

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutual de Ciencias	Fecha: 07/05/2019	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				
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3	3				
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				
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)			28				
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.
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1	1				Los cableados de la cocina se encuentran sin embutir.
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)			64		3		
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: 07/05/2019	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		Freezer de verduras y heladera en depósito con restos de agua en el piso.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Limpieza deficiente de estanterías de depósito. Algunas de las estanterías son de madera lo cual dificulta su correcta limpieza.
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				
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, leños de elementos de servicio y preparación.	1	1				
Total (Almacenamiento)			111		21	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				
45	Procedimientos, programas y responsables de limpieza	1			1		
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 el 23/03/2019
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				
55	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente	1	1				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutual de Ciencias **Fecha:** 07/05/2019 **Hora:** 12:00

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
	Total (SALON COMEDOR)		42				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutua de Ciencias	Fecha: 07/05/2019	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	494	1	24	20

Porcentaje de Cumplimiento (%)	95,2%	Faltas graves (NC)	7
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,2%	Otras faltas (NM)	1
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	4,6%	No evaluado (NE)	49
TOTAL	100,0%	Conforme (C)	57 Total

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Rocio 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.
Implementar programa de limpieza para equipamiento de comedor con procedimientos y responsables de limpieza.
Realizar los ajustes en el seguro de accidentes personales (no cumplimiento de montos) y presentar todos los meses el certificado de pago de los seguros.

Faltas recurrentes

--