

¡LOS MEJORES SABORES EN PELIGRO!

Incumple

- El restaurante no cumple con el debido manejo de residuos sólidos, y su reciclaje.
- Los baños del restaurante se encuentran cerca de la cocina.

Medidas para garantizar el cumplimiento de la norma

- Invertir en un manejo de residuos más eficiente y amigable con el medio ambiente.
- Realizar una división notable entre los baños y la cocina, o reubicar alguno de los dos.

Sanciones

- Dar un plazo para que el establecimiento adopte las medidas que garanticen el cumplimiento de la norma.
Si no se cumple la norma después del plazo se pueden adoptar las siguientes sanciones según el artículo 577 de la Ley 9 de 1979
 - Amonestaciones, porque lo que incumple se puede corregir fácilmente.
 - Cierre temporal, sería algo drástico pero se haría si el establecimiento no quiere corregir lo que incumple.

Desarrollo

- Comprar los recipientes adecuados para el reciclaje de los residuos sólidos y exigir al personal el correcto manejo y reciclaje de estos residuos.
- Realizar la debida división en drywall para garantizar la comodidad de los consumidores a la hora de utilizar el baño y/o comer en el restaurante.