



Registro de Inspección Bromatológica

Escuela de Ciencias Exactas y Naturales "Universidad Bolivariana"

Fecha: 14/08/2019

Hora: 13:00

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				
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							
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1				
4	Presentación de libretas sanitarias y curso de manipulación de alimentos actualizados.	3			3		Faltan actualización de dos 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)		28	25	0	3	0	
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 y ceramicas deterioradas en la mesada de sandwiches, elaboración y área de lavado. Piso de cocina con filtración 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		Luminarias sin protección contra roturas en el sector de cafetería y sector de exhibidoras de bandejas.
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				
Total (Estructura Edilicia)		67	46	0	21	0	
COCINA Y AREAS DE DESPACHO							
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			Paños y esponjas de cocina en mal estado.
24	Separación de equipo limpio y sucio.	1	1				
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20			20		Hornos eléctricos y cocina con restos de alimentos y grasa. Freezers de depósito necesitan revisión de burletes. Heladera exhibidora en área sandwichs con exceso de hielo. Heladera C2 con suciedad en las paredes.

Total (Cocina y Áreas de despacho)		63	23	20	20	0	
MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS		P	C	NM	NC	NE	
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 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	77	0	0	0	
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE	
32	Verificación de orden y limpieza.	20			20		Artefactos en desuso almacenados en el depósito. Falta de higiene en canastos de verduras y del sector donde se almacenan. Estanterías sin uso y cajas vacías en el sector depósito de cocina. Falta limpieza de piso del sector antes mencionado.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Estantes oxidados de cámara refrigerada y de almacenamiento de especias.
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. Todos los alimentos se encuentran aptos para el consumo.	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, lejos de elementos de servicio y preparación.	1	1				
Total (Almacenamiento)		152	131	0	21	0	
LIMPIEZA Y DESINFECCION		P	C	NM	NC	NE	
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. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	1			1		Mesada y bacha de cocina donde se realizan preparaciones de alimentos necesita mejorar la limpieza frecuente de la misma. Limpieza rutinaria deficiente en el sector exhibidor de bandejas y estantería de facturas.
45	Programa de Limpieza	1	1				
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
Total (Limpieza y Desinfección)		5	4	0	1	0	
CONTROL DE PLAGAS		P	C	NM	NC	NE	
47	Ausencia de insectos y roedores	50	50				
48	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1	1				Última visita 02/08/2019
Total (Control de plagas)		51	51	0	0	0	
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE	
49	Registro de temperaturas de Equipos de Frío completo	10	10				
50	Registro de Limpieza actualizado	10		10			No tienen registro de limpieza de sector cafetería, baños, depósitos, almacén, oficina, descartables, salón, cajas y maquinaria.
51	Registro de recepción de Mercaderías Completo	10	10				

	Total (AUTOCONTROL)	30	20	10	0	0	
	SALON COMEDOR	P	C	NM	NC	NE	
52	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos.	20			20		Pisos con suciedad, restos de agua en el sector donde se dispensa agua caliente.
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	22	0	20	0	
	RESIDUOS	P	C	NM	NC	NE	
56	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)	20	20				
57	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1		1			No presentan.
	Total (RESIDUOS)	21	20	1	0	0	
		P	C	NM	NC	NE	
	TOTAL DE PUNTOS		432	31	86	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	78,69
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	5,65
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	15,66
TOTAL	100,00

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)	8
Faltas graves (NC)	3
Otras faltas (NM)	3
No evaluado (NE)	0
Conforme (C)	46
Totales de Puntos	57

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

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Rocío Morales	Alberto	