



**ALCALDÍA  
DE MANIZALES**  
Secretaría de Salud  
Pública



Al responder citar: S-CO-SSP-SA-2025-6887



Destinatario: anónimo

Fecha: 11/03/2025 02:43 pm

Folios: 1

Tipo: Comunicaciones Externas

Anexos:

Dependencia: UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL

GED

S-CO-SSP-SA-2025-6887

Manizales, Martes 11 de marzo de 2025

Señor;

**Anónimo  
MANIZALES**

**ASUNTO:** Respuesta GED E-CO-2025-5963 y GED E-CO-2025-6091 QUEJA

Cordial saludo,

En atención a las queja E-CO-2025-5963 y E-CO-6025-6091, relacionada con pérdida de empaque al vacío de salchichas tradicional y jamón de cerdo Premium respectivamente, en tienda D1 Manizales la estrella ubicada en la carrera 23 # 29-111 Av Santander, se llevaron a cabo actividades de inspección y vigilancia, a cargo de la ingeniera de alimentos Alejandra Valencia Suarez, con el fin de evaluar las condiciones de almacenamiento, conservación y otros factores que pudieran haber dado lugar a dicha situación.

Durante la inspección, se verificaron las condiciones de almacenamiento de los productos, así como las condiciones higiénico-sanitarias, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. Además, se comprobaron las temperaturas de los equipos donde se exhiben dichos alimentos, las cuales se encontraron dentro de los parámetros óptimos (3.7 °C y 4.2 °C), verificándose también que las condiciones higiénico-sanitarias de los mismos cumplían con los estándares establecidos, evidenciando procedimientos adecuados de limpieza y desinfección, así mismo se realiza verificación de planillas de verificación de limpieza y desinfección diaria y temperaturas de equipos de frío.

Seguidamente se verifican todos los productos en exhibición empacados al vacío del supermercado no se evidencia pérdida de vacío en los productos relacionados en queja, sin embargo se evidencia 1 paquete de salchichas súper perro por 400g, lote 0604058-2 y fecha de vencimiento 23/03/2025 con pérdida de vacío por lo cual se realiza destrucción voluntaria por parte del establecimiento, cabe resaltar que la pérdida de vacío, puede dar

lugar a ingreso de oxígeno favoreciendo el crecimiento de microorganismos y causar la descomposición del producto afectando su seguridad y calidad, así mismo la exposición al aire puede desencadenar reacciones de oxidación en el alimento disminuyendo su vida útil.

Se deja la necesidad de verificar constantemente el almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta las condiciones que puedan conllevar a pérdida de vacío como lo son: manipulación de clientes o traslado del producto a otras áreas de la tienda por parte de clientes, condiciones ambientales, golpes, fluctuaciones bruscas de temperatura y condiciones de transporte que pueden comprometer la integridad del empaque.

De igual manera, se verificaron las temperaturas de varios productos cárnicos almacenados en el mismo equipo de refrigeración, encontrándose que dichas temperaturas eran adecuadas según la naturaleza y composición de los productos.

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.
- 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, estos productos son llevados al área de no conformidades o averías con el fin de retirar del mercado los que presentan daños en el empaque, fechas próximas de vencimiento u otras anomalías y no son aptos para la venta. Se verificó también el registro implementado por parte de la tienda para estas actividades.

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 77.25% favorable con requerimientos.



En virtud de lo anterior, se ha cumplido con la revisión correspondiente dando respuesta a las quejas interpuestas. Se anexa acta de inspección y vigilancia donde se especifica la respectiva destrucción realizada.

Atentamente,

**LUZ ANGELICA SALAZAR ARISTIZABAL**  
Jefe Unidad Salud Ambiental  
C.C. 30.317.164

Elaborado por:  
Alejandra Valencia Suarez  
Ingeniera de alimentos-contratista



En Manizales, a los 11 días del mes de Marzo de 2025, se hicieron presentes los funcionarios Alejandra Valencia Suarez, de Secretaría Salud Pública Mlez en el establecimiento denominado: Tienda Di Manizales la Estrella Propietario o Representante Legal Juan Felipe Rincon Sterling ubicado en Carrera 23 # 50-111, NIT 900276962-1 Teléfono: 3017631550 fax o correo electrónico Juan.prize@Pda.com.co con el fin de Realizar actividades de Inspección y Vigilancia La visita fue atendida por Jhoan Sebastian Cortaño identificado con C.C. 1053841667 en calidad de Supervisor a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE LA VISITA:

Realizar actividades de Inspección y Vigilancia en atención a queja E-10-2025-5963 y E-10-2025-6091

ANTECEDENTES:

SI

NO

X

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

Se realizó visita al establecimiento Di La Estrella, con el fin de atender queja E-10-2025-5963, se informa el motivo de la visita la cual es atendida por supervisor, inicialmente se verifica existencia del alimento relacionado en queja, se encuentran existencias pero ninguna con defectos en su empaque, sin embargo se verifican todos los productos en exhibición encontrando 1 unidad de Salchicha Super perro por 400g x 5 unidades lote 0604058-2 y vencimiento con fecha del 23/Marzo/2025 con pérdida de vacío por lo cual se realiza destrucción voluntaria y disposición en caneca de residuos por parte del establecimiento. Cabe resaltar que la pérdida de vacío puede dar lugar a ingreso de oxígeno favoreciendo el crecimiento de microorganismos y cursar la descomposición del producto afectando su seguridad y calidad, así mismo la exposición al aire puede desencadenar reacciones de oxidación en el alimento disminuyendo su vida útil.

Se deja la necesidad de verificar constantemente el almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta las condiciones que puedan conllevar a pérdida de vacío, como lo son: manipulación de clientes o traslado de productos a otros áreas del expendio, condiciones ambientales, golpes y fluctuaciones bruscas de temperatura, además de condiciones de transporte que puedan comprometer la integridad del empaque.

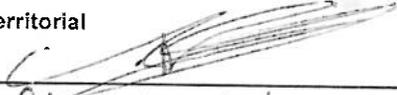
Adicionalmente se verifican condiciones de conservación del alimento, se verifican temperaturas de refrigeración ( $3.7^{\circ}\text{C}$  -  $4.2^{\circ}\text{C}$ ) dentro de los rangos óptimos, temperaturas de congelación ( $-22.3^{\circ}\text{C}$  y  $-26^{\circ}\text{C}$ ). Se realiza verificación de registros del mes y condiciones.

**OBSERVACIONES:**

Higiene sanitaria de los equipos con sus respectivos registros de limpieza conforme a los PDES procedimientos estandarizados de limpieza definidos, encontrados condiciones adecuadas de limpieza en los equipos mencionados, además cuentan con soporte de mantenimiento preventivo de equipos.

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 11 del mes de Marzo de 2022, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

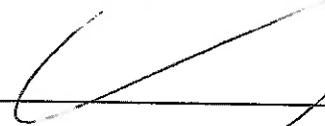
**Por la Entidad Territorial**

Firma:   
Nombre: Alejandra Valencia  
Documento de identidad: 1053832524  
Cargo: Ingeniera de Alimentos

Firma: \_\_\_\_\_  
Nombre: \_\_\_\_\_  
Documento de identidad: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_

**Responsable del establecimiento:**

Firma:   
Nombre: Jhon Steven Castro  
Documento de identidad: 1053841667  
Cargo: Supervisor

Firma:   
Nombre: \_\_\_\_\_  
Documento de identidad: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_