

### 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- 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- 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- 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- 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







