



S-CO-SSP-SA-2025-15851

Manizales, jueves 15 de mayo de 2025

Señor  
**Anonimo**  
Manizales

Asunto: Respuesta a Petición, Queja y Reclamo con radicado Ged N°E-CO-2025-11519

Cordial saludo,

De acuerdo a su petición, Queja y Reclamo relacionada con malas normas establecidas en manipulación de alimentos en el establecimiento CATEDRAL BUFET ENSUGUIDA BANCO CAJA SOCIAL, ubicado en la carrera 23 calle 22 barrio centro de la ciudad donde manifiesta ***“que en este restaurante manipulan alimentos y tiene una tolla de color verde cual se secan las manos las personas que atienden las mesas, limpian el área de despachos, pero además secan los platos y cubiertos, lo cual va en contra de las normas establecidas en manipulación de alimentos,”*** me permito informarle que después de realizar inspección por parte del técnico de esta secretaria de salud, el día 28 de Abril de 2025, con el propósito de determinar la problemática encontrándose lo siguiente, se cuenta con 2 paños de cocina (limpiones) de color verde los cuales son utilizados para limpiar equipos y utensilios en el momento del servicio; cuando ya se encuentran muy mojados se llevan al área de lavado y se ponen a secar procediendo a realizar el cambio de los mismos. Se recomienda paños de color blanco para evidenciar cuando requieren cambio; se evidencia toallas desechables dentro de área de Buffet para el secado de las manos del personal manipulador.

Según la Resolución 2674 del 2013 afirma lo siguiente: Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los

procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Cordialmente.



**ANGELICA SALAZAR ARISTIZABAL**  
Jefe unidad de Salud Ambiental  
Secretaria de Salud Pública



**LEIDY JOHANNA BUITRAGO PEÑA**  
Técnico Área de la Salud  
Unidad Salud Ambiental

Transcriptor: LEIDY JOHANNA BUITRAGO PEÑA