Unidad 1 – Actividad 1

Legislación sanitaria

Wilfred Barrera Álvarez

Presentado a:

Laura Guatavita

Asignatura

Conservación y Manipulación de Alimentos

Fundación Universitaria San Mateo

Gastronomía Virtual

Programa Técnico Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas

Bogotá, Colombia

2018

**EDIFICACIONES**

En la plaza de mercado “Mi placita” observamos que las áreas de almacenamiento de productos, basuras y los baños están solo divididas por mallas metálicas, por esto no cumple con la norma establecida, la cual nos indica que la edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se puedan contaminar los alimentos, tales como los baños, además sus accesos y alrededores deben mantenerse limpios, libres de acumulación de basuras.

Los puestos de venta almacenan las frutas, verduras y hortalizas contra las mallas y no están separados físicamente de otras áreas como la de los baños y además que están a la intemperie, las áreas de carnes y pescados tienen sifones grandes y las paredes son en baldosa blanca, pero también están separados por rejas y expuestos al medio ambiente y cualquier contaminación que halla en él, una de ellas es la contaminación cruzada entre la carne y el pescado.

En esta plaza de mercado no encontramos un abastecimiento de agua potable, y mucho menos un tanque de almacenamiento de agua con la capacidad necesaria para un día de trabajo como lo indica la norma.

Los residuos sólidos son depositados en contenedores sin separar los reciclables de los no reciclables, además están en el centro de la plaza expuestos al medio ambiente, lo cual puede generar proliferación de malos olores, insectos, roedores y otras plagas y no cumple con las normas sanitarias vigentes, ni mucho menos con las instalaciones sanitarias.

Los pisos y las paredes no están construidos según la resolución, ya que el piso esta en cemento y esto hace que permanezca con polvo y bacterias, tiene pocos sifones y las paredes son de ladrillo y deberían ser con un acabado liso, sin grietas y de color claro.

**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

El personal manipulador de alimentos no viste de forma adecuada ya que no usan ningún uniforme, además permanecen con las manos sucias recibiendo dinero y generando una contaminación en los alimentos constantemente, la gran mayoría no cumplen con las BPM.

Gracias a las basuras que no están clasificadas y no se reciclan se está generando mucha contaminación y malos olores, fuera de la contaminación que ya tienen de una fábrica de metales que está cerca.

También vemos que en la plaza de mercado “Mi placita” el expendio de alimentos no cumple con las condiciones establecidas en el artículo 35 del decreto 3075 de 1997, ya que la venta de estos alimentos no se está generando en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos, como por ejemplo los pescados y las carnes que están por fuera de las neveras y congeladores, ocasionando que estos pierdan la cadena de frio y terminen contaminándose y generando un peligro para la salud pública.

Las propuestas que le hacemos al administrador es que por favor empiece a capacitar a todos los propietarios de los diferentes puestos de ventas de alimentos para que mejores las BPM y entiendan que estas normas están hechas para evitar problemas de salud entre los habitantes y clientes que van a comprar en estos establecimientos.

También tienen que mejorar las edificaciones para que pueda ejecutarse el debido aseo de los diferentes puestos de la plaza de mercado, mejorar los drenajes, el piso, techos y paredes tal cual como lo dice la norma.