PARAMETROS Y NORMAS QUE ESTA INCUMPLIENDO LA PLAZA DE MERCADO MI PLACITA SEGÚN DECRETO 2674 DE 2013

EDIFICACIONES :

AREAS

* EL EDIFICIO DEBE DE ESTARUBICADO EN LUGARES AISLADOS DE CUALQUIER FOCO DE INSALUBRIDAD QUE CONTAMINE LOS ALIMENTOS, Y EL MERCADO LA PLACITA ESTA CERCA DE UNA FABRICA DE METALES QUE CONTAMINA EL AMBIENTE
* EL MERCADO LA PLACITA NO DEBE PONER EN RIESGO LA SALUD Y BIENESTAR
* DEBE DE ESTAR DISEÑADA DE MANERA QUE PROTEJA LOS AMBIENTES DE PRODUCION Y QUE NO TENGA CONTAMINACION DE POLVO, LLUVIAS, SUCIEDADES, PLAGAS Y OTROS CONTAMINANTES Y ESTO NO PASA EN LA PLACITA QUE TIENE MUCHOS FOCOS DE CONTAMINACION ALREDEDOR DE LA PLAZA
* LIBRE DE ACUMULACION DE BASURA

AMBIENTES

* DEBE DE TENER EL ADECUADO TAMAÑO PARA LA INSTALACION OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS , ASI COMO PARA LA CIRCULACION DE PERSONAS. EN LA PLACITA HAY LOCALES DE ALIMENTOS Y VENTAS DE ACEITES EN EL MISMO LUGAR Y TAMBIEN ESTOS ESTAN FUERA DEL LOCAL A LA INTERPERIE DONDE SE PUEDEN CONTAMINAR FACILMENTE.
* DEBE DE TENER UNA LOGICA DEL PROCESO DESDE LA RECEPCION DE LOS INSUMOS HASTA EL DESPACHO DEL PRODUCTOEVITANDO CONTAMINACION CRUZADA, Y ESTO SE DA LA PLAZA, DONDE NO SE RESPETAN LAS NORMAS.
* DEBE DE DOTARSE DE CONDICIONES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD PARA CONSERVACION DE ALIMENTOS, SE VE QUE EN LA PLACITA ESTA LA CARNE Y PESCADOS FUERA DE LA NEVERA CONTAMINANDOSE Y ACELERANDO EL PROCESO DE DESCOMPOSICION
* LA EDIFICACION DEBE CONSTRUIRSE PARA FACILITAR LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS, EN LA PLACITA SE VE MUY CLARAMENTE QUE LOS CUARTOS NO SON DE MATERIALES DONDE SE PUEDA HACER UNA LIMPIEZA A NORMA DE LEY, YA QUE SON DE LADRILLOS Y BALDOSAS BLANCAS SEPARADAS POR REJAS.
* SU AREA DEBER SER INDEPENDIENTE Y SEPARADA FISICAMENTE DE CUALQUIER TIPO DE VIVIENDA, DONDE SE VE QUE LA PLACITA ESTA CERCA DE VIVIENDAS Y FABRICA QUE LA CONTAMINAN

ABASTECIMIENTO DE AGUAS

* EL AGUA QUE SE DEBE DE UTILIZAR DEBE DE SER POTABLE, EN LA PLAZITA ALGUNOS LOCALES QUE ESTAN AFUERA NO TIENE AGUA POTABLE E UTILIZAN AGUA CONTAMINADA.
* DEBE DE TENER UN TANQUE DE ALMACENAMIENTO}

DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

* DEBEN DE SER UBICADOS DE MANERA TAL QUE NO REPRESENTEN RIESGO DE CONTAMINACION AL ALIMENTO, EN LA PLAZA LA BASURA ESTA CERCA DE LOS ALIMENTOS Y NO SE RECICLA NADA, TODO VA LA MISMO LUGAR
* DEBEN DE SER REMOVIDOS FRECUENTEMENTE, PARA EVITAR MALOS OLORESDE ANIMALES Y PLAGAS, EN LA PLAZA NO HAY RECOLECCION DE LOS RESIDUOS FRECUENTEMENTE Y ESTO CONTAMINA EL AMBIENTE, LOS ALIMENTOS Y LAS PERSONAS

INSTALACIONES SANITARIAS

* SE DEBE DE DISPONER DE SANITARIOS INDEPENDIENTES DE HOMBRES Y MUJERES Y SEPARADOS DEL AREA DE ELABORACION, AQUÍ LOS BAÑOS ESTAN MUY CERCA NO DIVIDIDOS
* SE DEBEN DE PONER AVISOS PARA QUE SE DEBAN LAVAR LAS MANOS DESPUES DEL USO DE LOS SANITARIOS, DESPUES DE UN CAMBIO DE ACTIVIDAD Y AL COMENZAR LAS LABORES, QUE EN TODO CASO EN LA PLACITA FALTA DE AVISOS.

PISOS Y DRENAJES

* LOS PISOS DEBEN DE ESTAR CONSTRUIDOS CON MATERIALES QUE NO CONTAMINEN CON SUSTANCIAS TOXICAS, RESISTENTES Y NO POROSOS, IMPERMEABLES Y QUE NO ABSORVAN LA HUMEDAD Y DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION, EN LA PLACITA ESTA CONSTRUIDO EN MATERIALES QUE NO PERMITEN UNA LIMPIEZA.
* EL SISTEMA DE DRENAJE PARA LA CONDUCCION Y RECOLECCION DE LAS AGUAS RESIDUALES DEBE DE TENER UNA PENDIENTE REQUERIDA PARA UNA SALIDA DE LAS AGUAS, EN EL CASO DE LA PLACITA ESTAS SE ACUMULAN.

PAREDES

* LAS PAREDES DEBEN DE SER DE MATERIALES RESISTENTES, COLORES CLAROS , IMPERMEABLES, NO ABSORVENTES Y DE FACIL LIMPIEZA, LO CUAL LA PLACITA NO CUMPLE PORQUE LAS PAREDES SON DE LADRILLO POROSO QUE NO PERMITE NI LA FACIL LIMPIEZA , SON ABSORVENTES Y NO RESISTENTES
* LAS UNIONES ENTRE LAS PAREDES DEBE DE SER SELLADA Y TENER FORMA REDONDEADA PARA IMPEDIR LA SUCIEDAD Y PARA FACILITAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION, EN LA PLACITA LA DIVISION ES EN REJAS METALICAS

TECHOS

* DEBEN DE SER CONSTRUIDOS PARA QUE EVITEN LA ACUMULACION DE SUCIEDADES, LA CONDENSACION Y PROLIFERACION DE HONGOS, EL PLACITA SON MUY ALTOS Y DE TEJAS NO PERMITIENDO LA LIMPIEZA DE ESTOS Y ACULACION DE POLVO

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

* DEBEN DE CONTAR CON UNA CERTIFICACION MEDICA QUE CONSTE LA APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS
* DEBEN TENER PRINCIPIOS BASICOS DE UNA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS
* DEBE MANTENER UNA ESTRICTA LIMPIEZA E HIGIENE PERSONAL, LO CUAL NO SE DA EN LA PLAZITA PORQUE LOS EMPLEADOS ANDAN SUCIOS DE MANOS Y CUERPO Y RECIBEN DINERO AL MISMO TIEMPO QUE MANIPULAN LOS ALIMENTOS
* DEBEN DE USAR UNA VESTIMENTA DE TRABAJO, EL PLACITA ANDAN CON ROPA NORMAL, LA CUAL SE CONTAMINA Y NO SE PUEDA NI VER QUE ESTAN SUCIOS

EXISTE CONTAMINACION?

* SI EXISTE CONTAMINACION DE PARTE DEL PERSONAL YA QUE ANDAN SIEMPRE SUCIOS DE LA MANOS Y NO TIENE UNIFORME PARA EL CASO, ADEMAS TIENEN LOS BAÑOS CERCA DONDE NO HAY UNA ADECUADA LIMPIEZA DESPUES DELA UTILIZACION DE ELLOS, HAYA BASURA CERCA LA QUE CONTAMINA, HAY UNA CONTAMINACION CRUZADA MUY GRAVE AL TENER LOS ALIMENTOS A LA INTERPERIE

CUMPLEN EL ARTICULO 35?

* INCUMPLEN GRAVISIMAMENTE EL ARTICULO 35.
* PORQUE SE DEBEN DE RECIBIR LOS INSUMOS E INGREDIENTES EN LUGARES LIMPIOS Y PROTEGIDOS DE CONTAMINACION LA CUAL ESTA POR DONDE SE VAYA
* LOS PRODUCTOS CRUDOS DEBEN DE SER LAVADOS CON AGUA POTABLE, Y HAY LOCALES QUE LIMPIAN LAS VERDURAS Y TIRAN LOS DESECHOS POR EL SUELO
* LAS CARNES SE DEBEN DE CONGELAR EN NEVERAS OPOSITAS PARA ESTO
* NO SE DEBE DE MANIPULAR DINERO Y ALIMENTOS SIMULTANEAMENTE
* SE INCUMPLE EN ESTA Y OTRAS NORMAS YA QUE HAY MUCHA CONTAMINACION CRUZADA, DE QUIMICOS ,POLULACION DE GASES TOXICOS, BASURAS CERCA DEL ESTABLECIMIENTO Y EL PERSONAL QUE NO CUMPLE EN LO MAS MINIMO LAS NORMAS DE UNA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS