JHOVANNY INFANTE – UNIDAD UNO – ACTIVIDAD DOS – MOMENTO COLABORATIVO

La base central de los negocios de alimentos está en el manipulador (cajeros, meseros, chef, distribuidores, entre otros). A este punto se le debe dar más importancia en los establecimientos cuando son evaluados porque pueden tener toda la documentación y tecnología en el establecimiento, pero si el manipulado no aplica las **BPM,** habrá problemas de **inocuidad y graves problemas de salud.**

**LOS MEJORES SABORES A PUNTO DE CERRAR**

**1- Instalaciones:**

**-Incumple:**

Estructura, (baños con proximidad a la cocina)

**-Medida para garantizar cumplimiento:**

La edificación debe poseer una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes. **(Capitulo 1, Articulo 8, e)**

**-Sanciones:**

Amonestación, debido a que ha violado una disposición sanitaria y se le dará un plazo para corregir.

Cancelación deregistro sanitario ya que no cumple condiciones sanitarias exigidas**.**

**-Cambios:** Trasladar la cocina o el baño de tal manera que estén suficientemente alejados el uno del otro para cumplir la norma.

**2- Manipulación de alimentos:**

**-Incumple:**

Manipulación adecuada de los alimentos, (auxiliares usan las tablas y cuchillos

sin diferenciar productos frescos o procesados)

**-Medida para garantizar cumplimiento:**

Los utensilios deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. **(Capitulo 2, Articulo 10)**

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. **(Capitulo 1, Articulo 14, a)**

**-Sanciones:**

Multas, debido a que si está en peligro la salud humana.

Suspensión deregistro sanitario ya que no cumple condiciones sanitarias exigidas**.**

**-Cambios:** Capacitar al personal manipulador y usar utensilios adecuados de acuerdo a cada tipo de alimento para su manejo correcto y así evitar proliferación de bacterias.

**3- Saneamiento:**

**-Incumple:**

Basuras, (No tienen recipientes para reciclar)

**-Medida para garantizar cumplimiento:**

Los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, areas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, reas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente **(Capitulo 5, Articulo 29, b)**

**-Sanciones:**

Amonestación, debido a que ha violado una disposición sanitaria y se le dará un plazo para corregir.

Suspensión deregistro sanitario ya que no cumple condiciones sanitarias exigidas**.**

**-Cambios:** Tener un programa de desechos sólidos y sus recipientes adecuados para reciclaje, para asi cumplir la norma.