



S-CO-SSP-SA-2026-10139

Manizales, 24 de marzo de 2026

Señor(a)
ANÓNIMO(A)
Manizales

Asunto: Respuesta a solicitud de inspección sanitaria – Plaza de Mercado de Manizales

Cordial saludo,

En atención a la queja presentada el día 02 de marzo de 2026, relacionada con presuntas irregularidades sanitarias en los expendios de carne de la Plaza de Mercado de Manizales (Galería), la Secretaría de Salud, a través de la Unidad de Salud Ambiental, se permite informar que, en respuesta a lo solicitado, se programó y ejecutó un operativo de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) con el fin de verificar las condiciones higiénico-sanitarias y salvaguardar la salud pública.

La intervención fue desarrollada por un equipo técnico conformado por ingenieras de alimentos y una médica veterinaria, en articulación con la Policía Ambiental de Carabineros y con apoyo logístico de PorkColombia, en cumplimiento de lo establecido en la *Ley 9 de 1979*, el *Decreto 1500 de 2007* y la *Resolución 240 de 2013*.

Durante la jornada se inspeccionaron 27 expendios de carne, evaluando aspectos relacionados con las condiciones locativas, prácticas de manipulación, almacenamiento, saneamiento básico, cadena de frío y legalidad de los productos cárnicos. Como resultado de la visita, se evidenciaron situaciones que representan riesgo sanitario, lo que dio lugar a la incautación de aproximadamente 113 kilogramos de productos cárnicos, entre ellos carne molida de cerdo, vísceras y embutidos, debido a condiciones inadecuadas de almacenamiento, deficiencias en limpieza y desinfección, presencia de plagas y contacto directo de los alimentos con el piso.

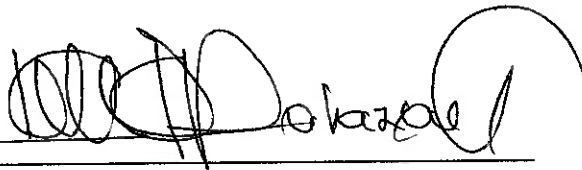
Así mismo, se identificaron deficiencias en los procedimientos de limpieza y desinfección, uso inadecuado de elementos de protección personal, inadecuado manejo de residuos sólidos, presencia de elementos diseñados en materiales no sanitarios, ausencia de insumos de limpieza, documentación incompleta, incumplimiento de cronogramas de capacitación, registros sin diligenciar, deficiencias en la capacitación del personal manipulador, almacenamiento inadecuado de elementos de aseo, limitaciones en la capacidad de almacenamiento de los productos, falta de protección de empaques en contacto con alimentos, condiciones deficientes en equipos y utensilios, así como falencias en el lavado de manos y en el control de temperatura. Frente a estos hallazgos, se adoptaron acciones

sanitarias inmediatas orientadas a subsanar las condiciones críticas y disminuir el riesgo para la salud pública, tales como la realización de limpieza y desinfección inmediata de las áreas, el retiro de elementos no aptos, la exigencia del uso adecuado de elementos de protección personal, la organización de áreas de trabajo y almacenamiento, y la implementación de medidas correctivas de aplicación inmediata por parte de los responsables de los expendios.

No obstante, es importante señalar que algunos expendios presentaron mejoras en sus condiciones sanitarias y locativas, así como cumplimiento en la dotación requerida.

La Secretaría de Salud continuará realizando acciones de inspección, vigilancia y control de manera permanente, así como seguimiento a los hallazgos identificados, con el fin de garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la protección de la salud de la comunidad.

Cordialmente,



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

Elaborado por: Jessica Paola Pérez Ospina, Ingeniera de Alimentos, Unidad de Salud Ambiental