

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 |
|---|--|--------------|----|----|----|----|--|
| INFORMACION GENERAL | | | | | | | |
| 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 | | | | |
| Total (Información General) | | | 3 | | 10 | | |
| PERSONAL | | | | | | | |
| 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 | | | | |
| Total (Personal) | | | 24 | | 4 | | |
| ESTRUCTURA EDILICIA | | | | | | | |
| 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. |
| Total (Estructura Edilicia) | | | | 3 | 63 | 1 | |
| COCINA Y AREAS DE DESPACHO | | | | | | | |
| 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. |
| Total (Cocina y Áreas de despacho) | | | 22 | | 41 | | |

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 |
|----|--|--------------|-----------|----|-----------|----|---|
| | MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS | | | | | | |
| 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. |
| | Total (Manipulación de Alimentos) | | 47 | | 30 | | |
| | ALMACENAMIENTO | | | | | | |
| 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 | | | | |
| | Total (Almacenamiento) | | 92 | | 40 | | |
| | LIMPIEZA Y DESINFECCION | | | | | | |
| 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 | | | | |
| | Total (Limpieza y Desinfección) | | 1 | | 3 | | |
| | CONTROL DE PLAGAS | | | | | | |
| 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 |
| | Total (Control de plagas) | | 51 | | | | |
| | AUTOCONTROL | | | | | | |
| 47 | Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo | 10 | | | 10 | | No registran |
| 48 | Recepción de Mercaderías - Registro Completo | 10 | | | 10 | | No registran |
| | Total (AUTOCONTROL) | | | | 20 | | |

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 |
|------------------------------|---|--------------|-----------|----|-----------|----|-------------------------------------|
| SALON COMEDOR | | | | | | | |
| 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. |
| Total (SALON COMEDOR) | | | 41 | | 1 | | |
| RESIDUOS | | | | | | | |
| 53 | Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común) | 20 | | | 20 | | No separan |
| 54 | Presentación de comprobantes de retiro de aceite | 1 | | | 1 | | |
| Total (RESIDUOS) | | | | | 21 | | |

| | C | NM | NC | NE |
|------------------------|------------|----------|------------|----------|
| TOTAL DE PUNTOS | 281 | 3 | 233 | 1 |

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

54 Total

| | | |
|---------------------------------|------------------------------|-----------------|
| Inspección realizada por | Responsable Presente: | Recibió: |
| Rocío Morales | Paz | |

| REFERENCIAS | |
|-------------|-----------------|
| C: | Cumple |
| NC: | No Cumple |
| NM: | Necesita Mejora |
| NE: | No Evaluado |

| 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:

| |
|--|
| Estructura edilicia: |
| 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. |

| |
|---|
| Almacenamiento: |
| 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. |
| 3) Manipulación |
| 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 | | | |