

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"	Fecha: 10/04/2019	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			Mejorar la limpieza periódica de las mesas 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 y mantener dichos artefactos con suministros.
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 controlar 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	22	24		
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		El luncheonette no se encuentra en funcionamiento por un mal arreglo de las conexiones del mismo.
21	Uso de aderezos en envases individuales.	1	1				
22	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de 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)			62				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"				Fecha: 10/04/2019		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				
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		Las heladeras de bebidas del salón se encontraron con restos de agua y suciedad en el piso de las mismas, las estanterías de galletitas necesitan limpieza y la heladera de yogures necesita descongelamiento y limpieza.
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 encontró en el freezer de crudos bolsa de pan congelado y en la heladera de cocidos bandeja con trozos de pollo congelado.
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 fecha de elaboración en productos a la venta (sandwichs y ensaladas de fruta) y también una adecuada protección del ambiente de algunos productos en heladera de depósito.
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		Es necesario el arreglo de la heladera del salón donde se almacenan yogures para asegurarse que la temperatura de la misma sea la óptima para el almacenamiento de alimentos.
41	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, leños de elementos de servicio y preparación.	1	1				
Total (Almacenamiento)			32		100	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		Falta limpieza de cafetera y microondas de salón comedor.
45	Procedimientos, programas y responsables de limpieza	1			1		No hay programa de limpieza.
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 29/3/2019
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

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"	Fecha: 10/04/2019	Hora: 11:30
--	--------------------------	--------------------

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
	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: 10/04/2019	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	316	22	180	20

Porcentaje de Cumplimiento (%)	61,0%				
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	4,2%				7 Faltas graves (NC)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	34,7%				14 Otras faltas (NM)
TOTAL	100,0%				1 No evaluado (NE)
					35 Conforme (C)

57 Total

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Rocío Morales	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 mantenerse higienizados correctamente y almacenar los alimentos correctamente para evitar la contaminación cruzada.
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.
Realizar la adecuada instalación de los artefactos eléctricos de la cocina.
Se recuerda vaciar con mayor frecuencia los recipientes de la basura y mantenerlos con sus tapas correspondientes.
Realizar mantenimiento de limpieza de la cafetera Nespresso.
Es necesaria la limpieza, desinfección diaria y recambio periodico de los paños y esponjas de cocina.
Se recomienda la limpieza recurrente del exhibidor de ensaladas y sus utensillos durante el servicio. La manipulación de los clientes promueve la acumulación de restos de las mismas en el mostrador.

Faltas recurrentes

cant.	Producto	Fecha
2	Frutas en mal estado	
2	Ensaladas Green Go "Alex"	08/04/2019