NOMBRES

- Eddy Maruda Gutierrez Ospina
- MARIAS EZEQUIEL COENCE
- Luis David Siavo Giraldo
- Lucelly Forero arario
- Ima Janeth Gonzalez Tovero
- Jean Pierre Sado Jaramillo.
- Jesus David Suarez Quintero
- Livardo Castaño Castaño
- Ernel Zambrano
- Ana Lucia Lozano Zabala

Solución

1. Para las lagunas y fosas colindadas en este contaminado se ofrece un espacio de desinfección y tratamiento de transmisión bacteriana y biologico.

* Para los desperdicios sucios se deben lavar y desinfectar todo Area de trabajo elementos de trabajo y utensilios.
* Para los alimentos no protegidos por recipientes cerrados y naturales desechados, se deben tener control de plagas por parte de empresas especializadas, tanques claros de Obra, almacenamiento adecuado.
* Para los alimentos lavados con agua Contaminada asegura las siguiente condiciones de Salubridad atraves de metodos de filtración ozonización y purificación Hidrica.

Para el Caso de Naturales enfermos se debe cambiar de proveedor y se debe informar a las entidades participantes en pro de evitar posibles afectaciones a la población.

* Informar a las autoridades. ICA

Para los casos de Alimentos Contaminados por alimentos Enfermos o Sospechosos, se deberá implementar una estricta restricción a todo tipo de Enfermos al lugar de Almacenamiento de Alimentos.

Alimento Caídos al Suelo, se debe tener un plan de desinfección ese según el Caso, ya que en estos casos no habría que hacer. Desechar el Alimento

* En el Caso de Alimentos Crudo y Cocidos en refrigeración estos deben estar debidamente tapados ya sea por un recipiente hermético o otra refrigerador.

Un fin de evitar la contaminación Cruzada.

* Manos Sucias y desinfección de estas.

Practicas como el uso de guantes y lavado periódico de Manos. Según el esquema de tratamiento de Alimentos.

* Lavado frecuente de Manos.
  * Hasta los Codos
  * dedo por dedo
  * Cepillado Con cuidado y uñas.
  * Avisos e instrucciones sobre desinfección de cuidados

Para las practicas antihigienicas durante la preparacion y venta de alimentos.

* Cofia
* delantal
* Guantes
* tapabocas.

* Prohibicion de
  * Celulares
  * Perfumes.
  * Personal con gripa.
  * Manejo de Dineros.

→ elementos y utensilios limpios y en buen estado

Para el Caso de Mercados

Vitrinas y utensilios. inadecuados

A. CUMPLAS PRODUCTOS RECIPIENTES LIMPIOS
B. CAMBIO PERIODICO UTENCILIOS
C DESTRUIR CUSTEMATICAMENTE PRODUCTOS ALTERADOS
D LIMPIEZA FACILMENTE Y EN OPORTUNIDAD.
E REVISION Y VERIFICACION FECHAS VENCIMIENTO.

* Para el caso de carnes Limpiadas con trapos usados para otros usos.

Tener en cuenta que no se debe utilizar el mismo trapo para limpiar diferentes sitios, utencilios.

Instruir al personal sobre el manejo adecuado de los alimentos.

* Para el caso de alimentos manipulados por personas enfermas, con cortes o heridos; se debe tenero en cuenta que su debido manejo tiene unas normas y se deben Cumplir tratar de utilizar guantes y las respectivas normas para el manejo de alimentos Retirar el personal enfermo darle incapacidad

y buscar otras alternativas que no alteren mi producto y mi bienestar ni el bienestar de los clientes.

Powered by CamScanner

Helq ordoñez Rojas
Angelica Valdez Herrera > Firmaron
Dimaris Gonzalez.
Sebastian Cendales
Jose Carlos Ospina Gutierrez
Maria Camila Toro
Jorge Bernal
Cristian David Cendales

Gladis Mojica

Deisy Adriana Naranjo Mora

Dalhana Buritica Quintero.

Erika J. Franco B.

Angela padilla

1. Implementar una zona de desinfeccion antes de ingresar los alimentos al establecimiento.
2. Realizar Tecnicas de aseo Antes, Durante y Despues de un servicio.
3. Tratamiento Fumigacion al dia
   Proteger alimentos en empaques separados
4. Realizar desinfeccion manual con vinagre, agua caliente etc... Dejando reposar de 30 a 60 minutos para una completa desinfeccion
5. Asegurarnos de los Normas de Higiene del producto y demas cosas
   CAMBIAR PROVEEDOR
6. Desechamos el alimento y desinfectar el area.
   Control Frente a plagas.
7. Dependiendo alimento y el Tiempo decidimos desecharlo o desinfectar y volver a usar
8. Separamos alimentos y guardamos segun el ambiente de conservacion del producto
9. Desechar alimentos
10. Suspencion del establecimiento
    Exigir curso Manipulacion

Powered by CamScanner

María Rafaela Chantre
Tatiana María Marín.
Leidy Tatiana Benavides
Rocío Moreno
Natalia Vásquez Puerta.

Claudia Viviana Buitrago
Luz Mary Rodríguez
Josey Kellyn Muñoz
María Tilsy alzate

- Solución para el caso de legumbres y verduras contaminadas en este caso con venenos de fumigación:
te recomendamos que se capacite en BPA (Buenas practicas agrícolas) para que use fumigación natural y plantas cultivadas al lado que le ayuden a evitar bichos y otras herramientas.

- Solución Ambiente sobre la preparación de los alimentos
Recomendaríamos que las paredes estén pintadas sin hongos mismo lavable que limpie.
que separe y tenga tablas separadas para carne y verduras.
que desinfecte regularmente el pollo y las tablas y los utensilios que usa para cocinar recipientes y demas.
evitar mascotas.
Que tenga recipientes de basura de vaivén o palanca para que separe residuos y
Uso de indumentaria apta y limpia para cocinar mínimo 2 juegos.

- Solución para alimentos no protegidos de roedores moscas y Mascotas.
Recomendar q almacene en cosas plásticas tapadas siempre.
que busque un proceso de control de plagas.
que limpie y desinfecte muy bien todo el ambiente
que no queden residuos en el piso de comida
Para las moscas usar mallas en ventanas en agua y en alimentos.

- Solución alimentos lavados con aguas contaminadas.
Sugerirle que tenga un tanque de reserva donde llegue el agua de la llave y le de un tratamiento que potabilice esa agua que ponga un purificador de agua en la llave.
- Alimentos provenientes de animales enfermos.
Cambio de proveedor.
- Alimentos contaminados por animales no supervizados
de podemos que solicite control de sanidad y allí aprenderá como supervizar a sus animales que vacunas requieren y que cubientes limpios necesitan.

- Alimentos que caen al piso.
Depende del tipo de alimento se puede lavar y desinfectar otros tendrían que ser tirados a la basura.

- Alimentos cruzados y guardados juntos.
Que consiga recipientes con tapa y separe verduras de frutas y de carnes.
o Bolsas Selladas.

- Manos sucias durante la preparación de alimentos
que aplique un protocolo de higiene que mencione lavarse las manos muy bien antes de cocinar.
Mantener limpiones limpios y si se requiere según el tipo de alimento usar guantes.

- Practicas anti higienicas durante la preparación y venta de alimentos
Usar elementos que permitan entregarle a la persona sin tocar el recipiente donde se lo entrega
usar servilletas, guantes, agua limpia elementos para servir higienicas. que tenga muy limpia su uniforme y que no fume.
Uso de tapabocas y gorros para el cabello.
lavar muy bien todos los alimentos con aguas limpias.

- Mercado, vitrinas y utensilios inapropiados.
que cambie los utensilios que esten quebrado despicados o las tablas de picar muy llenas de rallitas.
Limpiar y desinfectar los vidrios de todas las vitrinas.
desechar cosas plasticas muy viejas y roidas
No usar cuchillos con asas de madera que se podren.

- Carnes limpiadas con trapos ohlizados para limpieza de la superficie de trabajo.
Usar toallas de cocina. o elejir una toalla solo para esa actividad que se desinfecta cada vez que se termina de usar.
Vende rollos de papel mantequilla con sabores, para machacar y manipular carnes

- Alimentos manipulados por personas enfermas y heridas. Según la herida que este total/ tapa desinfectada con guantes si es algo pequeño en la mano sino directamente no puede trabajar que pida incapacidad laboral y que se vaya a descansar y recuperarse bien mejor en su casa.

—

B. Se han visto varias panaderías que tienen el baño al lado del horno. Cambiar el horno de sitio. En una venta de ropas con popo de mascotas cerca hacerse cargo de esa limpieza uno mismo.

En las cafeterías pedir indumentaria de cambio porque hay unas muy sucias.