



Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria" Fecha: 05/02/2019 Hora: 12:00 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				
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		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)			25		3		
ESTRUCTURA EDILICIA							
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.	1			1		Desagües sin tapa en entepiso de 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		Falta de higiene en mesadas y bachas de cocina
13	Vestidores y sanitarios en buenas condiciones de higiene. Sanitarios con papel higiénico, jabón y toallas descartables para manos.	20			20		Falta de higiene y de tubo de luz en baño. Perdida de agua por tapón de termotanque, falta colocar teflón.
14	Lavamanos con agua caliente, jabón líquido y toallas desechables disponibles en todas las áreas.	20			20		Bachas de área de lavado de vegetales y sandwiches sin jabón.
15	Campana con tiraje e iluminación adecuados y sin exceso de grasa.	1				1	
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1	1				
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)			2	1	63	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. Se encontró paquete de galletitas maruca abierto en estantería.
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 y rejillas en mal estado.
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.
Total (Cocina y Áreas de despacho)			3		60		
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				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"				Fecha: 05/02/2019		Hora: 12:00 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				Se encontraron 14 helados de limón y 8 paletas de chocolate (Daniel) con signos de descongelamiento y pérdida de forma. Controlar la recepción de los mismos y las temperaturas del freezer.
Total (Manipulación de Alimentos)			77				
ALMACENAMIENTO							
32	Verificación de orden y limpieza.	20			20		Falta de orden y limpieza en depósito. Sacar contenedores de plástico Sancor colocados en el depósito. Falta de higiene en canastos de verduras.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		
34	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	40			40		Se encontraron hamburguesas cocidas en freezer de carnes crudas.
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		Cajas de envases descartables desordenados y abiertos en entrepiso de depósito. Algunos se encontraron en el piso por lo tanto es necesario su orden y mantenimiento en condiciones óptimas para su posterior uso en contacto con alimentos.
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)			51		81		
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 utensillos.
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: 25/01/2019
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. Falta de limpieza externa e interna de hornos microondas. Falta de limpieza en estantería de cubiertos.
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: 25/01/2019 - 20 L.
Total (RESIDUOS)			21				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	Fecha: 05/02/2019	Hora: 12:00 hs
---	--------------------------	-----------------------

PUNTOS DE CONTROL	Pun-taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
TOTAL DE PUNTOS		258	1	258	1	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	49,9%				10 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,2%				11 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	49,9%				1 No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%				32 Conforme (C)
54 Total					

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Yessica Ballone/Rocio 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. 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. Estanterías de galletitas y golosinas. Mejorar el orden en sector de lavado. Sector especias y lugares de difícil acceso.
4)	Colocar fecha de elaboración en ensaladas de frutas y sandwiches.

FALTAS RECURRENTES

Cantidad	Alimentos Vencidos	Fecha de vencimiento
1	Bebida Coca Cola Light de 600ml	04/02/2019
22	Quentos arroz bañado	20/01/2019
1	Barra de cereales sabor yogurt	23/12/2018
2	mani crocante Chyru	21/01/2019-S/fecha