



Tipo de variable	Peso de la variable %	Calificación de riesgo (de 1 a 5)	Justificación de la calificación según tablas de referencia de riesgos
Variables transversales (VT) (β1= 0,45)			
VT1. Tipo de actividad de la cadena productiva	11,24	4	Fabrica, almacena y distribuye (nivel de complejidad)
VT2. Cumplimiento de estándares sanitarios	18,52	3	Favorable con observaciones (valor intermedio)
VT3. Tiempo transcurrido desde la última visita	5,08	3	Dos años y dos meses (más de cuatro años corresponde a un puntaje de 5 en riesgos)
VT4. Medidas sanitarias aplicadas al establecimiento	22,50	2	Una medida en los últimos 3 años
VT5. Histórico de denuncias asociadas al establecimiento	13,43	3	Una denuncia por publicidad
VT6. Número de registros por establecimiento	14,32	2	1 para quesos frescos, 1 para quesos madurados
VT7. Responsable técnico ante la autoridad sanitaria	14,90	5	No tiene responsable técnico, el cargo está vacante
Riesgo de las variables transversales		3,04	
	Variables propias de alimentos VP (β2 = 0,25)		
Tipo de variable	Peso de la variable %	Calificación de riesgo (de 1 a 5)	Justificación de la calificación según tablas de referencia de riesgos
VP1. Tipo de establecimiento	37,00	5	Derivados lácteos (lácteos de alto riesgo)
VP2. Reporte ETA	53,00	4	1 ETA en un año
VP3. Certificación HACCP INVIMA	10,00	3	No certificada HACCP
Riesgos de las variables propias		4,27	
	Riesgo SOA por producto (β3 = 0,30)		
R1 : Riesgo de alteración de la calidad del producto por falla microbiológica			
Severidad (S)		5	Lácteos = 5; clasificación del producto según su riesgo.
Ocurrencia (O)		3	Dos rechazos de laboratorio por <i>Listeria monocytogenes</i>
Afectación (A)		5	Población vulnerable (hogar de niños)
S x O x A		75	Factor SOA
Puntaje SOA estandarizado (de 1 a 5)		4.22	SOA con valores de 1 a 5
Índice de riesgo Agregado (IRÁ)		3.70	Riesgo Alto

Fuente: Dirección General, Invima, Colombia

- ^aIRÁ = β1.VT + β2.VP + β3. Riesgo SOA, se obtiene con el promedio ponderado entre los βetas y los puntajes de riesgos de VT, VP y Riesgo SOA. (0,45 × 3,04 + 0,25 × 4,27 + 0,30 × 4,22).
- β1, β2 y β3, corresponde a los ponderados de las variables transversales, variables propias y riesgo SOA, respectivamente. La suma debe ser igual a 1. Estos valores se calculan mediante el método de análisis de componentes principales (CPA).
- ETA, enfermedades transmitidas por alimentos; HACCP, siglas en inglés correspondientes a Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control; Invima, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.