William Torres

Conservación y manipulación de alimentos

Unidad 1

Actividad 2

Aspectos vistos:

1. uñas maquilladas en las mujeres.

Según la resolución 2674 de 2013 capitulo 3 numeral 7

Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

2. Baños ubicados cerca de la cocina.

3. No posee recipientes para reciclar.

Según la resolución 2674 de 2013 capitulo 1 numeral 5

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

Medidas a adoptar.

1. Levantar un acta de lo encontrado en dicho restaurante.
2. Explicar a las mujeres sobre la norma en el manejo de los alimento.
3. Pedir al dueño del restaurante la reubicación de los baños ya que son fuente generadora de contaminación por microorganismos y su ubicación al lado de la cocina no es la recomendada.

Sanciones

De acuerdo a las observaciones hechas por lo visto en el restaurante dar un plazo mínimo al dueño para que se corrijan dichas falencias y se dé el debido cumplimiento a lo establecido dentro de la norma. De lo contrario se aplicara lo estipulado en la resolución 2674 de 2013 de vigilancia y control.

Recomendaciones

1. Invitar a las mujeres del estableciemiento a que lean la norma y se dispongan de acuerdo a lo establecido allí.
2. Adecuar las instalaciones de acuerdo a la norma sanitaria.
3. Dar el debido manejo a los residuos sólidos de acuerdo a la norma.