WILLIAM GONZALO TORRES SAINEA

CONSERVACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS II

UNIDAD I LEGISLACION SANITARIA

1. **Áreas**: Mi placita cuenta con algunas áreas para el funcionamiento de la misma pero, esta no cumple con loes requisitos establecidos por el decreto 3075/97 el cual fue creado para dejar claro los diferentes aspectos que debe tener en cuenta una persona en relación con la manipulación de alimentos.

2. **Ambientes:**

-  Las paredes son en ladrillo y las divisiones en malla. El decreto dicta que estas deben ser impermeables y lisas, acabados sin grietas, las uniones entre paredes y pisos deben estar selladas y tener forma redondeada.

- No presenta abastecimiento de agua la cual es muy importante para tener una buena limpieza y aseo de la misma.

* Lo puntos de venta están cerca de los baños lo cual no es permitido debido a la infestación por bacterias las cuales pueden crear echeracia coli en el organismo de las personas.
* Algunas divisiones están elaboradas en malla, el decreto dicta que debe ser en paredes impermeables y lisas.
* Hay una problemática con los residuos sólidos ya que estos no se reciclan adecuadamente.
* Las instalaciones sanitarias no cuenta con la norma en cuanto a sus paredes y disponibilidad de agua.
* Los pisos son en cemento lo cual los hace porosos y la norma dice que los pisos no se presten para que haya estancamiento de agua y pueda haber una evacuación de la misma.

El decreto dicta que la pendiente mínima del piso debe ser del 2% que el material no sea poroso, no sea absorbente, antideslizante, y con acabados libres de grietas para que los microorganismos no se proliferen.

Techos: estos son en teja y muy altos lo cual no está acorde con la norma ya que según esta deben ser bajos para facilitar su limpieza y no se permite el uso de techos falsos.

**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO**

1. ¿visten adecuadamente? No lo hacen. No tienen un uniforme adecuado y este es sucio, las manos igualmente y cogen los alimentos y el dinero sin diferenciarlos.
2. cumplen con la higiene básica? No, presentan demasiado desaseo ya que la norma habla sobre el manejo adecuado con la manipulación de alimentos.
3. La contaminación es muy alta en cada una de las áreas según lo que expresa mi placita hay mucha contaminación ambiental y proliferación de bacterias.
4. Artículo 39: cumple en el aspecto de paredes y sifones pero no cumplen en cuanto a las divisiones las cuales son en rejas, los alimentos son  expuestas al medio ambiente mientras son arreglados para guardarlos, no son almacenados en recipientes adecuados y como mi placita no cuenta con disponibilidad de agua no se puede hacer el debido proceso a los alimentos crudos los cuales deben ser lavados con agua potable.