Cesar Augusto Correa Montes

Modulo: Conservación y manipulación de alimentos

Unidad: 1

PLAZA DE MERCADO MI PLACITA

**Parámetros a evaluar**

**Edificaciones:**

**Áreas:** Identificar si mi placita está dividida en áreas y si estas cumplen con el decreto

La plaza de mercado mi placita no está dividida en áreas de trabajo específicas (ambientes), las cuales deben estar delimitadas claramente de acuerdo a la normatividad vigente y por esta razón no cumplen con el decreto específicamente en el capítulo 1 ,artículos 8 y 9.

**Ambientes**: como es cada puesto, cumple con el decreto.

Los puestos no cumplen con el decreto.

1. **Puesto de frutas, verduras y hortalizas:** los alimentos están almacenados contra las mallas, a las frutas, verduras y hortalizas les quitan lo que no sirven y lo tiran al piso. No hacen la disposición correcta de los desechos sólidos.
2. **Pescados y carnes:** los pescados frescos están fuera de la nevera en hielo ,deberían estar correctamente refrigerados y no expuestos al medio ambiente y las carnes están colgadas y rozan el piso en condiciones de poca higiene. La manipulación de los alimentos debe hacerse en lugares limpios y libres de contaminación.
3. **Granos, aceites y otros productos :**los alimentos están ubicados contra las mallas y expuestos al aire libre y deberían estar en recipientes adecuados
4. **Abastecimiento de agua:** no se identifica claramente la fuente de abastecimiento de agua
5. **Residuos sólidos:** la basura esta almacenada en el centro de la plaza en un recipiente y no hacen el proceso de reciclar correctamente, las basuras deben estar un lugar alejado de los ambientes de trabajo.
6. **Instalaciones sanitarias:** las instalaciones sanitarias no están construidas correctamenteporque deberían estar en áreas independientes y en la plaza de se encuentran tres áreas separadas con mallas metálicas y por esta razón no cumple con el decreto.
7. **Pisos y drenajes:** los pisos tienen pocos sifones y están construidos en cemento y no cumplen con el decreto. Deberían estar construidos con materiales lavables, tener una pendiente del 2% y un drenaje de 10 cm por cada 40 metros cuadrados
8. **Paredes :** las paredes están construidas con ladrillo y no están construidas en superficies lisas y sin grietas, no cumple con el decreto

**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Las personas no están uniformadas, es decir no están vestidos adecuadamente y no cumplen con las normas de higiene básicas, tienen las manos sucias y además manipulan dinero sin respetar las normas de higiene por lo que generan focos de contaminación y como consecuencia final no cumple con el articulo 35 capítulo 7.