Al responder citar: S-CO-SSP-SA-2026-27859
Destinatario: anónimo
Fecha: 12/08/2026 09:56 am Folios: 1
Tipo: Comunicaciones Externas Anexos: 1
Dependencia: UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
GED

S-CO-SSP-SA-2026-27859

Manizales, 11 de agosto de 2026

Señor:
ANONIMO

Asunto: Respuesta a queja E-CO-2026-18826– establecimiento "Restaurante Santa Inés"

Cordial saludo,

En atención a la solicitud radicada a través de la Ventanilla Virtual bajo el No. E-CO-2026-18826, mediante la cual un usuario presentó queja relacionada con las presuntas condiciones higiénico-sanitarias y prácticas de manipulación de alimentos desarrolladas en un establecimiento gastronómico ubicado en la carrera 23 No. 75 A-76, en las instalaciones del Colegio Santa Inés, en la ciudad de Manizales, se reportaron, entre otros aspectos, presuntas prácticas asociadas con la conservación y reutilización de alimentos preparados, tales como jugos, ensaladas, sopas, cremas y proteínas, los cuales, según lo manifestado, serían almacenados en congelación para su posterior utilización en días diferentes al de su preparación. De igual manera, el usuario refirió presunta presencia de cucarachas, deterioro del menaje utilizado para el servido de alimentos, incluyendo platos y vasos, así como la reutilización de menaje destinado a los niños de los grados transición, pre jardín y jardín, presuntamente en condiciones inadecuadas de higiene y con presencia de moho. En atención a lo anterior, la Unidad de Salud Ambiental de la Secretaría de Salud Pública de Manizales, en el marco de sus competencias de inspección, vigilancia y control sanitario, adelantó las actuaciones correspondientes con el propósito de verificar las condiciones reportadas y determinar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

En este contexto, el día 04 de agosto de 2026 se realizó visita de inspección sanitaria al establecimiento, diligencia efectuada por la Ingeniera de Alimentos Deisy Patricia González López, profesional adscrita a la Unidad de Salud Ambiental. La actuación tuvo como finalidad verificar las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, con especial énfasis en las prácticas de manipulación de alimentos, condiciones de recepción y almacenamiento de materias primas, conservación y control de temperaturas, procesos de preparación y servido, condiciones del menaje, limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas, condiciones locativas y demás aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos, en el marco de la normatividad sanitaria vigente, particularmente *la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 5109 de 2005* y demás disposiciones sanitarias y reglamentos técnicos complementarios aplicables.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

Al inicio de la diligencia se informó al responsable del establecimiento el motivo de la visita, siendo atendida por el señor Juan David Valencia Sepúlveda, en calidad de administrador, quien acompañó el desarrollo de las actividades de inspección y verificación sanitaria.

Durante la verificación de las condiciones locativas y de infraestructura, se evidenció desprendimiento de pintura en algunas superficies, así como ventanas ubicadas en el área de preparación de alimentos que no contaban con protección mediante angeo u otro sistema que permitiera prevenir el ingreso de plagas. Asimismo, se constató la ausencia de lavamanos con sistema de accionamiento no manual en las áreas donde se requiere para garantizar adecuadas condiciones de higiene durante las actividades de manipulación. De igual manera, se evidenció la inexistencia de un servicio sanitario de uso exclusivo para el personal manipulador, mientras que el servicio sanitario asignado presentaba condiciones higiénico-sanitarias susceptibles de mejora. Adicionalmente, se identificaron equipos y elementos con presencia de oxidación, específicamente en la base de la estufa y en el carro destinado al transporte de alimentos.

Por otra parte, durante la inspección del personal manipulador de alimentos se observó el uso de dotación de colores oscuros y la utilización de accesorios durante las labores de manipulación, los cuales fueron retirados de manera inmediata ante la indicación de la autoridad sanitaria. Igualmente, se evidenció personal desarrollando actividades en las áreas de preparación sin contar con la totalidad de los elementos de protección requeridos, por lo tanto se les indico el uso inmediato de los mismos. De igual manera, se verificó que no se disponía de los certificados médicos de aptitud para la manipulación de alimentos correspondientes a la totalidad del personal y que las actividades de capacitación no contemplaban la participación de todos los manipuladores vinculados al establecimiento.

En cuanto a las materias primas y los procesos relacionados con su almacenamiento y trazabilidad, se evidenció la existencia de un sistema de seguimiento y control de proveedores; sin embargo, este se encontraba desactualizado. Asimismo, se identificaron deficiencias en la identificación, rotulación y trazabilidad de algunos productos reempacadas y alimentos elaborados, situación que limita el adecuado seguimiento de las condiciones de almacenamiento y control sanitario de los productos.

De manera particular, durante la inspección se evidenciaron varias porciones de carne de cerdo cocida, correspondientes a preparaciones del día anterior, almacenadas bajo refrigeración. Frente a esta situación, se realizó destrucción voluntaria del producto mediante la adición de detergente, con el propósito de impedir su posterior consumo. Así mismo, se impartió la instrucción de no conservar ni reutilizar preparaciones de días anteriores para el consumo de los usuarios ni del personal, debiendo establecerse mecanismos adecuados de control sobre las preparaciones elaboradas, su almacenamiento

y disposición final, de manera que se garantice en todo momento la inocuidad de los alimentos suministrados.

Respecto al control de temperaturas, durante la visita se efectuó la verificación de las condiciones de conservación y mantenimiento de los alimentos, encontrándose valores de 4,2 °C en refrigeración, -15,6 °C en congelación y 72,5 °C en alimentos preparados, los cuales, al momento de la medición, se encontraban dentro de los rangos establecidos para las condiciones verificadas. No obstante, se evidenció la ausencia de registros documentales que permitieran demostrar el monitoreo sistemático y permanente de las temperaturas de los equipos y alimentos.

Adicionalmente, se identificó una situación relacionada con el mantenimiento de la temperatura de los alimentos posterior al servido, teniendo en cuenta que, según lo manifestado durante la visita, para los niños de menor edad el servido se realiza con antelación respecto al momento destinado para el consumo, debido a una presunta instrucción impartida por la institución educativa. Esta práctica puede ocasionar disminución de la temperatura de los alimentos antes de su consumo y, por consiguiente, afectar las condiciones de inocuidad. En consecuencia, se impartió la indicación de revisar y ajustar conjuntamente las estrategias y tiempos de servido, procurando que estos se realicen lo más próximo posible al momento del consumo y bajo condiciones que permitan mantener las temperaturas requeridas.

En relación con las condiciones de limpieza, desinfección y manejo de residuos, se observó almacenamiento inadecuado de algunos elementos y productos destinados a dichas actividades, así como la utilización de implementos con cabos de madera, condición que puede dificultar su adecuada limpieza y desinfección. Igualmente, se identificaron recipientes destinados al almacenamiento temporal de residuos sólidos que no contaban con tapa, situación que puede favorecer la atracción y proliferación de vectores. De igual manera, se observaron deficiencias puntuales en la limpieza de algunos elementos del menaje, específicamente platos, las cuales fueron corregidas durante el desarrollo de la visita. Asimismo, se identificaron deficiencias de limpieza en puntos muertos y zonas de difícil acceso ubicadas en las alacenas, por lo cual se impartieron las indicaciones correspondientes para fortalecer los procedimientos de limpieza y desinfección.

Ahora bien, frente a los aspectos específicamente señalados en la queja, se realizó la respectiva verificación del menaje utilizado para el servido de los alimentos. Al respecto, los platos de melanina inspeccionados se encontraron en condiciones físicas adecuadas, sin evidenciarse deterioro que comprometiera su integridad. De igual manera, no se evidenció la utilización de vasos de este material, verificándose que las bebidas son servidas en vasos desechables de primer uso.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

En cuanto al menaje utilizado para los niños de los grados transición, pre jardín y jardín, se verificó que los platos corresponden a elementos elaborados en polipropileno reutilizable, destinados al contacto con alimentos y resistentes a las condiciones de uso previstas. Durante la inspección de los elementos disponibles no se evidenció presencia de moho. No obstante, se impartió la indicación de establecer un mecanismo de reposición y cambio periódico del menaje reutilizable, teniendo en cuenta criterios relacionados con su vida útil, integridad física y condiciones higiénico-sanitarias, así como mantener evidencia de las respectivas reposiciones.

Como resultado de los hallazgos identificados durante la visita, se establecieron requerimientos orientados al fortalecimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, incluyendo la capacitación integral del personal manipulador de alimentos, con énfasis en prácticas higiénicas, manipulación segura de alimentos, almacenamiento y conservación, control de temperaturas, limpieza y desinfección, manejo de residuos y prevención de contaminación cruzada. Asimismo, se requirió fortalecer e implementar adecuadamente el Plan de Saneamiento Básico, incluyendo los programas y procedimientos necesarios para garantizar el control de las condiciones sanitarias del establecimiento, así como actualizar los mecanismos de trazabilidad y seguimiento de proveedores.

De igual manera, se requirió la realización de los exámenes médicos correspondientes y la disponibilidad de los certificados de aptitud para la manipulación de alimentos de la totalidad del personal manipulador. Adicionalmente, se impartieron indicaciones relacionadas con el mantenimiento de las condiciones de infraestructura, protección contra el ingreso de plagas, adecuación y mantenimiento de equipos y superficies, manejo de residuos y fortalecimiento de los procesos de limpieza y desinfección.

Como resultado de la visita de inspección sanitaria realizada, se emitió concepto sanitario favorable con requerimientos, con un porcentaje de cumplimiento del 74,5 %, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en la normatividad sanitaria vigente. El concepto emitido se encuentra sujeto al cumplimiento de los requerimientos y acciones de mejora establecidos durante la diligencia.

El contenido del acta de inspección sanitaria y los requerimientos establecidos fueron socializados con el administrador del establecimiento, quien fue informado sobre la necesidad de implementar oportunamente las acciones correctivas y mantener de manera permanente las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normatividad vigente, con el propósito de prevenir la ocurrencia o reincidencia de situaciones que puedan representar un riesgo para la inocuidad de los alimentos y la salud de los consumidores.

Finalmente, la Secretaría de Salud Pública de Manizales, a través de la Unidad de Salud Ambiental, continuará con las actuaciones de seguimiento que correspondan dentro del marco de sus competencias de inspección, vigilancia y control sanitario, con el fin de verificar el cumplimiento de los requerimientos impartidos y la implementación efectiva de las acciones de mejora. En virtud de lo anterior, y teniendo en cuenta la visita de inspección realizada, la verificación de los aspectos relacionados con la queja y el establecimiento de los requerimientos sanitarios correspondientes, se da respuesta a la queja presentada.

Atentamente,

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

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

ALCALDIA DE MANIZALES
USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES