

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PBI "Tonucci SRL"	Fecha: 08/01/2019	Hora: 11:00 hs
--	-------------------	----------------

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
<b>INFORMACION GENERAL</b>							
1	Todos los alimentos a la venta, están dentro de la fecha de vencimiento	10			10		Se encontraron alimentos vencidos en góndola.
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3	3				
<b>Total (Información General)</b>			<b>3</b>		<b>10</b>		
<b>PERSONAL</b>							
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1				
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	3			3		Libreta sanitaria y cursos faltantes en trámite.
5	Uniforme completo y limpio. Cabellos cortos y/o recogidos. Manos sin joyas con uñas cortas, limpias y sin pintar. Heridas cubiertas.	20	20				
6	Ausencia de personal enfermo.	1	1				
7	Existencia de botiquín.	1	1				
8	Avisos de lavado de manos.	1			1		Faltan carteles en bachas de cocina.
9	Ausencia de personal comiendo / fumando.	1	1				
<b>Total (Personal)</b>			<b>24</b>		<b>4</b>		
<b>ESTRUCTURA EDILICIA</b>							
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.	1			1		Cerámica y paredes rotas en sector cocina y línea de servicio. Desagües en mal funcionamiento (en arreglo). Falta de pisos antideslizantes en sector de cocinas.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20			20		Falta de limpieza de azulejos y pisos de cocina.
12	Mesas de trabajo de material sanitario en buen estado y limpias	2			2		Mesa de madera en sector cocina. Difícil limpieza y desinfección.
13	Vestidores y sanitarios en buenas condiciones de higiene. Sanitarios con papel higiénico, jabón y toallas descartables para manos.	20			20		Vestuarios sin jabón líquido para higiene de manipuladores.
14	Lavamanos con agua caliente, jabón líquido y toallas desechables disponibles en todas las áreas.	20			20		Colocar jabón líquido en dispenser y toallas desechables en bacha de cocina.
15	Campana con tiraje e iluminación adecuados y sin exceso de grasa.	1		1			Mal tiraje de campana.
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1		1			tubo de luz sobre mesa de madera, sin protector plástico.
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	1				1	
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1		1			Poca circulación de aire.
<b>Total (Estructura Edilicia)</b>				<b>3</b>	<b>63</b>	<b>1</b>	
<b>COCINA Y AREAS DE DESPACHO</b>							
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.	10			10		Empanas exhibidas sin protección.
20	Facilidades para mantener los alimentos calientes a más de 60°C.	1			1		Es necesario el arreglo el exhibidor de alimentos calientes
21	Uso de aderezos en envases individuales.	1	1				
22	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10			10		Se encontraron los recipientes de basura sin tapas.
23	Paños de cocina limpios. No usar trapos debajo de las tablas de corte.	20	20				
24	Separación de equipo limpio y sucio.	1	1				
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20			20		Falta de higiene de cortadora de fiambres.
<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>			<b>22</b>		<b>41</b>		

## Registro de Inspección Bromatológica

<b>Establecimiento:</b> Comedor PB I "Tonucci SRL"	<b>Fecha:</b> 08/01/2019	<b>Hora:</b> 11:00 hs
--	--------------------------	-----------------------

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
	<b>MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS</b>						
26	Manipulación de los alimentos crudos separada de los cocidos y procesados. Distribución adecuada de áreas.	40	40				
27	Utilización de utensilios o guantes donde sea necesario.	4	4				
28	Exclusión de artículos rotos, corroídos y agrietados y de madera.	1	1				
29	Facilidades para enfriar los alimentos cocidos desde 65°C en 4 hs.	1	1				
30	Descongelación controlada.	1	1				
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30			30		Empanadas en exposición a temperatura ambiente.
	<b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>		<b>47</b>		<b>30</b>		
	<b>ALMACENAMIENTO</b>						
32	Verificación de orden y limpieza.				20		Falta de orden y limpieza de pisos, heladeras y freezers.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1	1				
34	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	40	40				
35	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10	10				
36	Ausencia de alimentos con más de 24 horas de elaboración.	10			10		Mantener sándwiches y ensalada de fruta rotulados con fecha de elaboración.
37	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	10	10				
38	Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas.	10			10		Se observaron verduras fuera de sus canasto en contacto con el piso.
39	Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.	30	30				
40	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	1	1				
	<b>Total (Almacenamiento)</b>		<b>92</b>		<b>40</b>		
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>						
41	Lavado: uso de agua caliente y desinfectantes.	1			1		Agua caliente en solo una de las bachas de lavado.
42	Uso de productos de limpieza y/o desinfección autorizados por organismos competentes.	1			1		
43	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos.	1			1		Mesadas y zona de elaboración de alimentos con falta de higiene.
44	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
	<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>		<b>1</b>		<b>3</b>		
	<b>CONTROL DE PLAGAS</b>						
45	Ausencia de insectos y roedores	50	50				
46	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1	1				última visita 28/12/2018
	<b>Total (Control de plagas)</b>		<b>51</b>				
	<b>AUTOCONTROL</b>						
47	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10			10		No registran
48	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10			10		No registran
	<b>Total (AUTOCONTROL)</b>				<b>20</b>		

## Registro de Inspección Bromatológica

**Establecimiento:** Comedor PB I "Tonucci SRL" **Fecha:** 08/01/2019 **Hora:** 11:00 hs

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
<b>SALON COMEDOR</b>							
49	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos	20	20				
50	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20	20				
51	Salón ventilado y bien iluminado	1	1				
52	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente	1			1		Falta de tapas de tachos de basura.
<b>Total (SALON COMEDOR)</b>			<b>41</b>		<b>1</b>		
<b>RESIDUOS</b>							
53	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)	20			20		No separan
54	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1			1		
<b>Total (RESIDUOS)</b>					<b>21</b>		

	C	NM	NC	NE
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>	<b>281</b>	<b>3</b>	<b>233</b>	<b>1</b>

<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>	<b>54,4%</b>	<b>10</b>	<b>Faltas graves (NC)</b>
<b>Porcentaje de Necesita Mejora (%)</b>	<b>0,6%</b>	<b>17</b>	<b>Otras faltas (NM)</b>
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>	<b>45,1%</b>	<b>1</b>	<b>No evaluado (NE)</b>
<b>TOTAL</b>	<b>100,0%</b>	<b>26</b>	<b>Conforme ( C )</b>

54 Total

<b>Inspección realizada por</b>	<b>Responsable Presente:</b>	<b>Recibió:</b>
<b>Rocío Morales</b>	<b>Paz</b>	

REFERENCIAS	
<b>C:</b>	<b>Cumple</b>
<b>NC:</b>	<b>No Cumple</b>
<b>NM:</b>	<b>Necesita Mejora</b>
<b>NE:</b>	<b>No Evaluado</b>

VALORACION DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS
si "C" > ó = 80% : Color VERDE
si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA
si "C" < 40% : Color ROJO

### Comentarios:

<b>Estructura edilicia:</b>
Mantener los desagües con sus respectivas rejillas, en baño, cocina y depósito, para prevenir el ingreso de plagas.
1) Reparar pisos y paredes agrietados o azulejos salidos, en todos los sectores donde se encuentre este falla.
Reparar desagües tapados. Acumulación de agua y alimentos es foco de contaminación (en reparación)
Reparar exhibidor de alimentos calientes.
Tapar abertura al lado del tablero de electricidad. En el mismo se acumula mucha suciedad y favorece la proliferación de plagas.

<b>Almacenamiento:</b>
Completar el registro de recepción de mercadería y temperatura de heladeras y freezers.
Heladeras y freezers de depósito deben ser higienizados correctamente y no guardar alimentos en cajas de cartón, utilizar bandejas plásticas, para evitar contaminación cruzada.
2) Evitar el ingreso de cajones y cualquier elemento de madera. Los mismos son vehículo para el ingreso de plagas. Al momento de la recepción de mercadería, se deben traspasar a cajones de plástico
Mantener pisos secos, la acumulación de agua puede provocar accidentes eléctricos en la zona de heladeras y posibles accidentes del personal.
<b>3) Manipulación</b>
Colocar jabón líquido en dispenser y papel desechable en vestuarios y bachas de uso frecuente.
Faltas recurrentes

Cant.	Alimentos vencidos	Fecha	Cant.	Alimento vencido	Fecha
1	Alfajor Tofi blanco (70g)	13/12/2018	1	Ensalada Tutti Green go	04/01/2019
8	Alfajor Dulce de leche Milka (70 g)	01/01/2019	8	Nachos Quento 100g	23/12/2018
5	Tartas de choclo y verdura	25/12/2018	15	Papas fritas Quento 100g	06/01/2019
1	Sprite 600 ml	16/12/2018			
21	Coca Cola ligh 600 ml	31/12/2018			
6	Coca Cola 600 ml	31/12/2018			