Jhon Marlon Diaz Malaver

Modulo: **Conservación y manipulación de alimentos - und 1**

**PARÁMETROS QUE ESTÁ INCUMPLIENDO LA PLAZA DE MERCADO MI PLACITA DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2674 2013**

* LAS PAREDES DE LA PLAZA DE MERCADO MI PLACITA ESTÁN HECHAS EN LADRILLO. **(3075)** En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
* LOS PISOS ESTÁN EN CEMENTO Y CON POCOS SIFONES. **(3075)**Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, residentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
* LOS TECHOS ESTÁN CONSTRUIDOS CON TEJAS Y SON MUY ALTOS. **(3075)** Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento; En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección.
* Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben estar construidas para evitar la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación
* CERCA DE LA PLAZA HAY UNA FÁBRICA DE METALES DE LA CUAL SALE HUMO MUY NEGRO. **3075** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación de alimentos.
* **LA BASURA LA ALMACENAN EN EL CENTRO DE LA PLAZA EN UN RECIPIENTE GRANDE QUE, CUANDO SE LLENA LO DESOCUPAN EN CONTENEDORES QUE ESTÁN EXPUESTOS AL MEDIO AMBIENTE (3075)Disposición de residuos sólidos.**
* Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental;
* El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

**AREAS**

Todas las áreas de Mi Placita están ubicadas en focos de insalubridad que representa riesgos potenciales para la contaminación de los alimentos.

Los accesos y alrededores no mantienen limpios, libres de acumulación de basuras. Los pisos locales están pavimentados más no recubiertos con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario. En cuanto a diseño y construcción los ambientes no están protegidos de la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.

Las áreas las separa inadecuadamente unas mallas metálicas, hay baños cerca de los puestos de venta lo que hace que sea susceptible de ser contaminadas.

**PUESTOS DE VENTA**

Las carnes están expuestas al medio ambiente mientras las refrigeran, además a veces rozan contra el piso y los pescados los tienen a la intemperie entre hielo

El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

La fruta las dejan contra las mallas de metal y los residuos los dejan en el piso.

**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

LAS PERSONAS NO TIENEN UNIFORME, LA MAYORÍA ESTÁ SUCIA Y SUS MANOS TAMBIÉN. **(2674)** Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Usar vestimenta que cumpla con los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.

Existe contaminación en todas las áreas ya que no se aplica la norma 3075 de 1993 ni la 2674 del 2013.