

S-CO-SSP-SA-2026-12119

Manizales, 14 de abril de 2026

Señor:
ANÓNIMO

ASUNTO: Respuesta GED E-CO-2026-7030 – Queja establecimiento de comidas Paladar Paisa.

Cordial saludo,

En atención a la queja interpuesta a través de la Ventanilla Única de la Alcaldía de Manizales, con GED No. E-CO-2026-7030, presentada por un usuario del establecimiento de expendio de alimentos denominado *Paladar Paisa*, ubicado en la calle 48 No. 25-14, contiguo al Hospital de Caldas, en la cual se reportó la presencia de una babosa en un alimento servido (ensalada de repollo) el día 05 de marzo de 2026 en horas del mediodía, la Secretaría de Salud Pública de Manizales, en ejercicio de sus funciones de inspección, vigilancia y control sanitario, realizó las acciones correspondientes con el fin de evaluar las posibles causas asociadas al evento reportado, mitigar riesgos y emitir respuesta a la queja.

En este sentido, el día 13 de abril de 2026 se llevó a cabo visita de inspección sanitaria al establecimiento, la cual fue realizada por la ingeniera de alimentos Deisy Patricia González López, adscrita a la Unidad de Salud Ambiental, con el propósito de verificar las condiciones locativas, higiénico-sanitarias, de almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, así como el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, que pudieran estar relacionadas con la situación reportada.

Al momento de la visita se informó el motivo de esta, siendo atendida por el administrador Luis Alberto Gómez. Se realizó recorrido por las diferentes áreas del establecimiento, incluyendo almacenamiento de materias primas, área de preparación de alimentos y revisión documental. Durante la inspección se evaluaron las condiciones de edificación, equipos y utensilios, prácticas de manipulación y personal, materias primas, condiciones de conservación, trazabilidad, control de temperaturas y saneamiento (limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, calidad del agua potable y control de plagas), conforme a lo establecido en la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 5109 de 2005 y sus reglamentos técnicos complementarios.

En relación con las condiciones de edificación e instalaciones, se evidenció la ausencia de uniones sanitarias redondeadas entre paredes y pisos, la presencia de rejillas lineales en el piso que no garantizan la prevención del ingreso de plagas, así como una abertura en la pared con ventilación hacia el exterior sin la debida protección. Igualmente, se constató la inexistencia de lavamanos de accionamiento no manual en áreas requeridas y la ausencia de lockers para el almacenamiento de pertenencias del personal manipulador. Adicionalmente, se evidenció el uso de estantería y mesas en material no higiénico sanitario (madera), así como la presencia de dos utensilios elaborados en este material, los cuales fueron retirados durante la visita.

En cuanto al personal manipulador de alimentos, se observó el uso de dotación en colores oscuros, así como la utilización de accesorios no permitidos durante las labores de manipulación, los cuales fueron retirados de manera inmediata. Asimismo, se evidenció el ingreso de personal a las áreas de preparación sin el uso completo de los elementos de protección personal exigidos. De igual forma, no se presentaron soportes de capacitación en manipulación de alimentos ni certificados médicos que acreditaran la aptitud del personal para desarrollar estas actividades.

Respecto a las materias primas, se evidenció la ausencia de un sistema de seguimiento y control de proveedores. En relación con las verduras, el establecimiento manifestó realizar la compra en la plaza de mercado de la ciudad sin contar con un proveedor definido, lo que limita la trazabilidad. Adicionalmente, se indicó que el proceso de lavado y desinfección se realizaba con vinagre, por lo cual se impartieron indicaciones orientadas al fortalecimiento de los procedimientos adecuados de limpieza y desinfección. Igualmente, se evidenciaron falencias en la identificación y rotulación de productos reempacadas y elaborados, lo que compromete el adecuado control de los alimentos. Como medida sanitaria preventiva, se realizó la destrucción voluntaria de aproximadamente tres (3) kilogramos de arroz cocido que se encontraba almacenado en condiciones inadecuadas dentro de un equipo de refrigeración.

En cuanto al control de temperaturas, se verificaron valores de 3.1 °C en refrigeración y -15.6 °C en congelación, los cuales se encontraron dentro de los rangos aceptables para la conservación de alimentos.

Por otra parte, aunque el establecimiento contaba con áreas de dimensiones adecuadas, se evidenció acumulación de elementos en desuso en la zona de almacenamiento, lo cual constituye un factor de riesgo para la contaminación. Asimismo, se identificaron deficiencias en los procesos de limpieza y desinfección, frente a lo cual se realizaron correcciones inmediatas durante la visita.

En relación con el componente documental, se evidenció que el establecimiento no contaba con soportes del Plan de Saneamiento Básico, incluyendo los programas de limpieza y

desinfección, manejo de residuos sólidos, abastecimiento y calidad del agua, y control integral de plagas, ni con registros de seguimiento y verificación de los mismos.

En consecuencia, se establecieron como requerimientos la capacitación del personal manipulador de alimentos, con el fin de fortalecer las prácticas higiénicas, el manejo adecuado de materias primas y los procesos de limpieza y desinfección; así como la elaboración, implementación y documentación del Plan de Saneamiento Básico, garantizando la trazabilidad de los procesos y el control de las condiciones higiénico-sanitarias. De igual manera, se requirió la realización de los exámenes médicos correspondientes para la expedición de los certificados de aptitud para la manipulación de alimentos de todo el personal.

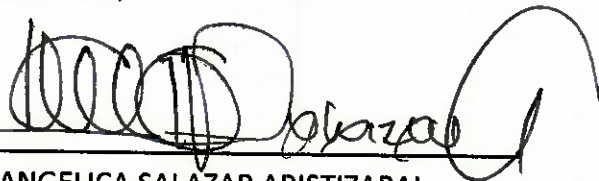
Como resultado de la visita, se emitió concepto sanitario con un porcentaje de cumplimiento del 65%, clasificado como **favorable con requerimientos**, de acuerdo con los criterios establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Finalmente, la Secretaría de Salud Pública de Manizales indicó que continuará realizando el seguimiento correspondiente en el marco de sus funciones de inspección, vigilancia y control, con el fin de verificar la implementación de las acciones correctivas y asegurar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en protección de la salud de los consumidores.

El contenido del acta fue socializado con el responsable del establecimiento, a quien se le solicitó dar cumplimiento oportuno a los requerimientos impartidos por la autoridad sanitaria y mantener las condiciones higiénico-sanitarias exigidas, con el fin de prevenir la reincidencia de hallazgos y la imposición de posibles medidas sanitarias.

En virtud de lo anterior, se dio por atendida la queja presentada, mediante la respectiva inspección, evaluación y establecimiento de acciones de mejora por parte de esta Secretaría.

Atentamente,



LUZ ANGELICA SALAZAR ARISTIZABAL
Jefe Unidad Salud Ambiental
Secretaría de Salud Pública de Manizales

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