**CONSERVACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS II**

**UNIDAD 1. LEGISLACION SANITARIA**

**Actividad momento independiente**

**Propuestas de mejora visita mercado mi placita**

**Edwin Andrés Amaya Guaudia**

Con base en la visita realizada al establecimiento mi placita se realiza un diagnostico sanitario en el que se evidencia los siguientes incumplimientos:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REQUISITO DE LA NORMA** | **CAPITULO Y/O ARTICULO** | **ACCIÓN DE MEJORA** |
| **EDIFICACIONES** | | |
| ÁREAS | Artículo 6, N 2 | Realizar cerramiento con pared de techo a piso de las áreas de almacenamiento de productos, áreas de basuras y baños, para evitar la contaminación cruzada entre áreas. |
| AMBIENTES | Artículo 6, N 2.3 | Trasladar los puestos de venta de alimentos dentro de la plaza, no en el exterior donde están expuestos a contaminación del humo proveniente de la fábrica y de los baños. |
| ABASTECIMIENTO DE AGUA | Artículo 6, N 3 | Para garantizar el uso de agua potable se recomienda a Mi Placita: 1. Dotar con un tanque de almacenamiento de agua potable de paredes, techo y piso de material higiénico sanitario); el tanque debe estar señalizado e indicar la capacidad de almacenamiento. 2. Realizar pruebas de potabilidad del agua, para el uso dentro de la plaza. |
| RESIDUOS SÓLIDOS | Artículo 6, N 5 | 1. Construir un cuarto de almacenamiento de residuos sólidos. 2. Implementarse un sistema de recolección de residuos, con ruta sanitaria y frecuencia según el volumen de residuos sólidos generados. 3. Diseñar e implementar clasificación de residuos (orgánicos, ordinarios y reciclables). 4. Implementar reciclaje en Mi Placita. 5. Dotar con tapas los recipientes de residuos sólidos en las áreas de Mi Placita. |
| INSTALACIONES SANITARIAS | Artículo 6, N 6 | 1.debe disponer de sanitarios y vestieres separados para hombres y mujeres 2.los sanitarios deben mantenerse limpios se debe proveer de recursos para la higiene personal (jabón desinfectante, papel para secado de mano mecanismos de secado papeleras de accionamiento indirecto  3. lavamanos de acción no manual colocar avisos de la importancia de lavado de manos |
| PISOS Y DRENAJES | artículo 7, N1.1 1.2 | los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias ni contaminantes 2. debe tener una pendiente mínima de 2% al menos un drenaje de 10 cm por cada 40 m2 por área servida |
| PAREDES | articulo 7 N 2. | cambiar las mallas por paredes deben ser construidas resistentes de color claro impermeables no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección |
| TECHOS | articulo7 N 3.1 | deben estar construidos de tal manera que se evite la acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y levaduras facilitar la limpieza y el mantenimiento |
| **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | |
| DOTACIÓN | articulo 14 N 2 | usar vestimenta que cumpla con la norma de color claro que permita visualizar su limpieza, la empresa será responsable de la dotación del empleado |
| NORMAS DE HIGIENE | articulo 14 N 1 | mantener una estricta limpieza e higiene personal de los manipuladores |
| EXISTE CONTAMINACIÓN |  | sí existe porque no tienen instalaciones sanitarias para lavado y desinfección de manos y no usan dotación para manipular alimentos ya que con la misma ropa de calle laboran |
| CUMPLIMIENTO | ARTICULO 35 | no cumplen porque hay varias inconformidades de la resolución hay alimentos perecederos que no están debidamente refrigerados |