**Análisis de los parámetros para la instalación de la plaza de mercado**

La plaza de Tunjuelito no cuenta con unas instalaciones apropiadas, ni con un ambiente óptimo para manipular alimentos puesto que las paredes no son del material ni la característica propuesto de las condiciones específicas de las áreas de elaboración por el artículo 9°, así mismo el techo ni las puertas los cumple.

Servicios básicos como agua y drenajes no son los óptimos y necesarios para llevar el proceso de los alimentos ya que carece de un lugar para el lavado, mantenimiento y procesos de los alimentos a demás no cuenta con sitios ni utensilios apropiados para los residuos orgánicos y e inorgánicos, n otras palabras no cuenta con canecas de basura ni shut para todos los tipos de residuos.

Por otro lado, su ubicación y edificación dificulta tener sumideros, rejillas para el manejo de plagas. lo cual es de suma de importancia en ambientes donde se manipulan alimentos que se encuentra a la venta, lo cual nos lleva a la conclusión que no posee lo servicios sanitarios ni cumple con las condiciones de higiene apropiada de su venta frente a los clientes.

El personal no cuenta con los implementos adecuados para la manipulación de alimentos como uniformes, los zapatos, tapabocas, cofias y guantes.

Otra parte importante que se debe tener en cuenta en los procesos de manipulación; el cual debe contar con ciertos requisitos necesarios y obligatorios el cual podrán cumplir su labor son: exámenes médicos donde muestran que son actos para laborar en la cocina y carnet de manipulación de alimentos el cual es un curso intensivo que se hace una vez al año donde se muestra el majo adecuado en proceso de alimentos, plagas, etas etc.

Para toda empresa halla siempre un plan de saneamiento que hoy las empresas de alimento los tienen pero muchas de la plazas que hay no saben ni quieran para que es te documento.g