

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

YEIMY TATIANA NIÑO GIRALDO

ORSERVACIÓN Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

UNIDAD 1

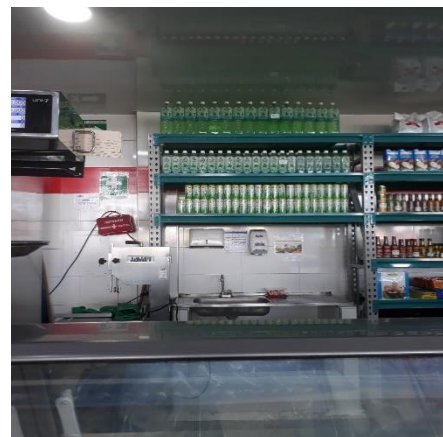
LEGISLACIÓN SANITARIA

DOCENTE

LAURA GUATAVITA

PLAZA DE MERCADO FRUTIMAX SAN CRITOBAL

Visita la placita frutimax en el barrio san Cristóbal donde aparte tener alimentos como frutas y verduras cuenta con una fama, una salsamentaria, una pescadería y una cafetería ofreciendo una alta variedad al cliente en sus compras en un solo sitio.



INSTALACIONES	SI	NO
Una buena Ubicación	X	
Manejo De Residuos Y/O Basuras		X
Divisiones En La Área De Procesos	X	
Los Equipos Necesarios	X	
Agua Potable	X	
Drenajes	X	
Paredes Lizas	X	
Instalaciones Sanitarias Uso Del Personal	X	
Instalaciones Sanitarias Uso Publico		X
Estructura	X	
Pisos	X	
Techos Adecuado Para Su Limpieza	X	
Malla Anti-Insecto		X
Bodega O Almacenamiento Adecuado		X
Puertas Fácil De Limpiar		X
Utensilios Según El Área	X	
Áreas de lavado	X	

Esta placita cuenta con un alto puntaje para mí en lo personal para hacer mis compras, tiene una buena ubicación puesto que; no está cerca de caños, botaderos, potreros y pantanos. También cuenta con buenas estructuras, división de áreas, paredes techos y pisos adecuados para su limpieza, equipos y utensilios necesarios, agua potable, drenajes y una buena ventilación.

Y en sus falencias esta no tiene un buen sitio para almacenamientos a partes de las áreas de cada local, no cuenta con mallas anti-insectos, baños para clientes si no solo para el personal, no tiene puertas en las secciones. El manejo de residuos es muy bajo ya que no cuentas con un adecuado sitio para ello el cual sean divididos en orgánico y e inorgánicos

Higiene del personal

PERSONAL	SI	NO
higiene personal	X	
uniformes	X	
zapatos cerrados		X
cabello recogido y cofia	X	
uñas cortas, sin esmalte y limpias		X
tapabocas		X
sin accesorios como : pulseras o anillos etc.		X

El grupo de trabajo de la plaza de mercado cuenta con higiene personal, uniforme completo y cabellos recogido. Pero falla en los zapatos cerrado, uñas con esmalte, accesorios, tapabocas, y las cajeras no manejan redcilla en la fama, salsamentaría y pescadería.

La contaminación más visible:

- El personal no use tapabocas pues por medio de la saliva, estornudar y toser se puede transmitir virus.
- No halla cuartos de basuras y mala clasificación de basuras y produzca malos olores para demás comida ya que esta combinada en canecas grandes
- personal sin recogerse el cabello, sin utilizar cofia, y el uso de accesorios pulseras anillos etc. es decir; contaminación física.

Aspectos en los que cumple la plaza de mercado En decreto 3075:

- artículo 8° localización y accesos, diseño y construcción, abastecimiento de agua instalación sanitarias
- artículo 9° pisos, drenajes paredes, techos
- artículo 10° equipo y utensilios
- artículo 20° prevención de contaminación cruzado en l división ares que tiene la plaza

RESTAURANTE EN UN ALMACÉN DE CADENA



En esta ocasión quise visitar un Restaurante en un almacén de cadena, aunque maneja un contexto diferente cuanta con diversos manejos en tu su área tanto en menú como en su organización.



Instalaciones

Instalaciones	SI	NO
Una Excelente Ubicación	X	
Manejo De Residuos Y/O Basuras	X	
Divisiones En La Área De Procesos		x
Los Equipos Necesarios	X	
Agua Potable	X	
Drenajes	X	
Paredes Lizas		x
Instalaciones Sanitarias Uso Del Personal	X	
Instalaciones Sanitarias Uso Publico	X	
Estructura	X	
Pisos	X	
Techos Adecuado Para Su Limpieza		x
Malla Anti-Insecto		x
Bodega O Almacenamiento Adecuado	X	
Puertas Fácil De Limpiar		x
Utensilios Según El Área	X	
Área de lavado	X	

En los restaurantes en los almacenas de cadena manejan todo en conjunto como ubicación, estructuras y división de sus áreas como almacén, cuenta con paredes y pisos adecuados para su limpieza, malla anti-insectos, agua potable, drenajes, los equipos y utensilios necesarios, buena ventilación, baños tanto para cliente como para el personal, canecas ,bodegas y buen almacenamiento en refrigeración y congelación un sitio específico para la separación de residuos orgánicos e inorgánicos donde su vigilancia y control en servicio es mal alto.

Pero a decir verdad también tiene su su dificultad no cuanta con techos aptos para la manipulación de alimentos pues son muy altos, ni puertas para su división. En algunas partes del restaurante tiene las paredes adecuadas para limpieza, pero en otras, no dispone de áreas divididas para el proceso de alimentos pues todo este conjunto por el diseño de los almacenes,

Higiene del personal

PERSONAL	SI	NO
higiene personal	X	
uniformes	X	
zapatos cerrados	X	
cabello recogido y cofia	X	
uñas cortas, sin esmalte y limpias	X	
tapabocas	X	
sin accesorios pulseras o anillos	X	

El grupo de trabajo de la plaza de mercado cuenta con higiene personal, uniforme completo y cabellos recogido, zapatos cerrado, uñas sin esmalte, sin accesorios,

La contaminación más visible:

- contaminación cruzada utilizan las mismas tablas para todas las comidas

Aspectos en los que cumple la plaza de mercado En decreto 3075:

- artículo 7° edificaciones y instalaciones
- artículo 8° localización y accesos, diseño y construcción, abastecimiento de agua instalación sanitarias
- artículo 9° pisos, drenajes paredes, techos
- artículo 10° equipo y utensilios
- artículo 14° educación y capacitación
- artículo 20° prevención de contaminación
- artículo 22° control de calidad
- artículo 28° y 29° saneamiento
- artículo 30° almacenamiento

Bibliografía

https://www.invima.gov.co/images/stories/aliementos/decreto_3075_1997.pdf