Consumir se encontraron wiáracha: se llamo al mesero y se le comento lo que habia pasado y al mesero le comento al administrador lo sucedido y dijo no hagan escandalo y que no pagaran y entonces nos fuimos.

Maria Elena Almanza Holguin.
Brenly Vargas
Sandra Lucia ORTIZ Bonilla
Yaneth Bustamante
Gladis Chala Cruz
Nubia Rz Betancur Soto
[signature]
Noralba Abello

K). Los mercado vitrinas y utensilios inapropiados se debe sugerir que deben de mejor en almacenamiento dependiendo de los productos que tengan mal organizados

L) Carnes limpiadas con trapos utilizados para el mantenimiento de las superficies de trabajo o los utensilios de cocina no comprar ni consumir. y sugerirle que tengan una mejor manipulación del producto.

M). alimentos manipulados por personas enfermas con cortes y heridas: tampoco se debe consumir estos alimentos y decirle a la persona que mientras esté enfermo no debe manipular alimentos. y se le recomienda un curso de manipulación de alimentos.

Restaurante en la ciudad de pereira.

este ubicado en un exclusivo sector de la ciudad. Se veía un ambiente muy agradable todo muy limpio, acorde con la decoración, se ingresa al restaurante con tres personas adultas y se ubica cerca al bar. Cuando ya estabamos ubicados en la mesa, Se acerca el mesero muy impecable y nos toma el pedido de tres menú y entre ellos era ajiaco y en el momento de ir al

F) alimentos contaminados por animales no supervisados estos animales no se deben consumir, se cambia mas bien de proveedor y denunciar a. Salubridad.

G) alimentos que han caido al suelo: dependiendo de alimento si es una fruta entera sana se recoge se lava y se desinfecta y si es un alimento ya probado o empezado se debe desechar

H) alimentos crudos y cocidos guardados juntos: esto genera contaminación cruzada y no debemos consumirlos se debe dar a conocer al administrador para que haga un buen manejo y manipulación de los alimentos

I) manos sucias o consumo de la preparación de los alimentos: no comprar ni consumir sugerirle que tengan una mejor manipulación de los alimentos

J) practicas antigienicas durante la preparación de los alimentos Los alimentos se deben preparar en un lugar limpio y bien alumbrado.
El espacio debe de ser seguro y organizado por lo que se debe mantener los materiales de limpieza como detergentes y desinfectantes bien guardados y alejado del lugar donde se manipulan los alimentos.

Powered by CamScanner

Sitio Cafetería

a) frutas contaminadas: se lavan y se desinfectan con agua potable y jabón las que se pueden y luego se hace el proceso de desinfección en un litro de agua un cc de cloro libre agua. hipoclorito. por 10 minutos y luego se enjuaga con abundante agua. se escurren para el consumo

b) para el ambiente se hace protocolo de limpieza y desinfección. que consiste en 5 litros agua. por 75 cc de hipoclorito por 15 minutos y luego se enjuaga con abundante agua.

c) alimentos no perecederos: almacenar en recipientes plásticos y limpios en una de mesas y estantes apropiados también mantener limpios los rincones en donde se ordenan los productos y también los estanterías. fumigar, no se deben tener animales domésticos donde se preparan los alimentos

d). alimentos lavados con agua contaminada, no se deben consumir. o debemos de realizar el proceso de limpieza y desinfección

e) alimentos contaminados por animales enfermos: se deben desechar e informar a la autoridad competente.

(11) Hacer mantenimiento adecuado para poder almacenar los alimentos.

(12) Habitos de mala manipulación de alimentos.

(13) Debe tener guantes
Dotación adecuada. (Guantes - tapabocas; etc.)

b. * Venta de Arepas.
No cumple con las normas de seguridad.
No tapabocas.
Recibe el dinero y coge la arepa.
Tienen mascotas cerca del asadero.

* Venta de fritos.
Dejan la fritu al aire libre
Contaminación cruzada (cabello - tabla - el trapo - no utiliza agua potable).

* Supermercados.
Arroz con gusanos (mal almacenamiento del alimento).

Ana Chica.
Claudia Cuevas
Claudia Robayo.
Libia Molino.
Monica Soffia Gonzalez.
Maria Liliana Chacon.

HIGIENE DE UN HOGAR SUSTITUTO

1. Lavar con agua potable.
Desinfectar utilizando las medidas adecuadas - para matar microorganismos - para evitar enfermedades propias de los integrantes del hogar.
2. Educar al personal para la limpieza y desinfección del material a utilizar para la preparación de los alimentos.
3. Utilizar recipientes adecuados con tapas para evitar ser pisados por roedores, moscas y animales de compañía.
Realizando un control de plagas - llevando un registro de fumigación con una empresa certificada.
4. Conseguir agua potable para nuevamente lavar y luego realizar el proceso de desinfección.
5. Cambiar el proveedor de los alimentos desechables (quemarlos o llevarlos a un punto que le den el manejo adecuado)
6. Desechar los alimentos, hacer una solicitud a la empresa encargada de suministrar estos alimentos.
7. Si es alimento cocido, desecharlo - no consumirlo si este cambio volver a lavar y realizar desinfección.
8. Se deben separar los crudos de los cocidos - evitando la contaminación cruzada... Refrigerar.
9. No tener ningún accesorio en las manos lavar manos con jabón y agua potable hasta los codos.
Cuando se haya esto ya se puede manipular el alimento.
NO consumir el alimento.
10. (Extra) Denunciar el sitio donde se esta realizando la mala manipulación ante la Secretaría de salud.
NO consumir alimento en esos sitios.