

## Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutual de Ciencias

Fecha: 19/08/2019

Hora: 13:30

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		Se encontraron alimentos vencidos y sin fecha de vencimiento.
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.					3	3				
<b>Total (Información General)</b>						<b>13</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	
PERSONAL						P	C	NM	NC	NE	
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.					1			1		Se encontraron 2 empleados nuevos.
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.					3			3		2 empleados no poseen las libretas sanitarias vigentes ni poseen seguro de trabajo.
5	Uniforme completo y limpio. Cabellos cortos y/o recogidos. Manos sin joyas con uñas cortas, limpias y sin pintar. Heridas cubiertas.					20			20		Uno de los empleados posee el delantal sucio y con machas.
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>						<b>28</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	
ESTRUCTURA EDILICIA						P	C	NM	NC	NE	
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.					1			1		Azulejos y pisos de cocina dañados.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias					20	20				Paredes con presencia de grasa y pisos sucios.
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		No hay vestuarios
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		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 el sector de cocina.
<b>Total (Estructura Edilicia)</b>						<b>67</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	
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				
<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>						<b>63</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

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 4 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>77</b>	<b>77</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE
32	Verificación de orden y limpieza.	20	20			
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1	Hay superficies de madera en el depósito y en el sector de ventas (galletitas).
34	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	40			40	En el freezer del depósito se encontró hamburguesas junto a pan.
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, lejos de elementos de servicio y preparación.	1	1			
<b>Total (Almacenamiento)</b>		<b>152</b>	<b>91</b>	<b>0</b>	<b>41</b>	<b>20</b>
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	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			
<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
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 fumigación 17/08/2019
<b>Total (Control de plagas)</b>		<b>51</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10	10			
50	Registro de Limpieza	10			10	Registro incompleto
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	10			
<b>Total (AUTOCONTROL )</b>		<b>30</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
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				
<b>Total (SALON COMEDOR)</b>		42	42	0	0	0	
<b>RESIDUOS</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
56	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)	20	20				
57	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1			1		
<b>Total (RESIDUOS)</b>		21	20	0	1	0	
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		549	419	0	90	40	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	76,32
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	16,39
Porcentaje de No Evaluado (%)	7,29
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

<b>Regular</b>
----------------

<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>
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)	12
Faltas graves (NC)	4
Otras faltas (NM)	0
No evaluado (NE)	2
Cumple ( C )	43
<b>Totales de Puntos</b>	<b>57</b>

<b>REFERENCIAS</b>	
<b>C:</b>	Cumple
<b>NC:</b>	No Cumple
<b>NM:</b>	Necesita Mejora
<b>NE:</b>	No Evaluado

<b>Inspección realizada por</b>	<b>Responsable Presente:</b>	<b>Firma</b>
Yessica Ballone	Jesica	

**Observaciones:**

Cambiar o recubrir con material adecuado los estantes de madera en el depósito y en el sector de ventas.
Implementar programa de limpieza para equipamiento de comedor con procedimientos y responsables de limpieza.
Dos empleados que se encuentran trabajando en el comedor no poseen ni libretas sanitarias ni seguro de trabajo vigente.

Cant.	Alimentos	Vencimiento
2	Galletitas Oreo	15/8/2019
1	Galletita Don satur	Sin vencimiento
1	Queso cremoso Esnaba	15/8/2019
1	Sal dietética La Paresana	jul-19
3	Gaseosa Coca Cola Light	13/8/2019
6	Agua Villavicencio	9/8/2019