







<p>(Enfermedades por Transmisión por Alimentos).</p>		<p>           Demostrar la tenencia de personal cualificado para la manipulación de alimentos.            Se debe guardar en refrigeración o congelación durante 72 horas muestras de los platos que elaboran durante el día, para que en caso de que sea necesario, la autoridad sanitaria pueda solicitar una muestra del plato elaborado. De esta forma, en caso de que hubiera un brote de enfermedad alimentaria, pueden detectarse rápidamente el local y el alimento que lo causaron y se pueda realizar un estudio epidemiológico preciso y conocer el origen del brote y de este modo establecer un diagnóstico definitivo y un tratamiento más eficaz, así como depurar responsabilidades legales.  <b>Acción correctiva:</b>            Establecer un plan de acción y/o de mejoramiento que contemple las posibles causas de los hechos y se establezcan e implementen medidas encaminadas a la no recurrencia de los mismos.         </p>					
--	--	--	--	--	--	--	--





