



S-CO-SSP-SA-2025-6684

Manizales, lunes 10 de marzo de 2025

Señor
Anónimo
Manizales

Asunto: Respuesta GED E-CO-2025-6093 QUEJA

Cordial saludo,

En atención a la queja E-CO-2025-6093, 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.

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 °C) 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.
- Por ficha técnica del proveedor, algunas carnes empacadas para su venta no tienen como método de conservación el vacío, sino la conservación mediante manejo de temperatura (congelación)
- 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-2025-6093

Atentamente,



LUZ ANGELICA SALAZAR ARISTIZABAL

Jefe Unidad Salud Ambiental

C.C. 30.317.164

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

En Manizales, a los 07 días del mes de Marzo de 2025, se hicieron presentes los funcionarios Daisy Patricia Gonzalez Lopez de Secretaria Salud Publica en el establecimiento denominado: Tienda D1 Propietario o Representante Legal Luis Felipe Rincon Sterling ubicado en Calle 65 # 23 B 35, NIT 900276462-1. Teléfono: 3115770315 fax o correo electrónico natalieardila@d1.com.co con el fin de Realizar actividades IVC. La visita fue atendida por Ana Maria Valencia Castano identificado con C.C. 1053853129 en calidad de Encargado de tienda a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE LA VISITA:

Realizar actividades de IVC en atención a quejas.
E-co 2025-6093 y E-co 2025-5963.

ANTECEDENTES:

SI

NO

X

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

Se realiza visita al establecimiento Tienda D1 Manizales Lindsay con el fin de atender quejas GED E-co 2025-6093 y GED E-co 2025-5963, respecto a pérdida de vacío en productos carnicos y sus derivados
En la visita se evidencia un derivado carnico (salchichas) con perdida de vacío que al momento de ser ingerido puede ocasionar daños al consumidor ya que al ingresar oxígeno, se favorece el crecimiento de bacterias y mohos que pueden causar la descomposición del producto, la exposición al aire puede desencadenar reacciones de oxidación, provocando rancidez en las grasas y cambios en las proteínas, lo que afecta el sabor y la textura del producto. Esos factores combinados reducen significativamente el tiempo en el que el producto se mantiene en condiciones óptimas, disminuyendo su vida útil.

