

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"		Fecha: 10/01/2019		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 productos vencidos.
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3			3		Se encontraron piezas de cerdo y carne vacuna en el freezer del depósito sin rotulación.
Total (Información General)					13		
PERSONAL							
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1				
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	3			3		Personal sin curso de manipulación y libretas sanitarias.
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		
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		Desagües sin tapa en depósito.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20			20		Reparar pared sobre mesada de sandwiches y reparar cerámicas partidas en área de lavado. Falta de higiene en pisos, zócalos y paredes. Reparar pisos antideslizantes de cocina para evitar acumulación de agua.
12	Mesas de trabajo de material sanitario en buen estado y limpias	2	2				
13	Vestidores y sanitarios en buenas condiciones de higiene. Sanitarios con papel higiénico, jabón y toallas descartables para manos.	20	20				Debe mantenerse en buenas condiciones de higiene.
14	Lavamanos con agua caliente, jabón líquido y toallas desechables disponibles en todas las áreas.	20			20		Bachas de área de lavado de vegetales, sin jabón y sin toallas desechables
15	Campana con tiraje e iluminación adecuados y sin exceso de grasa.	1			1		
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1			1		Proteger luces del sector de mantenedores.
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	1		1			Cámaras de decantación necesitan mejorar en la higiene.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1				
Total (Estructura Edilicia)			23	1	42	1	
COCINA Y AREAS DE DESPACHO							
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.	10		10			Se encontraron especias abiertas expuestas al ambiente.
20	Facilidades para mantener los alimentos calientes a más de 60°C.	1	1				
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			Tachos de basura sin tapa.
23	Paños de cocina limpios. No usar trapos debajo de las tablas de corte.	20			20		Uso de esponjas en mal estado y esponjas de acero cortadas.
24	Separación de equipo limpio y sucio.	1	1				
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20			20		Acumulación de hielo en freezer de carnes del depósito. Falta de higiene de las heladeras del salón, freezer de panadería y cafeteras. Heladera de sándwiches con una puerta dañada.
Total (Cocina y Áreas de despacho)			3	20	40		
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, corroidos 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				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"		Fecha: 10/01/2019		Hora: 11:00 hs			
	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30	30				
Total (Manipulación de Alimentos)			77				
ALMACENAMIENTO							
32	Verificación de orden y limpieza.	20			20		Falta de orden y limpieza en depósito.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Falta de limpieza de las estanterías de depósito. Falta de limpieza de estanterías de galletitas y golosinas del salón. Estanterías de cámara de refrigeración oxidadas.
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				
37	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	10		10			Se encontraron productos vencidos en depósito sin la identificación correspondiente.
38	Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas.	10			10		Packs de bebidas y cajas de frutas en el piso del pasillo de oficina.
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)			91	10	31		
LIMPIEZA Y DESINFECCION							
41	Lavado: uso de agua caliente y desinfectantes.	1	1				
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		Bachas de cocina, área de sandwiches y lavado de vegetales con restos de alimentos y utensilios.
44	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
Total (Limpieza y Desinfección)			3		1		
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: 20/12/2018
Total (Control de plagas)			51				
AUTOCONTROL							
47	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10			10		Falta completar registros de temperaturas de heladeras de salón y cocina, freezer de helados y cámara de refrigeración. Falta incorporar registro en heladera de yogures.
48	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10			10		No se completa el registro.
Total (AUTOCONTROL)					20		
SALON COMEDOR							
49	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos	20			20		Falta de higiene del piso detrás de las heladeras del salón.
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				
Total (SALON COMEDOR)			22		20		
RESIDUOS							
53	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)	20	20				
54	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1	1				Último retiro: 21/12/2018 - 50 L.
Total (RESIDUOS)			21				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	Fecha: 10/01/2019	Hora: 11:00 hs
--	-------------------	----------------

PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
TOTAL DE PUNTOS	315	31	171	1		

Porcentaje de Cumplimiento (%)	60,9%	8 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	6,0%	13 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	33,1%	1 No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%	32 Conforme (C)
54 Total		

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Rocío Morales	Alberto	

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

VALORACIÓN 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:

1)	BPM: Mantener higiene de paredes, pisos y zócalos en todos los sectores.
2)	Almacenamiento: Reparar tapa de freezer de panadería. Reparar estanterías oxidadas en cámara refrigerada en sector depósito. Reparar puerta de heladera exhibidora de sándwiches. Completar el registro de recepción de mercaderías. Completar diariamente los registros de temperaturas de heladeras y freezers e incorporar el registro en aquellas heladeras que aún no lo tienen. Colocar malla metálica en todas las rejillas del depósito para evitar el ingreso de plagas por esa vía. En la cocina también se encontraron sin protección. Mantener tapada la cámara de decantación final. Mantener limpia la heladera de cocina fuera de servicio. Mejorar el orden y la higiene del sector.
3)	Mejorar higiene de: Baños. Mantener la higiene y arreglar pérdida de agua para evitar acumulación de agua en el piso. Esponjas de cocina. No deben utilizarse esponjas de acero cortadas y/o en mal estado debido a la posible contaminación física de alimentos. Heladeras del salón. Piso detrás de las heladeras del salón. Baños y vestuario. Mantener Jabón y toallas descartables para realizar el correcto lavado de manos y evitar la contaminación cruzada. Realizar limpieza diaria de cafeteras. Freezer de panadería y del depósito. Mejorar higiene y revisar funcionamiento. Pared sobre mesada de preparación de sándwiches: Las paredes deben ser lisas, sin grietas ni suciedad, para evitar la dispersión de polvos. Realizar mantenimiento de cámaras de decantación intermedias y mantenerlas tapadas. Riesgo de entrada de insectos y roedores. Estanterías de galletitas y golosinas. Sector especias y lugares de difícil acceso. Cerámica rota al lado de la mesada de manipulación de crudos. Reparar ya que la misma no debe poseer grietas, para evitar la dispersión y poder llevar una correcta higiene y desinfección.

FALTAS RECURRENTES

Cantidad	Alimentos Vencidos	Fecha de vencimiento
4	Bebida Coca Cola Light de 600ml	09/01/2019