**Plaza de Mercado “MI PLACITA”.**

De acuerdo a las normas establecidas con la Resolución 2674 de 2013 la plaza de mercado Mi Placita incumple con todas las disposiciones generales y condiciones básicas de higiene en la fabricación y conservación de alimentos:

* La localización y acceso, a la plaza es inadecuado debido a la cercanía que tiene con la fábrica de metales emanando un humo negro la cual es contaminante para el ambiente a los alrededores de está, produciendo una contaminación de los alimentos al momento de exponerlos al ambiente, y las viviendas que están cerca impidiendo un ingreso adecuado de los vehículos que traen o sacan los productos de la plaza para ser distribuidos.
* Las paredes de la plaza de mercado están construidas en ladrillo el techo son tejas la cual dificulta la limpieza y aumenta el riesgo de acumulación de polvo y bacterias. Los pocos drenajes aumentan la proliferación de bacterias y al ser en cemento impiden la desinfección o descontaminación de manera adecuada, además no cuentan con la cantidad necesaria. Estas deberían ser de un material liso sin grietas y que sea fácil lavarlas.
* Los alimentos que se encuentran almacenados en las mallas aumenta el riesgo de contaminación debido a que no están debidamente separadas por mallas anti insectos y las hortalizas que son colocadas en el suelo aumentan el riesgo que el alimento sea alterado debido al ambiente.
* Las carnes y pescados son alimentos de mayor riesgo para la salud publica los cuales deben estar almacenados en neveras para mantenerlos frescos y no expuestos al ambiente mucho menos que rosen el suelo para evitar que aumente el riesgo de alteraciones y proceso de descomposición aumente. Falta de insumos básicos para la limpieza y manipulación de alimentos.
* Las personas que trabajan hay no tienen uniformes ni los elementos necesarios para hacer una excelente BMP, al recibir el dinero directamente y así mismo tomar los alimentos para ofrecer al público genera contaminación y alteración en el alimento provocando así un mayor riesgo en la salud pública. Incumpliendo con prácticas higiénicas de manipulación de alimentos mucho menos en la prevención de la contaminación de estos.
* Falta un lugar donde se pueda hacer una desinfección de manos adecuadas, o personal donde manipule el dinero y otro que manipule los alimentos. Elementos de protección y desinfección pobre.
* No hay una adecuada separación de residuos sólidos (reciclables, orgánicos, etc.) teniendo así proliferación de bacterias y malos olores en el ambiente alterando así los alimentos y más si el lugar donde se recogen esos desechos es el centro del lugar desde ese punto comienza a haber una contaminación en los mismos. Debe estar alejado de los puestos y contar con canecas de colores para el manejo de residuos sólidos.
* Se evidencia en la plaza de mercado “Mi placita” un alto nivel de contaminación en el ambiente, áreas de la plaza, pisos, drenajes y el personal no cumple con BPM, con capacitaciones ni reconocimiento médico el cual debe realizarse anualmente.
* No cumplen con el Articulo 35 ya que el expendio de alimentos se realiza al aire libre sin ningún tipo de división ni protección contra el ambiente contaminado como lo son las mallas anti insectos además del mal manejo que le dan sus vendedores a los productos, colocando productos perecederos a ras del suelo y manipulando dinero y alimentos a la vez. Aumentando el riesgo de una contaminación cruzada.
* Los drenajes e instalaciones sanitarias están mal ubicadas ya que queda en contacto con el ambiente en los puestos de venta de alimentos están deben estar en un lugar apartado de los puestos, los drenajes son insuficientes.
* La plaza de mercado no cuenta con un registro sanitario ni con certificación de inspección sanitaria, además de que no cuenta con diseño sanitario adecuado, embarque, equipo, expendio alimentos, fábrica de alimentos e higiene de alimentos para garantizar limpieza segura y la calidad de los alimentos.
* Hace falta un programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y programa de control de plagas, falta darle una disposición a los residuos líquidos.
* Se evidencia la ausencia de control de calidad y sistema de control asegurándose así que todos los alimentos e ingredientes primaros y secundarios sea la adecuada para vender los productos.

**Jose Orlando Vargas Gómez.**

**Modulo: Conservación y manipulación de alimentos**

**Unidad 1**

**Actividad 1**