EVALUACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE LA PLACITA BAJO LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

PRESENTADO POR:

PAOLA SUÁREZ

ESTUDIANTE

MODULO:

CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD:

LEGISLACIÓN SANITARIA

PROFESIONAL GASTRONOMIA VIRTUAL

2018

Teniendo en cuenta la Resolución 2674 de 2013 y lo planteado en el  recurso principal y otros sugeridos, identifique, de acuerdo a la norma, los parámetros que está incumpliendo la plaza de mercado Mi placita. Realicemos propuestas al administrador para solucionar estos problemas.

Entregable:

Documento que contenga:

* Parámetros de acuerdo a la norma que está incumpliendo la plaza de mercado.  Los aspectos a evaluar son:

-          **EDIFICACIONES.**

Áreas: los alumnos deben identificar si **Mi placita** está divida en áreas y si estas cumplen con el decreto.

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

Abastecimiento de agua.

Residuos sólidos.

Instalaciones sanitarias.

Pisos y drenajes.

Paredes.

-          **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

¿Visten adecuadamente?

¿Cumplen con la higiene básica?

¿Existe contaminación?

¿Cumplen el artículo 35?

El documento debe estar identificado con su nombre, nombre de módulo y unidad.  El documento se debe subir a la plataforma.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **SITUACIÓN PARA ANALIZAR** | **REQUISITO LEGAL** | **HALLAZGO** | | | **REDACCIÓN NO CONFORMIDAD** |
| **C** | **OBS** | **NC** |
| **1** | Cerca de la plaza hay una fábrica de metales, de la cual sale un humo muy negro. También podemos ver unas lindas casas. | *(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* |  |  | x | Se evidencia contaminante alrededor de la plaza, debido al humo negro que emite la fabrica de metales que se encuentra en su alrededor. |
| **2** | Los techos están construidos con tejas. Son muy altos, y los pisos, que tienen pocos sifones, están en cemento. | *(numerales 1.1, 1.2, 1,4, 3,1 del artículo 7, , Resolución 2674 de 2013)* |  | x |  | La instalación no cuenta con los sifones suficientes para el drenado de estos. |
|  | Paredes construidas con ladrillo y división de las áreas de: Almacenamiento de productos, basuras y baños, divididos con mallas metalicos. | *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* |  |  | x | Las paredes no cuentan con las condiciones mínimas para prevenir la anidación o ingreso de plagas de un área a otro |
| **3** | Los pescados frescos los tienen en hielo fuera de la nevera. Las carnes están colgadas y, aveces, rozan el piso mientras la cortan en piezas y las organizan en las neveras | *(numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* |  |  | x | El proceso de porcionamiento del alimento NO se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. |
| **4** | En el área de carnes y pescados, los sifones son grandes y las paredes son en baldosa blanca, están separados por rejas, expuestos al medio ambiente, mientras son arreglados para guardarlos en la nevera. | *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013) (numeral 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013* |  |  | X | No se cuentan con las condiciones apropiadas para evitar el ingreso de contaminantes del área externa; los productos son expuestos a temperatura y condiciones ambientales No favorables. |
| **5** | Las personas tienen ropa normal ( no tienen uniforme), la mayoría esta sucia. Sus manos también están sucias y cogen los alimentos y el dinero sin diferenciar. | *(numerales 2, 4,7, 8 y 9 del artículo 14, numeral 3 del artículo 18, , Resolución 2674 de 2013)* |  |  | x | Personal no lleva uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable; Los manipuladores NO se lavan y desinfectan las manos y se evidencia contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso; Las manos no se encuentran limpias, se evidencia el manejo de dinero durante la manipulación de alimentos. |
| **6** | La basura la almacenan en el centro de la plaza en un recipiente grande que cuando se llena, la desocupan en contenedores que están expuestos al medio ambiente. Mientras lo recogen los carros de la basura, todo esta junto ( no reciclan). | *(numerales 5.3 y 5.4* *del artículo 6* - *numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* |  |  | x | NO Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado). Los residuos sólidos se disponen en contenedores expuestos al medio ambiente. |
| **7** | Tambien hay puestos donde venden granos, aceite, entre otros. | *(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* |  |  | x | No se encuentran protegidos de las condiciones medio ambientales. |
|  | Los alimentos están almacenados contra las mallas y lo que son frutas, verduras y hortalizas, las arreglan, les quitan lo que no sirve, lo dejan en el piso y lo organizan. | *(numerales 2.1, 2.7, 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* |  |  | x | Los alimentos no cuentan con instalaciones adecuadas que permitan su conservación y eviten la contaminación.  Los residuos provenientes de los vegetales no son dispuestos de forma correcta para prevenir la atracción de plagas o contaminación del área y representan un riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. |
|  | Hay unos baños cerca de donde están los puntos de venta | *(numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* |  |  | x | Los servicios sanitarios no se encuentran bien ubicados. |

Las instalaciones físicas de la placita, No cumplen con los requisitos higiénico sanitarios establecidos por la resolución 2674 de 2013 para prevenir contaminación, y obtener alimentos seguros, no cumplen con los requisitos mínimos establecidos en el articulo 35 de la resolución 2674 de 2013, los manipuladores no cumplen con los requisitos de buenas prácticas de higiene, no tienen uniformes o ropa adecuada para prevenir la contaminación de los alimentos, las instalaciones no cuentan con las barreras físicas suficientes para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes de su área externa.