S-CO-SSP-SA-2026-36701

Manizales, 19 de octubre de 2026

Señor
ANÓNIMO

Asunto: Respuesta a queja E-CO-2026-24372– establecimiento "Tienda D1 Lindsay"

Cordial saludo,

En atención a la solicitud presentada a través de la Ventanilla Virtual bajo el No. E-CO-2026-24372, mediante la cual se reportaron presuntas deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento comercial de la cadena D1, ubicado en la calle 65 No. 23B-35 de Manizales, Caldas, relacionadas con la limpieza de los equipos de refrigeración y congelación, el presunto deterioro de sus superficies internas y posibles incumplimientos en las temperaturas de conservación de los productos cárnicos, la Unidad de Salud Ambiental de la Secretaría de Salud Pública de Manizales realizó visita de inspección, vigilancia y control sanitario al establecimiento, con el propósito de verificar las condiciones objeto de la queja y establecer el cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicables. En este contexto, el día 14 de octubre de 2026 se realizó visita de inspección sanitaria al establecimiento, diligencia efectuada por la Ingeniera de Alimentos Deisy Patricia González López, profesional de la Unidad de Salud Ambiental.

Al inicio de la inspección se informó a la persona responsable en el momento del establecimiento el motivo de la visita, siendo atendida por el señor Juan Cooper Lesmes Pinzón, en calidad de asistente de ventas, quien acompañó el desarrollo de las actividades de inspección y verificación sanitaria.

Durante la visita se verificaron las condiciones de limpieza, desinfección y mantenimiento de los equipos destinados a la conservación y exhibición de los productos cárnicos, así como las temperaturas de operación de los equipos de refrigeración y congelación, teniendo en cuenta la importancia del mantenimiento de la cadena de frío para preservar la inocuidad de los alimentos y prevenir su deterioro. En relación con el estado físico de los equipos, no se evidenciaron signos de oxidación, desgaste, desprendimiento de pintura ni deterioro de las superficies internas inspeccionadas, por lo que, al momento de la visita, estos se encontraron en adecuadas condiciones de conservación y mantenimiento.

En cuanto al control de las temperaturas, durante la inspección se registraron temperaturas de -19,1 °C y -18,7 °C en los equipos de congelación, valores que se encuentran dentro del parámetro establecido para la conservación de carnes congeladas, correspondiente a -18 °C

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

o menor. Por su parte, en los equipos de refrigeración se registraron temperaturas de 4,1 °C. Estos resultados deben interpretarse de acuerdo con la naturaleza y clasificación de los productos almacenados, dado que la *Resolución 240 de 2013* establece temperaturas de conservación diferenciadas: para canales o cortes de carne, una temperatura igual o inferior a 7 °C; para productos cárnicos comestibles, una temperatura igual o inferior a 5 °C; y para carnes congeladas, una temperatura de -18 °C o menor.

Respecto a las condiciones de limpieza y desinfección, se evidenciaron deficiencias puntuales en los puntos muertos de los equipos y en el fondo de uno de los congeladores, donde se observó la necesidad de reforzar las actividades de higienización. Esta situación fue comunicada durante la visita y se efectuó corrección inmediata mediante la limpieza del área identificada. Lo anterior evidencia la importancia de fortalecer la ejecución y supervisión de los procedimientos de limpieza y desinfección, especialmente en aquellas zonas de difícil acceso o susceptibles a la acumulación de residuos, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y asegurar condiciones sanitarias adecuadas durante su almacenamiento y exhibición.

La verificación de las condiciones de mantenimiento y limpieza de los equipos se realizó teniendo como referente *los artículos 8 y 9 de la Resolución 2674 de 2013*, que establecen que los equipos utilizados en el expendio de alimentos deben mantenerse en condiciones que prevengan la contaminación y permitan una adecuada limpieza y desinfección, así como contar con materiales y superficies apropiados para el uso previsto. De igual manera, se consideraron las disposiciones del *Decreto 1500 de 2007*, particularmente las relacionadas con la continuidad de la cadena de frío y las condiciones de almacenamiento y expendio de carne y productos cárnicos comestibles, así como los parámetros específicos de temperatura establecidos en l*a Resolución 240 de 2013.*

El contenido del acta de inspección sanitaria y los requerimientos establecidos fueron socializados con la persona responsable en el 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 adelantando las actuaciones de seguimiento que correspondan, en el 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 sanitaria realizada, la verificación de las condiciones relacionadas con los hechos reportados

y las actuaciones adelantadas frente a los hallazgos identificados, se da respuesta a la queja presentada a través de la Ventanilla Virtual.

Atentamente,

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

Elaborado por: Deisy Patricia González López, Ingeniera de alimentos de la Unidad de Salud Ambiental.

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

USO OFICIAL - ALCALDÍA DE MANIZALES

Anexos registro fotográfico

Temperaturas tomadas



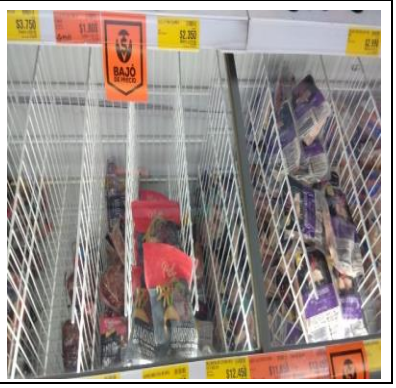




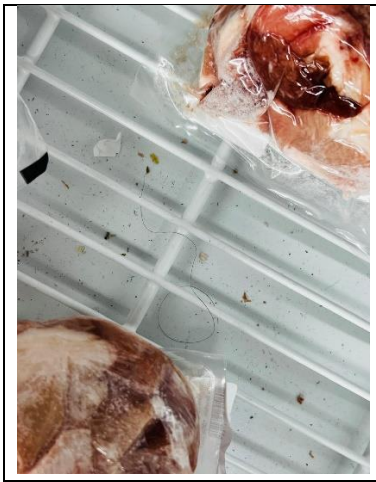
Condiciones de equipos







Falencias en limpieza





Corrección de la limpieza