**FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 2**

**PLAN DE SANEAMIENTO**

**PRESENTAD POR JENNIFER GARZON**

**TUTOR LAURA GUATAVITA**

**PLAN DE SANEAMIENTO**

**INDICADORES**

1. El tutor creará un Foro de discusión.
2. Cada estudiante ingresará al Foro y compartirá la tabla elaborada en el trabajo independiente.
3. El propósito de este trabajo es que, de forma colaborativa, surjan acuerdos y se establezca un debate académico sobre las estrategias de mejora, propuestas para cambiar la situación del restaurante La Cazuela.

**SOLUCION**

En el restaurante la “cazuela” evidencio que se está incurriendo varios errores, de acuerdo al decreto 3075 de 1997, el cual dice que todo establecimiento de alimentación debe implementar un plan de saneamiento, el cual no están siguiendo y esto puede llegar a perjudicar a los comensales como al restaurante y corre el riesgo de ser cerrado.

Un plan de saneamiento debe contar con:

.LIMPIEZA Y DESINFECCION: refiere a la remoción o eliminación de material extraño, y la desinfección corresponde a la eliminación de microorganismos adheridos a superficies, utensilios y equipos,

En este plan el restaurante está cometiendo un error muy grave, pues habla de que ellos solo desinfectan y no más y por eso todo mantiene con grasa y sucio. Mi recomendación seria que se capacitaran e implementaran un plan de limpieza y desinfección bien amplio.

.CONTROL DE PLAGAS: En este punto el restaurante está causando daño a los comensales ya que tiene roedores y lo que hace con los alimentos es quitar lo mordido y usar el resto esto es perjudicial para la salud el debería desecharlos y tener un adecuado manejo de plagas.

Para este problema debe implementar un debido control de plagas y contratar una empresa especializada pues el restaurante lo hace pero estos animales se vuelven inmunes.

.PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS: En este restaurante no tienen manejo de residuos ya que todo lo mesclan residuos orgánicos con los inorgánicos. Ese es otra falla que el restaurante tiene ya que no cumple con el adecuado manejo de residuos por eso sus comensales se enferman ya que estos contaminan.

Este restaurante esta incumpliendo al no hacer debida limpieza y desinfección, control de plagas y control de residuos sólidos y lo más grave está usando los productos mordidos arriesgando la salud de los comensales y el riesgo de que le sierren el restaurante.

Este restaurante debe capacitarse más implementar plan de saneamiento y tener debido manejo de BPM.

Estas serían mis recomendaciones para el restaurante y que evite el cierre.