

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"

Fecha: 13/08/2019

Hora: 11:00

PUNTOS DE CONTROL							OBSERVACIONES
INFORMACION GENERAL		P	C	NM	NC	NE	
1	Todos los alimentos a la venta, están dentro de la fecha de vencimiento.	10	10				Postres helados sin fechas de vencimiento.
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3	3				
Total (Información General)		13	13	0	0	0	
PERSONAL		P	C	NM	NC	NE	
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	28	0	0	0	
ESTRUCTURA EDILICIA		P	C	NM	NC	NE	
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.	1			1		Cerámica rotas en sector cocina y línea de servicio. No poseen pisos antideslizantes en sector cocina. El sector de lavado se inunda continuamente. Rejilla suelta en el sector cocina.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20			20		Azulejos en zona de cocina percutidos. La manguera de agua de la cafetera atraviesa el pasillo del mostrador.
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		Faltan proteger una luminaria que se encuentran en el sector de cocina.
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	1			1		Falta cámara de decantación.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1				
Total (Estructura Edilicia)		67	44	0	23	0	
COCINA Y AREAS DE DESPACHO		P	C	NM	NC	NE	
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.	10	10				
20	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		Heladera H4 del salon de ventas con restos de etiquetas y suciedad en el piso. Freezer de depósito FE se encuentra con suciedad.
Total (Cocina y Áreas de despacho)		63	43	0	20	0	
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 utensilios o guantes donde sea necesario.	4	4				
28	Exclusión de artículos rotos, corroídos y agrietados y de madera.	1	1				
29	Facilidades para enfriar los alimentos cocidos desde 65°C en 4 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	77	0	0	0	
ALMACENAMIENTO							
32	Verificación de orden y limpieza.	20			20		Desorden y falta de limpieza en depósito. Restos de verduras en el piso, envases descartables abiertos y en el piso. Se encuentran artefactos ajenos al comedor en el sector deposito.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Las heladeras M1 y M2 (heladeras mostrador 1 y 2) poseen óxido en su interior.
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		Se encontraron 7 sandwiches de fugaza con jamón crudo con fecha de elaboración 12/08.
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				
Total (Almacenamiento)		152	101	0	31	20	
LIMPIEZA Y DESINFECCION							
42	Lavado: uso de agua caliente y desinfectantes.	1			1		Falta de agua caliente en el sector de cocinas.
43	Uso de productos de limpieza y/o desinfección autorizados por organismos competentes.	1	1				
44	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	1	1				
45	Programa de Limpieza	1			1		No hay programa de limpieza.
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
Total (Limpieza y Desinfección)		5	3	0	2	0	
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 02/08/2019
Total (Control de plagas)		51	51	0	0	0	
AUTOCONTROL							
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10		10			Incompletos en heladera H1 de salón de ventas y en los freezer del depósito.

50	Registro de Limpieza	10			10		Incompleto.
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10			10		Incompleto.
Total (AUTOCONTROL)		30	0	10	20	0	
SALON COMEDOR		P	C	NM	NC	NE	
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	42	0	0	0	
RESIDUOS		P	C	NM	NC	NE	
56	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)	20			20		No separan.
57	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1		1			El registro se encuentra en trámite.
Total (RESIDUOS)		21	0	1	20	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS		549	402	11	116	20	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	75,99
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	2,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	21,93
TOTAL	100

Regular

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

Faltas No Cumplidas (NC)	13
Faltas graves (NC)	3
Otras faltas (NM)	2
No evaluado (NE)	1
Conforme (C)	41
Totales de Puntos	57

REFERENCIAS	
C:	Cumple
NC:	No Cumple
NM:	Necesita Mejora
NE:	No Evaluado

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Yessica Ballone	Paz	

Cant.	Productos	Fecha de vencimiento
6	Torta helada Choco Cookies "Helados Daniel"	Sin fecha de vencimiento
1	Torta helada Marquise de chocolate "Helados Daniel"	Sin fecha de vencimiento