carnicos El Viejo | | X | |



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

| | | | |
|--|---|---|---|
| Distribuidora De Carnes El Carajo | | X | |
| Districarnes Don Antonio | | | X |
| Expendios De Carnes Playa Rica | | X | |
| La Fazenda Villanueva | X | | |
| Distribuidora De Carnes Kilo Grande | | X | |
| Expendio De Carnes El Moniquireño | | X | |
| Carnes La Mejor Del Llano | | | |
| Distri Carnes Servigan | | X | |
| Carnes Y Lacteos Frio Mar | | X | |
| Distribuidora De Carnes El Carajo | | X | |
| Districarnes Del Llano G | | | X |
| Districarnes La 12 Villanueva | | | X |
| Districarnes Del Casanare | | X | |
| Expendio De Carnes El Cabrestero Criollo | | X | |
| Surtimayorista Villanueva | | | X |
| Central Mayorista De Carnes La Moniquireña | | | 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 veintisiete (27), visitas a los veinte (20), establecimientos que se encuentran activos en base de datos, es decir que se cubrió el 100% de los negocios y a siete (7), se realizó segunda visita.

Para este periodo se realizó trámite de Autorización Sanitaria a siete (7), establecimientos, siendo dos que por solicitud del interesado se realizó trámite de Inscripción y solicitud de la misma, los dos (5) restantes se realizó el respectivo trámite por cambio en Nombre comercial y/o representante legal del mismo. Quedando pendiente visita para **Districarnes Don Antonio, Districarnes Del Llano G, Districarnes La 12 Villanueva, Central Mayorista De Carnes La Moniquireña, Surtimayorista Villanueva** puesto que estas se tramitaron en el último 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 |
|-------------------------|------------------------------|---|
| Restaurante | Surtidora De Aves La Séptima | Clausura Temporal Total Del Establecimiento Y Desnaturalización De Artículos O Productos (Desnaturalización De 10 K De Pollo) |
| Restaurante | El Secreto Del Suribroaster | Clausura Temporal Total Del Establecimiento |
| Restaurante | Las Delicias De Pola | Clausura Temporal Total Del Establecimiento |
| Restaurante | Asadero Brasa Rojal | Clausura Temporal Total Del Establecimiento |



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

| | | | |
|--------------------|----|--------------------------------|--|
| Panadería | | Panadería Y Repostería Deleite | Clausura Temporal Total Del Establecimiento |
| Panadería | | Panadería Jhon S Pan | Clausura Temporal Total Del Establecimiento |
| Expendio alimentos | de | Universal Supermercados Sede 1 | Suspensión Total De Trabajos O De Servicios |
| Expendio alimentos | de | La Canasta Campesina Ra Sede 1 | Suspensión Total De Trabajos O De Servicios |
| Expendio alimentos | de | Único Tu Supermercado | Desnaturalización De Artículos O Productos y Destrucción De Artículos O Productos (productos vencidos) |
| Expendio alimentos | de | Villamarket G | Clausura Temporal Total Del Establecimiento Y Desnaturalización De Artículos O Productos y Destrucción De Artículos O Productos (productos vencidos) |

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

Con el fin de evitar problemas de salud en la población del Municipio de Villanueva se realizaron a diez (10) establecimientos, un total de trece (13) 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.

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 654 establecimientos activos, se realizó proceso de eliminación de negocios que se habían inactivado del periodo 2019, 2020, 2021 aproximadamente 84 lo cual hace que se depure la base de datos.
- Algunos establecimientos no dimensionan lo útil 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.



MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE VILLANUEVA

RECOMENDACIONES

- ✓ Con el fin de realizar un número de visitas más amplio y de esta manera tener un mayor cubrimiento al municipio de Villanueva se sugiere que el profesional de apoyo asignado no realice acompañamiento a otro municipio.
- ✓ 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.
- ✓ Teniendo Técnicos en los diferentes municipios se debería actualizar los establecimientos que ya no se encuentran 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 mantener aún más actualizado el mapa de riesgo.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN