

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	Fecha: 19/03/2019	Hora: 11:00
---	--------------------------	--------------------

	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 productos vencidos.
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3			3		Se encontraron helados sin rótulos.
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)			25		3		
ESTRUCTURA EDILICIA							
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.	1	1				
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20			20		Pared deteriorada en la mesada de sandwiches, y área de lavado. Pérdida de agua en el sector lavado.
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				
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				
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1		1			Se encuentran luminarias sin protección contra roturas en el sector de las exhibidoras de bandejas.
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				
Total (Estructura Edilicia)			44	1	22		
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		Tachos de basura sin tapa.
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 mantenimiento de limpieza. Una de las cafeteras no se encuentra en el correspondiente estado de limpieza
Total (Cocina y Áreas de despacho)			33				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"				Fecha: 19/03/2019		Hora: 11:00	
	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		Contenedores de plástico y muebles en desuso colocados en el depósito.
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		Se encontraron algunos envases descartables sin la protección al aire correspondiente
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				
41	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)			122		30		
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				
45	Procedimientos, programas y responsables de limpieza	1			1		No hay programas de limpieza.
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
Total (Limpieza y Desinfección)			4		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: 15/03/2019
Total (Control de plagas)			51				
AUTOCONTROL							
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro actualizado	10			10		Falta completar registros de temperaturas de heladeras de salón y cocina. Falta incorporar registro en heladera de yogures.
50	Recepción de Mercaderías - Registro actualizado	10			10		No se completa el registro.
51	Registro de limpieza - Registro actualizado	10			10		No se completa el registro.
Total (AUTOCONTROL)					20		
SALON COMEDOR							
52	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos	20			20		Falta mantenimiento de la limpieza del sector. Se encuentran en el sector comedor una lustradora de pisos, una heladera en desuso y estanterías sin usar.
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		Contenedor sobrepasando su capacidad.

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"					Fecha: 19/03/2019		Hora: 11:00	
	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES	
	Total (SALON COMEDOR)		21		21			

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	Fecha: 19/03/2019	Hora: 11:00
---	--------------------------	--------------------

	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				Fecha de retiro 06/03/2019 - 40 Litros.
Total (RESIDUOS)			21				

	C	NM	NC	NE
TOTAL DE PUNTOS	398	1	110	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	78,2%
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,2%
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	21,6%
TOTAL	100,0%

7	Faltas graves (NC)
9	Otras faltas (NM)
	No evaluado (NE)
41	Conforme (C)

57 Total

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Yessica Ballone	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	

Cant.	Alimentos Vencidos	Fecha de vencimiento
1	Roll presunto "Food to go"	09/03/2019
1	Roll presunto "Food to go"	Sin rótulo
2	Tartas de verdura "Alimentos caseros"	18/03/2019
2	Tartas de calabaza "Alimentos caseros"	18/03/2019

Observaciones:

Completar el registro de recepción de mercaderías. Completar diariamente los registros de temperaturas de heladeras y freezers e incorporar el mejorar el orden y la higiene del sector.
Realizar limpieza diaria de cafeteras.
Pared sobre mesada de preparación de sándwiches: Las paredes deben ser lisas, sin grietas ni suciedad, para evitar la dispersión de polvos.
Colocar fecha de elaboración en ensaladas de frutas y sandwiches.

Faltas recurrentes

