



Zipaquirá, cinco (05) de febrero de dos mil veintiséis (2026)

Señor/a
ANONIMO
Peticionario
Dirección: N/A
E-mail: N/A
Teléfono: N/A
Zipaquirá-Cundinamarca

Rad # : SAC 106 2026
Fecha : 16 02 2026
Folios: 3

ASUNTO: RESPUESTA SAC 106 PQRS SOLICITUD NO 925916723505 "QUEJA RESTAURANTE ALMA LLANERA"

Reciba un cordial saludo.

En atención al asunto de referencia, de acuerdo a la solicitud realizada por su parte de con radicado No SAC 106, PQRS solicitud No 925916723505, vía correo electrónico de fecha 3 de febrero 2026, Yo, en calidad de ciudadano(a), presento esta denuncia anónima por hechos que representan un grave riesgo para la salud pública en el restaurante Alma Llanera. Ubicación del establecimiento: Restaurante Alma Llanera, Cl. 1 #50, Zipaquirá, Cundinamarca. Hechos denunciados: 1. Presencia de ratas y plagas dentro del establecimiento. 2. Alimentos y bebidas en mal estado servidos a los clientes. 3. Instalaciones sucias y sin condiciones mínimas de higiene. 4. Riesgo evidente de intoxicaciones o enfermedades transmitidas por alimentos. Solicito respetuosamente se realice una inspección sanitaria urgente y se adopten las medidas correspondientes conforme a la normatividad vigente. Atentamente, Denuncia anónima. "

Me permito informarle que el día El día 05 de febrero de 2026 el personal de esta Secretaría llevó a cabo la visita de inspección, vigilancia y control sanitario de acuerdo a las competencias de esta secretaria desde la Dirección de Salud Pública, Componente de Salud Ambiental enmarcadas en la Resolución 2674 de 2013 "Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las empresas que fabrican, procesan, preparan, envasan, almacenan, transportan, distribuyen y comercializan alimentos y materias primas para alimentos. Esta resolución también define los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo que representen para la salud pública y demás normatividad aplicable".

Por lo anterior, se realizó visita de inspección sanitaria acorde a nuestras competencias, la visita es atendida por el encargado administrador y jefe de meseros y chef del establecimiento denominado Restaurante Alma Llanera, con quien se realizó recorrido, se realiza verificación de las tres áreas de preparación de alimentos, (cocina principal, cocina de producción y almacenamiento de productos y área de bebidas y licores) se realiza verificación de equipos de refrigeración y congelación, canastillas de almacenamiento de productos frescos (frutas y verduras), góndolas de almacenamiento de alimentos e indumentaria, áreas de alistamiento de productos cárnicos,, hornos y asaderos de los productos de comercialización del establecimiento, donde en el momento de la visita no se pudo evidenciar roedores, plagas o excremento de roedor en ninguna de las áreas verificadas, así mismos se evidencio el servicio a la mesa, tanto de desayunos como almuerzos y donde se evidencio productos elaborados en el momento frescos, buena manipulación con elementos de protección, sin alguna inconformidad por el cliente; en el recorrido se verifica instalaciones, equipos, utensilios, materia prima, manipulación de los

Dependencia. Secretaría de Salud	Elaboró: Ivon A Ramirez contratista Andrea Romero Cruz Contratista Iván Andrés Guerrero Profesional Universitario	Revisó: Diana Clemencia Forero Torres Directora de Salud Pública	Aprobó: Lorena Pinzón Garzón Secretaria de Salud	Ruta: saludpu.prof6\Documents\PROYEC SALUD AMBIENTAL\2025\PQRS\OFICIOS
--	---	--	--	---



SC-CER587218

Calle 4A No. 17 – 02 Algarra III de Zipaquirá
Zipaquirá Cundinamarca Colombia
Teléfono: 3209794213
Código Postal: 250252
secretariadesalud@zipaquira-cundinamarca.gov.co

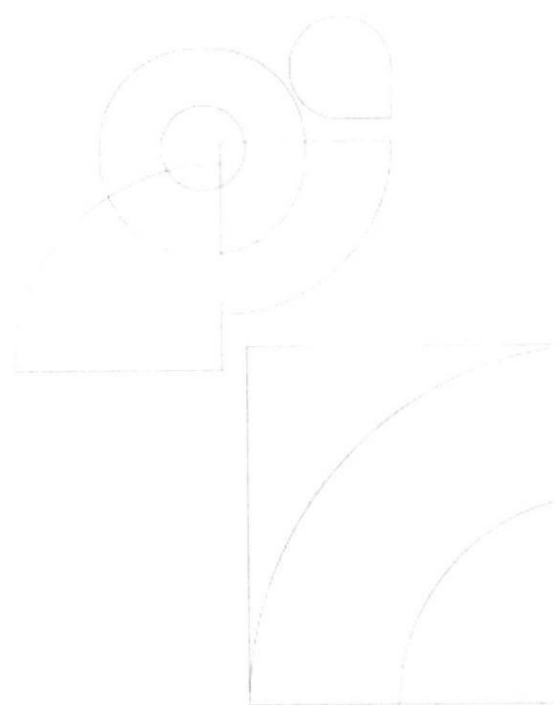


alimentos, se realiza preguntas al personal manipulador, sobre manipulación, manejo temperaturas, concentraciones y diluciones de limpieza y desinfección, manejo de residuos, se verifica buenas practicas de manufactura, dotaciones, elementos de protección, se realiza verificación documental, de los planes y programas e implementación de saneamiento básico, procedencia de productos cárnicos (pollo, pescado, carne, lácteos, frutas y verduras, salsas, entre otros, al momento de la visita, no se evidencio riesgo en cuanto a la contaminación de productos, aunque el establecimiento debe mejora en algunos aspectos de infraestructura,, registros, implementación de algunos programas, no se evidencia un factor de riesgo critico para la toma de alguna medida sanitaria.

Lo anteriormente descrito, quedo registrado en el Acta De Inspección Sanitaria Con Enfoque De Riesgo Para Expendios De Alimentos y Bebidas No IN_2589935412783_CL_1_7_50_8, se emitió concepto sanitario favorable con requerimientos con porcentaje de cumplimiento en la norma del 77.5%, donde se relacionan hallazgos de infraestructura, así como buenas prácticas de manufactura (BPM) del personal manipulador, planes de capacitación, plan de saneamiento, equipos y utensilios, procedencia inocuidad y calidad de los alimentos en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente

Cordialmente,

LORENA PINZÓN GARZÓN
 Secretaria de Salud



Dependencia. Secretaria de Salud	Elaboró: Ivon A Ramírez contratista Andrea Romero Cruz Contratista Iván Andrés Guerrero Profesional Universitario	Reviso: Diana Clemencia Forero Torres Directora de Salud Pública	Aprobó: Lorena Pinzón Garzón Secretaria de Salud	Ruta: saludpu.prof6\Documents\PROYEC SALUD AMBIENTAL\2025\PQRS\OFICIOS
--	---	--	--	---

<p>SC-CER587218</p>	<p>Calle 4A No. 17 – 02 Algarra III de Zipaquirá Zipaquirá Cundinamarca Colombia Teléfono: 3209794213 Código Postal: 250252 secretariadesalud@zipaquiracundinamarca.gov.co</p>
---------------------	--