

Registro de Inspección Bromatológica

|   |                          |                    |
|---|--------------------------|--------------------|
| <b>Establecimiento:</b> Comedor PB II "Comunidad Solidaria" | <b>Fecha:</b> 09/05/2019 | <b>Hora:</b> 12:00 |
|---|--------------------------|--------------------|

|   | PUNTOS DE CONTROL  | Pun-<br>taje | C  | NM | NC | NE | OBSERVACIONES   |
|---|--|--------------|----|----|----|----|---|
| <b>INFORMACION GENERAL</b>                |  |              |    |    |    |    |   |
| 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  |    |    |    |   |
| <b>Total (Información General)</b>        |  |              | 3  |    | 10 |    |   |
| <b>PERSONAL</b>                           |  |              |    |    |    |    |   |
| 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  |    |    |    |   |
| <b>Total (Personal)</b>                   |  |              | 25 |    | 3  |    |   |
| <b>ESTRUCTURA EDILICIA</b>                |  |              |    |    |    |    |   |
| 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. Terminar la reparación de los pisos de la cocina. |
| 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  |    |    |    |   |
| <b>Total (Estructura Edilicia)</b>        |  |              | 45 | 1  | 21 |    |   |
| <b>COCINA Y AREAS DE DESPACHO</b>         |  |              |    |    |    |    |   |
| 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 |    |    |    | Recambio de paños de cocina.  |
| 24  | Separación de equipo limpio y sucio.   | 1            | 1  |    |    |    |   |
| 25  | Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.  | 20           | 20 |    |    |    |   |
| <b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b> |  |              | 63 |    |    |    |   |

### Registro de Inspección Bromatológica

| Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria" |  |              |            | Fecha: 09/05/2019 |           | Hora: 12:00 |  |
|--|--|--------------|------------|-------------------|-----------|-------------|--|
|  | PUNTOS DE CONTROL  | Pun-<br>taje | C          | NM                | NC        | NE          | OBSERVACIONES  |
| <b>MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS</b>                 |  |              |            |                   |           |             |  |
| 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, 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         |                   |           |             |  |
| <b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>             |  |              | <b>73</b>  |                   | <b>4</b>  |             |  |
| <b>ALMACENAMIENTO</b>                                |  |              |            |                   |           |             |  |
| 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         |                   |           |             |  |
| 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        |             | Sandwiches de miga del 08/05/2019  |
| 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, lejós de elementos de servicio y preparación. | 1            | 1          |                   |           |             |  |
| <b>Total (Almacenamiento)</b>                        |  |              | <b>121</b> |                   | <b>31</b> |             |  |
| <b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>                       |  |              |            |                   |           |             |  |
| 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          |                   |           |             |  |
| <b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>               |  |              | <b>4</b>   |                   | <b>1</b>  |             |  |
| <b>CONTROL DE PLAGAS</b>                             |  |              |            |                   |           |             |  |
| 47   | Ausencia de insectos y roedores  | 50           | 50         |                   |           |             |  |
| 48   | Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente  | 1            | 1          |                   |           |             | Ultima visita 26/04/2019   |
| <b>Total (Control de plagas)</b>                     |  |              | <b>51</b>  |                   |           |             |  |
| <b>AUTOCONTROL</b>                                   |  |              |            |                   |           |             |  |
| 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.  |
| <b>Total (AUTOCONTROL )</b>                          |  |              |            |                   | <b>30</b> |             |  |
| <b>SALON COMEDOR</b>                                 |  |              |            |                   |           |             |  |
| 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.                                |
| 53   | Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado   | 20           |            |                   | 20        |             | Falta un mantenimiento de limpieza de mesas en el horario del mediodía.  |
| 54   | Salón ventilado y bien iluminado   | 1            | 1          |                   |           |             |  |
| 55   | Tachos de basura limpios y vaciados regularmente   | 1            |            |                   | 1         |             | Acumulación de basura.   |

### Registro de Inspección Bromatológica

|   |                              |                      |          |           |                          |           |                      |  |
|---|------------------------------|----------------------|----------|-----------|--------------------------|-----------|----------------------|--|
| <b>Establecimiento:</b> Comedor PB II "Comunidad Solidaria" |                              |                      |          |           | <b>Fecha:</b> 09/05/2019 |           | <b>Hora:</b> 12:00   |  |
|   | <b>PUNTOS DE CONTROL</b>     | <b>Pun-<br/>taje</b> | <b>C</b> | <b>NM</b> | <b>NC</b>                | <b>NE</b> | <b>OBSERVACIONES</b> |  |
|   | <b>Total (SALON COMEDOR)</b> |                      | <b>1</b> |           | <b>41</b>                |           |                      |  |
|   |                              |                      |          |           |                          |           |                      |  |

## Registro de Inspección Bromatológica

|   |                          |                    |
|---|--------------------------|--------------------|
| <b>Establecimiento:</b> Comedor PB II "Comunidad Solidaria" | <b>Fecha:</b> 09/05/2019 | <b>Hora:</b> 12:00 |
|---|--------------------------|--------------------|

|                         | PUNTOS DE CONTROL   | Pun-<br>taje | C         | NM | NC | NE | OBSERVACIONES                           |
|-------------------------|---|--------------|-----------|----|----|----|---|
| <b>RESIDUOS</b>         |   |              |           |    |    |    |   |
| 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. |
| <b>Total (RESIDUOS)</b> |   |              | <b>21</b> |    |    |    |   |

|                        | C   | NM | NC  | NE |
|------------------------|-----|----|-----|----|
| <b>TOTAL DE PUNTOS</b> | 407 | 1  | 141 |    |

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| Porcentaje de Cumplimiento (%)    | 74,1%         |
| Porcentaje de Necesita Mejora (%) | 0,2%          |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 25,7%         |
| <b>TOTAL</b>                      | <b>100,0%</b> |

|    |                    |
|----|--------------------|
| 5  | Faltas graves (NC) |
| 11 | Otras faltas (NM)  |
|    | No evaluado (NE)   |
| 41 | Conforme ( C )     |

57 Total

|                                 |                              |                 |
|---------------------------------|------------------------------|-----------------|
| <b>Inspección realizada por</b> | <b>Responsable Presente:</b> | <b>Recibió:</b> |
| Rocío Morales                   | Alberto                      |                 |

| REFERENCIAS |                 |
|-------------|-----------------|
| <b>C:</b>   | Cumple          |
| <b>NC:</b>  | No Cumple       |
| <b>NM:</b>  | Necesita Mejora |
| <b>NE:</b>  | 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 |
|-------|-------------------------------|----------------------|
| 2     | Una botella de Coca light     | 22/4/2019            |
| 9     | Flan Orloc                    | 1/1/2019             |
| 1     | Humo liquido                  | 2/5/2019             |
| 1     | Humo liquido                  | 1/5/2019             |
| 1     | Caja de aderezos cesar Abedul | 23/10/2018           |

**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 ag  |

Faltas recurrentes







