**Aspectos no cumplidos**

A mi criterio el restaurante es bonito, pero tiene aspectos que desfavorecerían cuando los visite el INVIMA ya que los trabajadores usan su uniforme debidamente, pero las uñas de las mujeres están maquilladas, adicional no cuentan con las suficientes canecas para separar basuras, no tiene un abastecimiento de agua potable, por otra parte, se evidencia que los baños se encuentran cerca de la cocina y los utensilios están desordenados.

¿Qué medidas deben adoptar los establecimientos de comidas para garantizar el cumplimiento de la norma?

De acuerdo a la resolución 2674 del 2013 la cual estipula los siguientes parámetros

* Buen uso de las BPM
* **Edificación e instalaciones**: los accesos y alrededores se mantendrán limpios y libres de acumulación de basuras, procurando tener superficies lavables
* **Diseño y Construcción**: debe estar diseñada de manera que proteja los ambientes de producción e impide entrada de polvo, lluvia y roedores
* **Abastecimiento de Agua**: se debe disponer de agua potable a la temperatura requerida
* **Disposición de Líquidos**: Contará con sistemas sanitarios adecuados para su respectiva recolección
* **Disposición de residuos Sólidos**: Deberán ser ubicados de manera tal que no representen riesgos de contaminación
* **Instalaciones Sanitarias**: Es necesario disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficientes tales como servicios sanitarios y vestidores independientes para hombres y mujeres separados de las áreas de elaboración
* **Paredes** deberán ser de materiales resistentes y colores claros, impermeables y de fácil limpieza
* **Techos** estos serán construidos de manera que evite la acumulación de suciedad
* Contará con una adecuada y suficiente iluminación
* **Ventilación**: las áreas contarán con una ventilación directa e indirecta
* **Equipos y Utensilios** estos deberán ser de material resistente al uso y a la corrosión
* Personal manipulador de alimentos estos deberán contar con: certificados médico, capacitación, prácticas de higiene y medidas de protección, uniforme adecuado, uñas cortas y maquillaje, no utilizar objetos.
* **Requisitos higiénicos** de fabricación
* Prevención de contaminación cruzada
* Control de calidad entre otros

¿Sanciones que se deben aplicar y el porqué de cada una?

1. Amonestaciones: permite que las personas que incurrieron en la falta o violaron la normatividad vean las consecuencias del hecho.
2. Multas: Está sanción impone montos a pagar desde diez mil salarios mínimos legales en adelante, se aplican de acuerdo a la naturaleza y la calificación de la falta.
3. Decomiso de productos: Cuando el INVIMA comprueba que la empresa o el fabricante, ha cometido una falla se incauta la mercancía por atentar contra la salud
4. Suspensión o Cancelación del Registro: Si llegan a violar las normas sanitarias el INVIMA priva por un tiempo o de forma definitiva el registro sanitario
5. Cierre temporal o definitivo: Cuando la falta es grave el INVIMA puede cerrar de manera definitiva

Aspectos a cambiar y porque

* La clasificación debidamente de las basuras
* Hacer inspecciones internas
* Tomar pruebas de laboratorios tanto en áreas como en productos
* Capacitar adecuadamente a los empleados
* Mantener una adecuada distribución de las diferentes áreas

Porque de esta manera se garantiza las buenas prácticas de manufactura