|  |  |
| --- | --- |
| Edificaciones | **Áreas:** las áreas si se encuentran divididas pero esta divisiones están hechas con mallas y según la norma deben tener acabados lisos, sin grietas y de fácil limpieza. según la norma la placita esta incumpliendo con esta misma. **Ambientes:** la zonas tienen varias fallas según la norma por ejemplo áreas de trabajo divididas por malla expuestas al medio ambiente haciendo con esto que estén expuestas a una fácil contaminación de los productos por aire o luz, además hay una fabrica cerca que expide humo negro que es toxico y al llegar a la placita puede ocasionar una contaminación y con ello una intoxicación no solo a un cliente si no puede ser algo masivo . las paredes de la placita son en ladrillo y este producto no es de un material impermeable ni de fácil limpieza como lo exige la norma. en el caso de los residuos solidos no se hace un adecuado manejo de ellos ya que se debe tener un cuarto retirado de las áreas de producción y los residuos se deben clasificar en orgánicos e inorgánicos y residuos líquidos . **Áreas sanitarias** están demasiado cerca de las áreas de producción generando riesgo . los pisos son en cemento y tienen pocos sifones esto conlleva a tener una generación de malos olores y por ello contaminación en las áreas de producción en el caso de el área de porcionamiento de carnes encontramos sifones grandes pero cometen el error de trabajar carne y pescados en la misma zona dejándolos al aire libre y generando así lo que llamamos una contaminación cruzada y una contaminación biológica.  **Personal de manipulación** de los alimentos ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:  a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas practicas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.  b. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será́ responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en numero suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será́ consistente con el tipo de trabajo que desarrolla c. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al rea asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso as¡ lo justifiquen.  como lo dice la norma el personal de la placita esta incumpliendo con la vestimenta adecuada de trabajo ya que todo el personal usa ropa del día a día no llevan un adecuado uniforme, además manejan los alimentos y el dinero sin al tiempo sin lavarse las manos ni usar unos guantes y a simple vista llevan las manos sucias |