



USA: 0126

Manizales, 17 de Abril de 2024

**Señor
Anonimo
Manizales****Asunto:** Respuesta de Queja de Mala manipulación de alimentos radicado n°202442400639511

El día 15 de Abril se realiza la VISITA DE Insoección Vigilancia y Control atendiendo radicado n°202442400639511, a queja anónimo en donde manifiesta "En el condominio Balones de Chipre en la ciudad de Manizales, exactamente en la casa número 13, se logra identificar que dentro de su actividad económica se presenta la comercialización de queso, esta situación se ha salido de control ya que constantemente traen el queso, lo lavan en el piso dejando rastros y malos olores en el condominio, además de atraer animales, adicional a lo anterior lo dejan expuesto en la calle, pisos y demás para después generar su comercialización. Esta situación genera alto malestar y no solo eso, sino la contaminación que presenta en el ambiente y zonas comunes que están tan cerca de su lugar de residencia."

Se llega al sitio mencionado en donde la persona responsable de atender la visita es la señora Martha Azucena Cárdenas, quien manifiesta que su esposo cuenta con una finca lechera en Puerto Boyacá, ubicado en el caserío San tropel, en la cual se realiza la preparación de Queso Costeño. El día sábado se recoge en un vehículo transportador de alimentos, que presenta con concepto sanitario Favorable al 100% emitido por Dirección Territorial de Salud de Caldas (municipio de Villmamria) con fecha 30/06/2022. El día domingo llega a la ciudad de Manizales el producto tipo 06:00a.m, donde se realiza la entrega de los mismos a los diferentes clientes, (ricuras caleñas, mecaticos del bosque y la exquisita) comercializando un aproximado de 800 kg semanales en la ciudad.

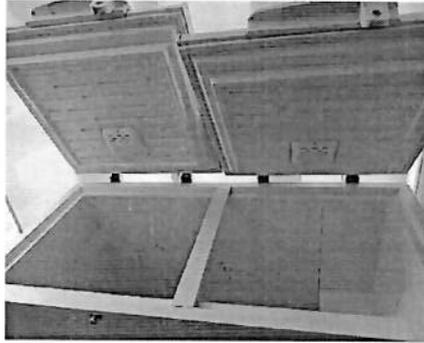
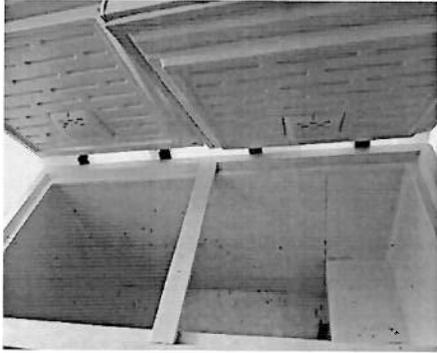
Notifica la señora Azucena que en el mes de Marzo se realizó la entrega como se acostumbra pero el vehículo presentó fallas mecánicas y toman como alternativa suspender la entrega y almacenar el producto en un congelador de un aproximado de 600 kg, ubicado en la vivienda (condominio balcones de Chipre), hasta el día siguiente que se continúa con la entrega; es de mencionar que en el momento de la visita no se encontraba producto en el refrigerador. Cuenta con carnet de manipulación de alimentos emitido en el mes de Julio del 2022, con una duración de 10 horas según la Ley 09 y resolución 2674 y demás normas, dirigido por E.S.E Hospital Departamental San Antonio, (Villamaria- Caldas), personal certificado Alonso Arango Calderón y Andrés Felipe Arango Cárdenas.

ALCALDÍA DE MANIZALES**Calle 19 N° 21-44 Propiedad Horizontal CAM****Teléfono 892 80 00 – Código postal 170001 – Atención al Cliente 018000 9689888****www.manizales.gov.co**



Se notifica que el producto comercializado debe cumplir con la normatividad legal vigente resolución 5109 del 2005 requisitos de rotulado y etiquetado que debe cumplir con los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y registro sanitario o notificación sanitaria emitida por el Invima.

REGISTRO FOTOGRAFICO:



Atentamente,

ANGELICA SALAZAR ARISTIZABAL
Jefe de Unidad
Unidad de Salud Ambiental
Secretaria de Salud Pública

LEIDY JOHANNA BUITRAGO PEÑA
Técnico Área de la Salud
Unidad Salud Ambiental

En Manizales a los 15 días del mes de Abril de 2024, se hicieron presentes los funcionarios Leidy Johanna Buitrago Peña de Secretaría de Salud en el establecimiento denominado: Vivienda N° 13 Condominio Balcones de Chipre Propietario o Representante Legal Alfonso Arango Calderon ubicado en Calle 18 N° 18-22, NIT 16.111.332 Teléfono: 3123970762 fax o correo electrónico _____ con el fin de Requerimiento de Queja por Mala Manipulación de Alimentos La visita fue atendida por Martha Azucena Cardenas identificado con C.C. 24.720.711 en calidad de Administradora a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE LA VISITA:

Requerimiento de "Queja por mala manipulación de alimentos"

ANTECEDENTES:

SI

NO

X

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA):

Manifiesta la Solicitud En el Condominio Balcones de Chipre en la Ciudad de Manizales, exactamente en la Casa Numero 13, se logró identificar que dentro de sus actividades económicas se presenta la comercialización de queso, esta situación se ha salido de control ya que constantemente trae el queso, lo lavan en el piso dejando ruidos y malos olores en el condominio, además de traer animales, adicionalmente a lo anterior lo dejan expuesto en la calle, pisos y además para, después, generar su comercialización. Esta situación genera alto molestar y no solo eso, sino la contaminación que presenta en el ambiente y zonas comunes que están tan cerca de su lugar de residencia" Se llega al sitio, mencionado en donde la persona responsable de atender la visita es la Señora Martha Azucena Cardenas, la cual manifiesta, que cuenta con una finca lechera en Puerto Boyaca, ubicada en el cerro Santope, la cual en la semana, realizan la preparación de Queso Costero, y al día Sabado se recoge en un vehículo respuitador de alimentos el Queso con Concepto Sanitario al 100% emitido el día 30-06-2022 por el municipio de Villamaria (Dirección Territorial de Salud Pública). El día Domingo llega a la Ciudad tipo 06:00 am, donde se realiza la entrega del mismo queso

diferentes clientes (Riuras, Galenos, mercados del bosque y la exquisita) Comercializando en la ciudad un aproximado de 800kg Semanales.

Notifica Azucena que en el mes de Marzo se realiza la entrega pero se acostumbra por el vehículo presenta merca fallas, mecánicas, y se toma la decisión de almacenamiento en el refrigerador que esta ubicada en la vivienda. hasta el día siguiente que se continúa con la entrega. Con un almacenamiento aproximado de 600kg. Es de mencionar que en el momento de la visita no se encuentra producto en el refrigerador. Cuenta con carnet de manipulación de alimentos emitida el Julio de 2022 con duración de 10 horas, según ley 09 Resolución 2674 y demás Normas. Dirigida por ESE Hospital Departamental San Antonio Villanueva Caldas. Certificando a Alfonso Arango Calderon y Andres Felipe Arango Cardenas.

OBSERVACIONES:

Cumplimiento de la normatividad vigente Resolución 5109 Requisitos de rotulado o etiquetado que debe de cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. y Registro Sanitario o Notificación Sanitaria emitida por el inVima.

~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 15 del mes de Abril de 2024, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma: [Firma]
Nombre: Leidy Johanna Burboga Penz
Documento de identidad: 1.060.651.914
Cargo: Técnico Área de la Salud

Firma: _____
Nombre: _____
Documento de identidad: _____
Cargo: _____

Responsable del establecimiento:

Firma: [Firma]
Nombre: Martha Azucena Cardenal
Documento de identidad: 24320711
Cargo: Administradora

Firma: _____
Nombre: _____
Documento de identidad: _____
Cargo: _____

CIUDAD Villavieja FECHA 30-06-2022 ACTA N° 01
 ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Caldas

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

CAMPOS OBLIGATORIOS

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Andrés Felipe Muñoz Córdoba
 *DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. CE NIT Numero de documento 1004185513
 *PLACA DEL VEHICULO WHH-579 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN WHH-579
 TELÉFONOS 3166294756
 CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO andres.filipe.muñoz@univalle.edu.co
 *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 10 de 18-37 construcción balance de presión
 *DEPARTAMENTO Caldas *MUNICIPIO Guatapurá
 *CLASE DEL VEHICULO Camioneta Camión Moto Otro Cist Furgón Term King
 *MARCA Mercedes Benz *MODELO 2007 *COLOR Blanco Metallic Bicolor
 *TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO Derivados lácteos, otros 14 literales
 SISTEMA DE REFRIGERACIÓN SI NO
 *HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO 24 horas / 7 días *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>30 de 2022</u>	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>100%</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.

OTRO Especifique

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984 Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373 Decreto 616 de 2006 Art. 57 Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013 Art. 29, Num. 5 y 9 Resol. 2505/2004 Art. 4)	<u>12</u>	6	0	<u>2</u>	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		<u>12</u>			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984 Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368 Resolución 2505 de 2004, Art. 4 Resol. 2674/2013 Art. 29, Num. 1 y 5 Art. 9, Num. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	<u>12</u>	6	0	<u>2</u>	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		<u>12</u>			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud (Resol. 2674/2013 Art. 11, Num. 5 Art. 14, Num. 12)	<u>13</u>	6.5	0	<u>1</u>	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	<u>4</u>	2	0	<u>1</u>	C

3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 26, Artículo 30, Numerales 5 y 7)	13	15,5	0			
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 30)	6	3	0			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta				
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013 Art. 28, Num. 4 y 5)	15	7,5	0			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta				
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Condiciones de conservación del producto. Decreto 2276/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1994 Art. 69, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013 Art. 29, Num. 6, 7, 8 Art. 30, Párrafo 1 y 2)	20		0			
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. Decreto 561 de 1994 Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013 Art. 18, Numeral 2 Art. 29 Num. 1)	5	2,5	0			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta				

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Relacione con una escala (I) al concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100	FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No Cuál

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

[Firma]

Por parte del establecimiento:

[Firma]

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 30 del mes de 09 del año 2022 en la Ciudad de Villavieja.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE	NOMBRE
CÉDULA	CÉDULA
CARGO	CARGO
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE	NOMBRE
CÉDULA	CÉDULA
CARGO	CARGO



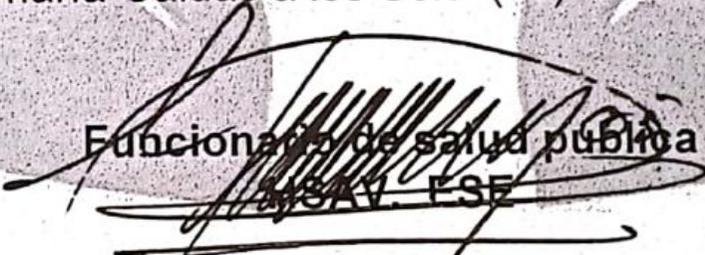
E.S.E. Hospital Departamental
San Antonio
Villamaría - Caldas

EL SUSCRITO FUNCIONARIO DE SALUD PÚBLICA

HACE CONSTAR QUE:

El señor (a) **ANDRES FELIPE ARANGO CARDENAS**, identificado con cc.1.006.185.513, participó en la capacitación teórico práctico sobre **“MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA”** dictado los días **5 y 6 de Julio de 2022**, en las instalaciones de la ESE HOSPITAL DEPTAL SAN ANTONIO, con una intensidad de: Diez **(10) horas**, Según la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás Normatividad Vigente.

Dado en Villamaría-Caldas a los Seis (06) días del mes Julio 2022


Funcionario de salud pública
E.S.E.



E.S.E. Hospital Departamental
San Antonio
Villamaría - Caldas

EL SUSCRITO FUNCIONARIO DE SALUD PÚBLICA

HACE CONSTAR QUE:

El señor (a) **ALFONSO ARANGO CALDERON**, identificado con **cc.16.111.332**, participó en la capacitación teórico práctico sobre **“MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA”** dictado los días **5 y 6 de Julio de 2022**, en las instalaciones de la ESE HOSPITAL DEPTAL SAN ANTONIO, con una intensidad de: **Diez (10) horas**, Según la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás Normatividad Vigente.

Dado en Villamaría-Caldas a los Seis (06) días del mes Julio 2022


Funcionario de salud pública
E.S.E.