

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"	Fecha: 27/02/2019	Hora: 11:30
--	--------------------------	--------------------

	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		Libretas sanitarias 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		Falta cartel en baño de hombres.
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. Falta de pisos antideslizantes en sector de cocinas.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20			20		Azulejos en zona de cocina percutidos lo cual no permite la limpieza eficiente de los mismos.
12	Mesas de trabajo de material sanitario en buen estado y limpias	2			2		Continuar con el arreglo de la mesa de cocina.
13	Vestidores y sanitarios en buenas condiciones de higiene. Sanitarios con papel higiénico, jabón y toallas descartables para manos.	20			20		Se recomienda colocar dispenser y toallas descartables también en el vestuario de mujeres.
14	Lavamanos con agua caliente, jabón líquido y toallas desechables disponibles en todas las áreas.	20	20				
15	Campana con tiraje e iluminación adecuados y sin exceso de grasa.	1			1		Falta adecuada iluminación en el sector de cocinas y controla el tiraje de la campana.
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1			1		Faltan proteger algunas iluminarias.
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	1			1		Falta la tapa de la cámara de decantación.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1				
Total (Estructura Edilicia)			21		46		
COCINA Y AREAS DE DESPACHO							
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.	10	10				
20	Recalentamiento adecuado y 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		Vaciar con mayor frecuencia los recipientes de la basura y mantenerlos con sus tapas correspondientes.
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				
Total (Cocina y Áreas de despacho)			53				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"	Fecha: 27/02/2019	Hora: 11:30
--	--------------------------	--------------------

	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 distintos utensilios o guantes para alimentos crudos y cocidos.	4	4				
28	Exclusión de artículos rotos, corroidos y agrietados y de madera.	1			1		Colador de verduras en malas condiciones.
29	Facilidades para enfriar los alimentos cocidos desde 65°C en 2 hs.	1	1				
30	Descongelación controlada.	1	1				
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30	30				
Total (Manipulación de Alimentos)			76		1		
ALMACENAMIENTO							
32	Verificación de orden y limpieza.	20			20		Pisos con restos de alimentos y líquidos.
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	Almacenamiento de alimentos libres de gluten (sin TACC) en áreas separadas del resto de los alimentos	20				20	
36	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10	10				
37	Ausencia de alimentos con más de 24 horas de elaboración.	10	10				
38	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	10			10		Bebidas vencidas separadas del resto de los productos pero sin identificar.
39	Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas.	10			10		Packs de bebidas y bidones de aceite en el piso del depósito.
40	Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.	30	30				
41	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejós de elementos de servicio y preparación.	1	1				
Total (Almacenamiento)			92		40	20	
LIMPIEZA Y DESINFECCION							
42	Lavado: uso de agua caliente y desinfectantes.	1	1				
43	Uso de productos de limpieza y/o desinfección autorizados por organismos competentes.	1	1				
44	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos.	1			1		Azulejos sin mantenimiento. Cafetera con restos de café.
45	Procedimientos, programas y responsables de limpieza	1			1		
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
Total (Limpieza y Desinfección)			3		2		
CONTROL DE PLAGAS							
47	Ausencia de insectos y roedores	50	50				
48	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1	1				Última fumigación 15/2/2019
Total (Control de plagas)			51				
AUTOCONTROL							
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro actualizado	10			10		No se registran las temperaturas de todos freezers ya que no cuentan con termómetro.
50	Recepción de Mercaderías - Registro actualizado	10			10		No registran
51	Registro de limpieza - Registro actualizado	10			10		No registran
Total (AUTOCONTROL)					20		
SALON COMEDOR							
52	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos	20	20				
53	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20	20				
54	Salón ventilado y bien iluminado	1	1				
55	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente	1	1				
Total (SALON COMEDOR)			42				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"					Fecha: 27/02/2019	Hora: 11:30	
	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"	Fecha: 27/02/2019	Hora: 11:30
--	--------------------------	--------------------

	PUNTOS DE CONTROL	Pun-taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
RESIDUOS							
56	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)	20			20		No separan
57	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1	1				Último retiro 25/01/2019-100l
Total (RESIDUOS)			1		20		

	C	NM	NC	NE
TOTAL DE PUNTOS	366		143	20

Porcentaje de Cumplimiento (%)	71,9%		6 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)			15 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	28,1%		1 No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%		35 Conforme (C)

57 Total

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Rocío Morales - Yessica Ballone	Paz	

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

Observaciones:

Reparar pisos y paredes agrietados o azulejos salidos, en todos los sectores donde se encuentre este falla.
Completar el registro de recepción de mercadería y temperatura de heladeras y freezers.
El comedor debe contar con termómetro propio para el control diario de las temperaturas de las 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.
Limpiar el freezer en desuso de helados Arcor en el salón comedor.
Se debe contar con procedimientos de limpieza de las distintas zonas del comedor. Las mismas deben estar a cargo de personal designado para cada una de las maquinarias y zonas. Se debe contar también con un registro para verificar dicha limpieza.
Despejar zona de depósito en donde se encuentran restos de luminarias y maderas próximas de bebidas.
Es necesario un mantenimiento preventivo de la heladera del salón para asegurarse que la temperatura de la misma sea la óptima para el almacenamiento de alimentos.
Mantener pisos secos y limpios del depósito.
Para la actualización del botiquín tener en cuenta que el mismo debe contener : apósitos absorbentes, gasa estéril, venda, cinta adhesiva antialérgica, agua oxigenada, guantes de látex estériles y agua destilada.
Realizar la adecuada instalación de los artefactos eléctricos de la cocina.
Realizar mantenimiento de limpieza de la cafetera Nespresso
Faltas recurrentes

cant.	Producto	Fecha
18	Lata de Sprite sin azúcar	20/02/2019
1	Paquete de maní "Chyru"	Fecha de vencimiento borrada
1	Tarta de verduras bicolor	Sin rótulo