S-CO-SSP-SA-2026-30193

01 de septiembre de 2026

Señor
ANÓNIMO

ASUNTO: Respuesta queja GED-E-CO-2026-20868.

En atención a la queja relacionada con el proceso de inyección y calidad de productos cárnicos en los establecimientos de la cadena MERCALDAS, la Secretaría de Salud Pública de Manizales, a través de la Unidad de Salud Ambiental, y en el marco de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) sanitario, realizó el día 1 de septiembre de 2026 visita de inspección y acercamiento al establecimiento, con el propósito de verificar las condiciones y características del proceso objeto de la queja. La diligencia fue realizada por las Ingenieras de Alimentos Jessica Pérez Ospina y Alejandra Valencia Suárez, quienes efectuaron el acercamiento con los responsables del proceso en el establecimiento, contando con la participación de la Ingeniera de Alimentos Jennifer Sepúlveda, y el líder de Proteínas, Daniel Mejía. En el desarrollo de la visita se recopiló información relacionada con el proceso de inyección, los productos a los cuales se aplica, las etapas posteriores de elaboración y la documentación sanitaria asociada, con el fin de establecer las condiciones bajo las cuales se desarrolla dicho procedimiento.

Como resultado de la verificación realizada, se estableció que la cadena MERCALDAS cuenta con un proceso de inyección aplicado exclusivamente a determinados productos cárnicos previamente definidos, los cuales posteriormente son sometidos a procesos tecnológicos de marinado y ahumado. De acuerdo con la información suministrada por los responsables del proceso y la documentación sanitaria revisada durante la diligencia, los productos objeto de este procedimiento se encuentran amparados por las respectivas autorizaciones sanitarias otorgadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, correspondientes a los registros sanitarios No. **RSA-0015476-2021** y **RSA-0008537-2019**

Se estableció que el proceso de inyección hace parte exclusivamente de la elaboración de los productos anteriormente descritos y se desarrolla como una etapa del proceso tecnológico destinado a la obtención de las características propias de los productos marinados y ahumados, de acuerdo con las condiciones establecidas para su elaboración, presentación y comercialización. Así mismo, durante la visita se verificó que la carne fresca dispuesta para la venta directa en el área de expendio no es sometida al proceso de inyección. El procedimiento se encuentra limitado a productos cárnicos específicos, previamente definidos, los cuales se encuentran amparados por los registros sanitarios anteriormente relacionados y son sometidos posteriormente a procesos tecnológicos de

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES
USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

marinado y ahumado, los cuales son comercializados debidamente empacados y bajo las condiciones contempladas en sus respectivos registros sanitarios.

Adicionalmente, es importante señalar que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en el marco de sus competencias como autoridad sanitaria del orden nacional, ha adelantado actuaciones de inspección y verificación en el establecimiento relacionadas con los procesos de elaboración de los productos cárnicos y las autorizaciones sanitarias correspondientes. En este sentido, la documentación sanitaria revisada durante la visita permitió establecer que los productos sometidos al proceso de inyección se encuentran amparados por los registros sanitarios otorgados por dicha entidad, de acuerdo con las condiciones y características allí establecidas.

En relación con la posible variación de peso de los productos cárnicos durante las diferentes etapas de comercialización, es pertinente precisar que estos productos pueden presentar pérdida o disminución de peso asociada a la liberación de líquidos propios de la matriz cárnica, fenómeno que puede presentarse durante el transporte, almacenamiento, manipulación y conservación. Por tanto, una variación de peso por sí sola no permite establecer que esta sea consecuencia de un procedimiento inadecuado o de una práctica irregular por parte del establecimiento, toda vez que puede corresponder a un comportamiento propio del producto durante las diferentes etapas de la cadena de comercialización.

De manera complementaria, en el marco de las visitas de Inspección, Vigilancia y Control sanitario realizadas por la Secretaría de Salud Pública de Manizales a los diferentes expendios de productos cárnicos, se efectúa la verificación de la procedencia y trazabilidad de los productos, mediante la revisión de los documentos y soportes que permiten establecer su origen y la cadena de comercialización, de conformidad con las disposiciones sanitarias aplicables, entre ellas las establecidas en el Decreto 1500 de 2007 y demás normativa vigente. Como resultado de las verificaciones realizadas en el marco de las actuaciones referidas, no se evidenciaron situaciones que comprometieran la calidad e inocuidad de los productos cárnicos ni que representaran un riesgo para la salud pública.

Cordialmente,

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

Elaborado por: Alejandra Valencia Suarez y Jessica Paola Pérez Ospina, Ingenieras de Alimentos, Unidad de Salud Ambiental