

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutual de Ciencias **Fecha:** 13/03/2019 **Hora:** 12:00

	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 3 tapas de tarta con vencimiento del 28/2/19 y 9/3/19.
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				
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		Piso con grietas en cocina y azulejos dañados.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20	20				
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				
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		Campana sin iluminación y sin filtro. Acumulación de grasa.
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1			1		Las iluminaciones no tienen protección contra rotura y los cableados se encuentran sin embutir y expuestos al los residuos del ambiente.
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		Escasa ventilación en la cocina.
Total (Estructura Edilicia)			63		4		
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				
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)			63				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutual de Ciencias	Fecha: 13/03/2019	Hora: 12:00
--	--------------------------	--------------------

	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				
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)			77				
ALMACENAMIENTO							
32	Verificación de orden y limpieza.	20	20				
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		En depósito: Estante de madera, de difícil limpieza. En cocina: mesa de cafetera con recubrimiento en mal estado.
34	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	40			40		Se encontró en el congelador de la heladera de depósito una bolsa de brócoli cocido almacenada con carne picada.
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		Falta rotulación de alimentos cocidos congelados en heladera de cocina y milanesas crudas en heladera sin protección.
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				
39	Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas.	10	10				
40	Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.	30			30		Controlar y realizar el mantenimiento preventivo (descongelamiento controlado y control de burletes) a la heladera del depósito.
41	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejas de elementos de servicio y preparación.	1	1				
Total (Almacenamiento)			51		81	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		Realizar limpieza diaria de microondas de cocina.
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	1	1		
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 visita el 19/02/18
Total (Control de plagas)			51				
AUTOCONTROL							
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro actualizado	10	10				
50	Recepción de Mercaderías - Registro actualizado	10	10				
51	Registro de limpieza - Registro actualizado	10		10			
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				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutual de Ciencias **Fecha:** 13/03/2019 **Hora:** 12:00

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
55	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente	1	1				
	Total (SALON COMEDOR)		42				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutua de Ciencias	Fecha: 13/03/2019	Hora: 12:00
---	--------------------------	--------------------

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
RESIDUOS							
56	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)	20	20				
57	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1	1				
Total (RESIDUOS)			21				

	C	NM	NC	NE
TOTAL DE PUNTOS	419	1	99	20

Porcentaje de Cumplimiento (%)	80,7%		4 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,2%		9 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	19,1%		1 No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%		43 Conforme (C)

57 Total

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Rocío Morales -	Silvia	

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:

Cambiar (o recubrir con material adecuado) los estantes de madera en el depósito y mesa de cafetera en cocina, ya que son de difícil limpieza y desinfección.

Es necesario la correcta limpieza de la campana de la cocina y la colocación del filtro.

La heladera del depósito en el periodo de descongelamiento aumenta su temperatura superando la permitida, es necesario que se realice un mantenimiento preventivo de la misma y procurar que los alimentos no suban la temperatura. También revisar los burletes de la misma para evitar que la misma quede mal cerrada.

Implementar programa de limpieza para equipamiento de comedor con procedimientos y responsables de limpieza.

Faltas recurrentes