



S-CO-SSP-SA-2026-20629

Manizales, 12 de junio de 2026

SEÑOR:
ANÓNIMO
Manizales

Asunto: Respuesta a queja GED-E-CO-2026-14292 Restaurante La Bohemia.

Cordial saludo,

En atención a la solicitud radicada a través de la Ventanilla Virtual **GED-E-CO-2026-14292**, relacionada con presuntas condiciones inadecuadas de salubridad por presencia de plagas en el Restaurante la Bohemia, ubicado en la carrera 27 # 68-24 de la ciudad de Manizales, la Unidad de Salud Ambiental de la Secretaría de Salud Pública adelantó las actuaciones correspondientes en el marco de sus funciones de inspección, vigilancia y control sanitario.

En este contexto, el día 10 de Junio de 2026 se realizó visita de inspección sanitaria al establecimiento, la cual fue efectuada por la Ingeniera de Alimentos Mónica Lizeth Morales, adscrita a la **Unidad de Salud Ambiental**, la diligencia tuvo como finalidad verificar las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, las condiciones locativas, el funcionamiento y estado de equipos y utensilios, las prácticas de manipulación por parte del personal manipulador de alimentos, el control de materias primas e insumos, condiciones de almacenamiento, entre otros aspectos, de conformidad con la normatividad legal vigente **Resolución 2674 de 2013**, **Resolución 5109 de 2005** y demás requisitos técnicos complementarios:

Durante la inspección se evidenciaron situaciones relacionadas con respecto a la infraestructura del establecimiento, observándose algunas paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura, cableado expuesto, canaletas desprendidas, deterioro de pintura en techos y una abertura en el techo del área de almacenamiento.

Asimismo, se evidenció un equipo de congelación con desprendimiento de la rejilla lateral y una alacena con presencia de oxidación y corrosión. De igual forma, se observó almacenamiento de material de empaque sin medidas de protección que garanticen su conservación frente a agentes externos como polvo y suciedad.

Respecto al personal manipulador de alimentos, se evidenció que la dotación utilizada no corresponde en su totalidad a colores claros y se observó incumplimiento en el uso de algunos elementos de protección personal, tales como el tapabocas. Igualmente, se identificaron falencias en la rotulación e identificación de materias primas prelistadas y productos reempacados.

Ante los hallazgos evidenciados durante la inspección, se requirió al propietario del establecimiento la implementación de acciones correctivas orientadas a subsanar las condiciones identificadas, entre ellas: realizar mantenimiento a las canaletas y demás elementos de la infraestructura locativa, con el fin de evitar la acumulación de residuos que puedan favorecer el refugio, anidamiento y proliferación de plagas; efectuar las reparaciones necesarias en las áreas afectadas por humedad para prevenir la formación de mohos y hongos que puedan representar un riesgo de contaminación para los alimentos y afectar las condiciones sanitarias del establecimiento; realizar mantenimiento al techo y corregir las aberturas existentes para impedir el ingreso de plagas, polvo, agua lluvia y otros agentes contaminantes que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos; efectuar el mantenimiento del equipo de conservación que presenta deterioro en sus componentes, garantizando su adecuado funcionamiento y la conservación de los alimentos a temperaturas seguras; garantizar el adecuado almacenamiento y protección de los materiales de empaque frente a agentes externos como polvo, humedad y suciedad, evitando su contaminación y asegurando su aptitud para el contacto con alimentos; fortalecer los procesos de rotulación e identificación de materias primas prelistadas y productos reempacados, con el fin de asegurar su trazabilidad, facilitar el control de inventarios y minimizar riesgos asociados al uso de productos vencidos o sin identificación; y asegurar que el personal manipulador de alimentos haga uso permanente y completo de los elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de sus actividades. trabajadores y consumidores.

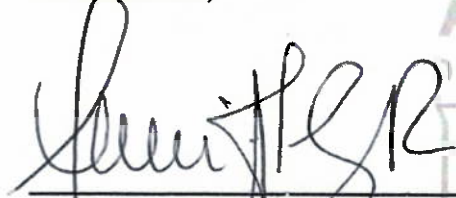
De igual forma, se evidenció un adecuado manejo de residuos sólidos y líquidos, el mantenimiento de temperaturas apropiadas para la conservación de alimentos susceptibles al alto crecimiento microbiano y la aplicación de medidas orientadas a prevenir la contaminación cruzada durante las diferentes etapas de almacenamiento, preparación y expendio de alimentos.

No obstante, lo anterior, durante la verificación se evidenciaron condiciones adecuadas de orden, higiene y limpieza en las diferentes áreas del establecimiento. Cabe resaltar que durante la inspección y el recorrido realizado **no se evidenció presencia de plagas.** Adicionalmente, se constató que el establecimiento implementó de manera inmediata medidas de control integrado de plagas, incluyendo actividades de fumigación preventiva, con el fin de evitar situaciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y generar riesgos para la salud pública.

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

Agradecemos la información suministrada, la cual contribuye al fortalecimiento de las acciones de vigilancia sanitaria en el municipio.

Cordialmente,



ANDRES FELIPE GUTIERREZ RAMIREZ
Jefe encargado Unidad de Salud Ambiental
Secretaría de Salud Pública de Manizales

