



Al responder citar: S-CO-SSP-SA-2025-6683

Destinatario; anónimo

Fecha: 10/03/2025 02:56 pm Folios: 1
Tipo: Comunicaciones Externas Anexos:
Dependencia: UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL

GED

S-CO-SSP-SA-2025-6683

Manizales, lunes 10 de marzo de 2025

Señor **Anónimo** Manizales

Asunto: Respuesta GED E-CO-2025-6087 QUEJA

Cordial saludo,

En atención a la queja E-CO-2025-6087, relacionada con un producto (jamón de cerdo PREMIUM) que ha perdido junto con otros la condición de sellado al vacío en la tienda D1 ubicado en la avenida Lindsay, se llevaron a cabo actividades de inspección y vigilancia, a cargo de la ingeniera de alimentos Deisy Patricia González López, con el fin de evaluar las condiciones de almacenamiento, conservación y otros factores que pudieran haber dado lugar a dicha situación.

MANIZALES

Durante la visita, se llevaron a cabo verificaciones de las condiciones locativas, estado de los equipos de almacenamiento del producto, así como los requisitos higiénicos, de manipulación y saneamiento de acuerdo a lo establecido en la normatividad legal vigente la Resolución 2674 de 2013. Además, se verifico que los productos se encuentren almacenados dentro los parámetros de temperaturas optimas (0 a 4 ºC) y demás condiciones exigidas para el adecuado manejo de los productos, observando adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

Posteriormente, se realizó un recorrido por las instalaciones de la tienda con el fin de identificar otros factores de riesgo que pudieran estar ocasionando los defectos objeto de esta queja, encontrándose lo siguiente:

- El establecimiento presenta condiciones adecuadas tanto en cuanto a los equipos como a las condiciones higiénico-sanitarias en las áreas de recepción, surtido y exhibición de productos.
- Los productos mencionados en la queja corresponden a lotes y naturalezas diferentes. Por
 lo tanto, el defecto observado en los empaques al vacío no se origina por parte del
 proveedor, sino que puede ser atribuido a las condiciones de transporte y disposición de los
 alimentos durante el proceso de surtido en los equipos de refrigeración. La permanencia de
 los productos apilados puede generar presión sobre los empaques, lo que podría causar su
 rotura y el desplazamiento del relleno hacia el exterior. Así mismo, la manipulación por parte





de los consumidores puede provocar el deterioro de las características originales del producto.

- Debido a los altos volúmenes de productos que manejan este tipo de establecimientos, se cuenta con protocolos establecidos para la retirada del mercado de aquellos productos que, tras su exhibición, se identifique que puedan representar un riesgo para la salud del consumidor.
- Durante la verificación de los demás productos derivados cárnicos exhibidos en vitrina se evidencio un paquete de salchicha tradicional con pérdida de vacío y se procedió a realizar la destrucción voluntaria por parte del encargado de la tienda.

Se deja como indicación aumentar las frecuencias de revisión de productos en exhibición, con el fin de cubrir los horarios de mayor afluencia de clientes y garantizar el retiro de la totalidad de productos que por pérdidas de vacío, daños en sus empaques o alteración de sus características propias puedan generar insatisfacción o un foco de riesgo para el consumidor.

Finalmente se emite concepto de idoneidad sanitaria con la aplicación de acta con enfoque de riesgo para establecimientos con preparación de alimentos, dando un porcentaje de cumplimiento del 78 % favorable con requerimientos.

En virtud de lo anterior, se ha dado cumplimiento a la revisión correspondiente dando respuesta a la queja E-CO-2025-6087

Atentamente,

LUZ ANGELICA SALAZAR ARISTIZABAL

Jefe Unidad Salud Ambiental

C.C. 30.317.164

Elaborado por: Deisy Patricia González López, Ingeniera de alimentos-contratista



SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE MANIZALES UNIDAD **DE** SALUD AMBIENTAL ACTA DE VISITA DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL



En Manizales, a los 07 días d	lel mes de Marzo	de 20 <u>كح</u> , se hicieron presentes los	
funcionarios Deusci Patricia			
en el establecimiento denominado:	1 ^		
Propietario o Representante Legal Lois Felipe Rincon Sterling.			
ubicado en Calle 65 # 2		_, NIT <u>900276462-1.</u>	
Teléfono: 311577-0315		ico Natalioardila 10d1. como co	
con el fin de <u>Pealizar</u> activic	lades IVC.		
La visita fue atendida por Ana Mo	una Valencia Cast	identificado con C.C.	
1053853129 en calidad de		enco. a quien se le informó	
el objeto de la visita.	- 0	•	
OBJETIVO DE LA VISITA:	AN COLLIACOLLY		
Realizar actividades d	e we en atencior	a dos/07	
€-co 2025-6093 y €		. J	
1 5			
- 1			
ANTECEDENTES:	SI	NO X	
	- 12 A Rose 1		
	10000 Television 10000 Televis		
1	THE THE PERSON	014	
DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN	DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)	00	
Sc realiza visita al es	tablecimiento Tien	da 01 Manualles Lindsou	
con el fin de atender go	EICH GEDE CO.	2025 6093 4 GED.	
e- co 2025 5963, resp	ecto a perdida de	vacio en productos	
rainkos y sus delivad	101		
En la visita se eviden			
con perdida de vacio o	ce al momento a	le set indélido boole	
casionar danos al co	de menterial a man	has an morden consor	
favorece el crecimiento de bacterias y monos que poeden causas la descemposición del producto. La exposición al que puede.			
descandency reacción	es de oxidación.	provocando rancidez	
en las grasas y cambio	s en las proteinas	. lo goe afecto el	
sabor y la textura del producto. Esos factores combinados			
reducen significativamente el tiempo en el goz el producto			
se mantiene en condici	ones optimoss, dis	minagendo so vida	
(Hel.			



SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE MANIZALES UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL ACTA DE VISITA DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL



Se deja childad de la necesida	ed de contar con adecuadas.
CHARLES OF CIMCLESICALISM	en el transporte así como on
TOP NUMBER OF EXPIDITION COU	el fin de cuitai deterioro del
blogicto.	
Se procede a recilizar destrece de salchicha con perdida de va Salchicha tiadicional. Mixta (Lote P. 25.053/1 Vence 03. Ata	radio y cerdo). contineto you a
OBSERVACIONES:	
Para constancia se firma por quienes intervinieron en	la presente diligencia el día <u>O7</u> del mes de normatividad sanitaria vigente.
Por la Entidad Territorial	
Firma: Veisc 6	Firma:
Nombre: Delsa Gonzalez lapez	Nombre:
Documento de identidad: <u>1053동22</u> 96 3	Documento de identidad:
cargo: Ingeniera de alimentos.	Cargo:
	ourgo.
Responsable del establecimieηtφ:	
Firma: Ang Maria Valencia C;	Firma:
Nombre: Ana Maria Valencia (astaro	Firma:
Documento de identidad: 1053853179	Nombre:
Cargo: Asistente vental	Documento de identidad:
calgo: VIOIDIENTE VOITION).	Cargo: