

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria" Fecha: 03/07/2019 Hora: 11:15

PUNTOS DE CONTROL						OBSERVACIONES
INFORMACION GENERAL						
	P	C	NM	NC	NE	
1	10	10				
2	3			3		Se encontraron bandejas de empanadas congeladas sin fechas de vencimiento ni dirección de establecimiento en depósito.
Total (Información General)						
	13	10	0	3	0	
PERSONAL						
	P	C	NM	NC	NE	
3	1	1				
4	3			3		Libretas sanitarias y curso de manipulación en falta.
5	20			20		Personal con calzado inadecuado en la zona de cocina.
6	1	1				
7	1	1				
8	1	1				
9	1	1				
Total (Personal)						
	28	5	0	23	0	
ESTRUCTURA EDILICIA						
	P	C	NM	NC	NE	
10	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.
11	20			20		Azulejos en zona de cocina percutidos. La manguera de agua de la cafetera atraviesa el pasillo del mostrador.
12	2	2				
13	20	20				
14	20	20				
15	1	1				
16	1			1		Faltan proteger una luminaria que se encuentran en el sector de cocina.
17	1			1		Falta cámara de decantación.
18	1	1				
Total (Estructura Edilicia)						
	67	44	0	23	0	
COCINA Y AREAS DE DESPACHO						
	P	C	NM	NC	NE	
19	10	10				
20	1	1				
21	1	1				
22	10			10		Recipientes de basura sin tapa, sin la higiene adecuada y con la bolsa inadecuada para su tamaño.
23	20	20				
24	1	1				

25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20			20		Heladeras H ₂ , H ₃ y H ₄ con restos de agua y suciedad en el piso de las mismas. Helderador mostrador HM2 con restos de alimentos sobre el piso.
Total (Cocina y Áreas de despacho)		63	33	0	30	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		Falta tapón para uso exclusivo de bacha de cocina utilizada para lavado y desinfección de vegetales.
28	Exclusión de artículos rotos, corroídos y agrietados y de madera.	1			1		Colador de verduras en mal estado (oxidado y roto).
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	72	0	5	0	
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE	
32	Verificación de orden y limpieza.	20			20		Desorden y falta de limpieza en depósito. Pisos con botellas, restos de verduras en el piso y pack de bebidas tiradas en el piso.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Las heladeras HM1 y HM2 (heladeras mostrador 1 y 2) poseen óxido.
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		Ensaladas expuestas al ambiente previo al servicio. Alimentos almacenados sin la protección adecuada en heladera de depósito.
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, lejós de elementos de servicio y preparación.	1			1		Productos de limpieza almacenados al lado de pack de bebidas y cajas de envases descartables.
Total (Almacenamiento)		152	100	0	32	20	
LIMPIEZA Y DESINFECCION		P	C	NM	NC	NE	
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	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		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 21/06/2019
Total (Control de plagas)		51	51	0	0	0	
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE	

49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10	10				Falta incorporar una heladera de sandwiches y yogures.
50	Registro de Limpieza	10			10		No registran
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	10				
Total (AUTOCONTROL)		30	20	0	10	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				14/06/2019
Total (RESIDUOS)		21	1	0	20	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS		549	381	0	148	20	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	72,02
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	27,98
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)	19
Faltas graves (NC)	7
Otras faltas (NM)	0
No evaluado (NE)	1
Conforme (C)	37
Totales de Puntos	57

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

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Rocío Morales	Paz	