



S-CO-SSP-SA-2025-6685

Manizales, lunes 10 de marzo de 2025

Señor
Anónimo
Manizales

Asunto: Respuesta GED E-CO-2025-6105 QUEJA

Cordial saludo,

En atención a la queja E-CO-2025-6105, respecto a la venta de productos cárnicos con pérdida de vacío en el supermercado ARA ubicado en el barrio Fátima, 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 verificó que los productos se encuentren almacenados dentro los parámetros de temperaturas óptimas (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.

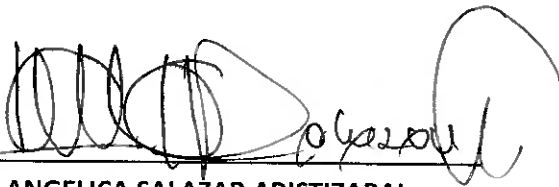
- Debido a los altos volúmenes de productos que manejan este tipo de establecimientos, se cuenta con protocolos establecidos para la retirada del mercado de aquellos productos que, tras su exhibición, se identifique que puedan representar un riesgo para la salud del consumidor.
- Por ficha técnica del 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 tres paquetes 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 81.5 % favorable con requerimientos.

En virtud de lo anterior, se ha dado cumplimiento a la revisión correspondiente dando respuesta a la queja E-CO-2025-6105

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 de Salud Publica en el establecimiento denominado: Tienda Ara coyu Fatima
Propietario o Representante Legal Pedro Ignacio Maya Monsalvo
ubicado en Calle 68 N° 35 A 112, NIT 900480569-1
Teléfono: 3223516294, fax o correo electrónico coordinador.operaciones.r1@jermano-manizales
con el fin de Realizar inspeccion y vigilancia.
La visita fue atendida por Carlos Andres Salazar identificado con C.C. 1002800308 en calidad de Supervisor de tienda a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE LA VISITA:

Realizar inspeccion y vigilancia en atencion a queja.
E-CO 2025-6105

ANTECEDENTES:

SI

NO

X

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

Se realiza visita al establecimiento Tienda Ara coyu Fatima con el fin de atender queja E-co 2025-6105, respecto a perdida de vacio en productos carnicos

En la visita se evidencian 3 paquetes de Salsichas, con perdida de vacio, las cuales al momento de ser ingerido puede ocasionar danos al consumidor ya que al ingresar oxigeno, se favorece el crecimiento de bacterias y mohos que pueden causar la descomposicion del producto, la exposicion al aire puede desencadenar reacciones de oxidacion, provocando rancidez en las grasas y cambios en las proteinas, 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 optimas, disminuyendo su vida util.

