Lo que se pudo observar en la vivista que se hizo al Restaurante ¨Los mejores sabores¨ se puede evidenciar grandes aspectos los cuales cumplen y otros no según lo que dice la resolución 2674 de 2013, resaltando la buena imagen que da al entrar ya que se siente un ambiente acogedor, se evidencia que todos tienen su uniforme, las mujeres tienen el cabello recogido pero hay un detalle el cual no se debe usar y es tener las uñas maquilladas, ni con esmalte transparente, para así evitar algún tipo de contaminación con los alimentos.

No cuenta con un manejo de residuos sólidos lo cual empeora en las BPM contaminando así la zona de comidas debido, a la no separación de residuos ni plan de reciclaje además que esas basuras deben ser sacadas todos los días. El acceso a la cocina es junto a la zona de consumo de alimentos el cual no es idóneo, porque al entrar y salir los meseros para recibir o entregar los platos ayuda con la contaminación de esta zona. La zona de los baños debe estar más retirada de la cocina y también de las mesas.

Además se ve un claro desorden en el manejo de los utensilio ya que se usan tablas y cuchillos sin diferenciar el los alimentos si es fresco o procesado, lo cual es una clara evidencia de contaminación cruzada. Donde se deben designar tareas independientes así evitar el uso constante de la misma herramienta para diferentes productos. Este error es una clara evidencia que el restaurante no tiene una capacitación en los empleados donde no hay buenas prácticas de higiene en la manipulación y conservación de alimentos como lo indica el artículo 14 y 15 del capítulo 3.

No se evidencia una zona de lavado de manos única y exclusivamente para las personas que trabajan con alimentos, de ser necesario el personal de la cocina tendría que salir y lavarse las manos en el lavamanos que queda junto a los baños lo cual no estaría bien para el manejo de alimentos muchos menos para sus uniformes.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CAPITULO 1 (INSTALACIONES)** | **SI** | **NO** |
| Estructura | **X** |  |
| Equipos | **X** |  |
| Distribución de planta |  | **X** |
| Manejo de basuras |  | **X** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CAPITULO 3 (PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS)** | **SI** | **NO** |
| Articulo 15 |  | **X** |
| Higiene personal | **X** |  |
| Vestimenta (Uniformes) | **X** |  |
| Mantener cabello recogido o con maya | **X** |  |
| Uñas costas y sin esmalte |  | **X** |
| Calzado cerrado antideslizante | **X** |  |
| Tapabocas |  | **X** |

El restaurante debe crear un plan de saneamiento como lo indica el artículo 29, un programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y programa de control de plagas. Además de crear conciencia capacitando al personal con programas que el restaurante dicte para una continua y permanente capacitación para todos que manipulan los alimentos, pueden ser charlas o cursos que garanticen por lo menos 10 horas anuales y obviamente sean aplicados por la persona. Junto con un reconocimiento médico el cual se expide una vez al año para desarrollar esta actividad y que el personal se encuentre apto para la manipulación de alimentos.

Tener un poco más de restricción en el acceso a la cocina ya que queda muy expuesta a la contaminación del ambiente al momento que un mesero reciba o entregue los platos, además que los baños quedan junto a la cocina, tendrían que estar más separados de esta área.

Las sanciones que se llevarían a cabo en el Restaurante ¨los mejores sabores¨ podrían ser desde una clausura parcial y suspensión temporal debido al desconocimiento frente al uso de elementos en la cocina los cuales llevan a niveles muy altos de contaminación cruzada como lo indica el artículo 83, como lo indica el artículo 82 frente a las disposiciones sanitarias no hay plan de reciclaje ni manejo de residuos sólidos lo cual convierte ese ambiente en un lugar idóneo para el crecimiento de bacterias, otras medidas sanitarias preventivas seria del aislamiento del personal mientras este es capacitado, vacunado y se realiza una desinfección del lugar.

El Restaurante debe poner inmediatamente en acción estos correctivos, con el acta que se diligencia se deben dar preventivamente las medidas sanitarias de seguridad para que sean aplicadas, así iniciar el proceso sancionatorio para la verificación de que todo se haya mejorado y el Restaurante continúe con su labor.

*¨De la forma de trabajo dependerá la seguridad del cliente, cumpla con normas de higiene, mantener orden y limpieza en el lugar de trabajo y lave de forma constante las manos¨*

**UNIDAD 1 ACTIVIDAD 2**

**Jose Orlando Vargas Gómez**

**Modulo conservación y manipulación de alimentos**