**CONSERVACIÓN Y MANUPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**UNIDAD 1 LESGILACIÓN SANITARIA**

**DEICY PILAR CHACON NIÑO**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**DOCENTE**

**LAURA GUATAVITA**

**ANALISIS DE LA PLAZA DE MERCADO DE TUNJUELITO**

En lo que podemos observar en la plaza de mercado de Tunjuelito no cuenta con la mayoría de los parámetros del decreto 3075 de 1997, las edificaciones e instalaciones no tiene las características necesarias para la manipulación de alimentos puesto que; no tiene las paredes, techos y pisos con las condiciones reglamentarias para el lavado y desinfección de ellas y halla acumulaciones de moho y olores que afecten y contaminen el ambiente para almacenamiento, procesos, elaboración y venta de alimentos.

No está construida el área reglamentada para distribución de trabajo y halla un buen almacenamiento y control de contaminación cruzada del alimento y tampoco cuenta con los utensilios necesarios para su manipulación.

El agua y los drenajes no son los más apropiados para la manipulación de alimentos por lo que podemos ver cuenta con muy pocos sitios de lavado tanto en proceso como en mantenimiento del lugar.

No dispone de un sitio específico par la ubicación y clasificación de residuos líquido y solidos si no está a un costado de la plaza sin ser organizada y ni selladas las bolsas de basura y esto hace el llamado a las plagas como insectos, cucarachas, hormigas y roedores, también podemos concluir que no cuenta con las reglas requeridas para el manejo de las plagas, sus instalaciones y ubicación no dispone de rejillas y malla para su procedimiento y control.

La plaza de mercado no tiene una buena organización por parte de la administración y personal al no tener los conocimientos necesarios para el debido proceso de manipulación de alimentos esto con lleva a que no tengan un plan de saneamiento y no haya un reglamento para solucionar y dar seguimiento a cualquier inconsistencia en todo momento.

Los servicios sanitarios no son los más adecuados sus instalaciones son inapropiadas y mal diseñadas para ser usadas tanto cliente como al personal.

En la parte del aseo del personal no nos costa que ellos tenga los conocimientos necesarios en BPM, buenas prácticas de manufactura es decir, que tenga la constancia de su certificado médico y carnet o curso de manipulación de alimentos que se hacen una vez al año para saber si son aptos para el manejo correcto de los alimentos.

Y por último vemos que el personal tiene una buena higiene personal, pero no cuenta con los requisitos exigidos y obligatorios para la manipulación de alimentos es decir: uniformes, zapatos apropiados, cabello recogido con cofia, uso de accesorios, uñas pintadas etc...

**Propuestas para su mejoramiento:**

1. Reconstrucción o re estructurar las instalación y que se adecuadas con el reglamento

Según el decreto 3075 es decir instalaciones cuente con las paredes, techos y pisos lizos para su limpieza y tenga la división de áreas

1. hacer los drenajes, rejillas y mallas
2. el personal debe ser capacitado y hacer que hagan el certificado médico y curso o carnet de manipulación de alimentos.
3. utilizar los equipos y utensilio correctos para la manipulación de alimentos
4. hacer el plan de saneamiento y una lista de la limpieza general dela plaza diaria y su plan para las plagas.
5. hacer un cuarto específico donde tenga las divisiones para la clasificación de los residuos.
6. varios sitios de lavados de para procesos y mantenimiento