**¿COMO DESARROLLARIAN LOS ASPECTOS QUE SE DEBEN CAMBIAR?**

**POR QUE? RESTAURANTE “LOS MEJORES SABORES “**

* Este restaurante esta dispuesto a brindar las mejores comidas que el paladar pueda degustar. La mejor comodidad para su clientela. Pero para lograr esto el primer aspecto a cambiar en el restaurante “los mejores sabores” es; el control sanitario respecto a los manipuladores de alimentos. Quienes tienen contacto directo con estos productos alimenticios.

1. la dotación debe ser blanca, con cremalleras, esto con el fin de poder observar si el informe esta limpio, con cremalleras, evitando botones ya que esto podría causar un accidente, al caer un botón en la comida. Deben usar guantes, gorro, no maquillaje, no esmalte y tapa bocas. Llevar un control en cuanto al estado de salud de cada manipulador. Todo esto con el fin de que la salud del consumidor este segura y así

evitar problemas tanto para el restaurante, como para el cliente. Se haría un cambio de dotación, se prohibiría el uso de maquillaje como de esmalte de uñas, no se permitiría entrada al trabajador si no cumple con toda su dotación. Y se haría un memorando a quien incumpla con la misma. De este modo todos atacarían la norma

* La cocina, debe cumplir con la normatividad, en cuanto al procesamiento, elaboración, almacenamiento, para así no poner en riesgo el bienestar de la comunidad. El acceso como también a su alrededor debe estar libre de focos de contaminación, totalmente despejado de basura. Debe llevar un sistema de almacenamiento de residuos, con el fin de evitar que se junten todos y generen contaminación, malos olores y terminen por contaminar

el ambiente y las comidas. Se implementaría el sistema de clasificación, se contraria una empresa encargada de la recolección de basura.

* Los utensilios se deben usar, específicamente para cada producto, depende de como este clasificado y procesado. Luego de usarse debe limpiarse y desinfectarse para evitar la proliferación de bacterias. Así como el orden que se debe manejar en la misma, para evitar accidentes. Se haría una clasificación de utensilios, los cuales son usados para alimentos frescos, como procesados, así mismo para los alimentos que están congelados. Y se organizaría por secciones en las cuales se le facilite al personal tener acceso a ellos, al momento de la preparación. se tendría un lugar dotado de implementos que son necesarios para la desinfección y limpieza de estos.