

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	Fecha: 17/04/2019	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				
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				
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20			20		Pared deteriorada en la mesada de sandwiches, y 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				
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		La cámara de decantación intermedia de la cocina con acumulación de suciedad.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1				
Total (Estructura Edilicia)			45	1	21		
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 limpios.	10			10		Tachos de basura sin tapa.
23	Paños de cocina limpios. No usar trapos debajo de las tablas de corte.	20			20		Paños de cocina y esponjas en mal estado.
24	Separación de equipo limpio y sucio.	1	1				
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20			20		Una de las cafeteras no se encuentra en el correspondiente estado de limpieza. Acumulación de hielo en freezers del depósito (burlete dañado) y de panadería. Falta de higiene de: microondas, heladeras y esterías de galletitas del salón. Heladera de sandwiches y ensaladas con restos de agua y desechos en los rieles.
Total (Cocina y Áreas de despacho)			13				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"					Fecha: 17/04/2019		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			Manipulación de fiambres sin guantes en el sector de sandwiches.
28	Exclusión de artículos rotos, corroídos 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)			73		4			
ALMACENAMIENTO								
32	Verificación de orden y limpieza.	20			20			Contenedores de plástico y muebles en desuso colocados en el depósito. Falta de higiene en canastos de verduras.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1			Estantería de especias y de cámara refrigeradas oxidadas.
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				Tartas y pizzas apta celíacos en freezer de panadería mezcladas con bolsas de pan y medialunas.
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 en heladera sin adecuada rotación. Tartas vencidas en el freezer de panificados.
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)			101	20	31			
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: 12/04/2019
Total (Control de plagas)			51					
AUTOCONTROL								
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro actualizado	10			10			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			Se encuentran en el sector comedor una heladera en desuso y estanterías sin usar. Pisos con restos de bebidas en zona de caja. Falta de limpieza externa e interna de hornos microondas.
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					

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"					Fecha: 17/04/2019		Hora: 11:00	
	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES	
	Total (SALON COMEDOR)		22		20			

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	Fecha: 17/04/2019	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 15/04/2019 - 30 Litros.
Total (RESIDUOS)			21				

	C	NM	NC	NE
TOTAL DE PUNTOS	358	21	110	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	73,2%
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	4,3%
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	22,5%
TOTAL	100,0%

8	Faltas graves (NC)
10	Otras faltas (NM)
	No evaluado (NE)
39	Conforme (C)

57 Total

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Rocío 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

Cant.	Alimentos Vencidos	Fecha de vencimiento
16	Tartas de verdura y zapallo "Alimentos caseros"	15/04/2019

Observaciones:

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.	
Mejorar el orden y la higiene de todos los sectores.	
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.	
El personal debe contar con los utensilios necesarios para realizar correctamente su labor. Por tal razón, en necesario que tengan a disponibilidad agarraderas y/o manoplas para trabajar con fuentes calientes y guantes de tamaño adecuado para manipulación de crudos.	
Faltas recurrentes	
NOTA: Debido al incumplimiento en la actualización de las libretas y algunos cursos de manipulación, el servicio de higiene y seguridad bajará un color a la inspección hasta normalización de lo informado.	

