



EXACTAS

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"

Fecha: 05/06/2019

Hora: 11:15

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	Se encontraron los siguientes productos sin rotulación: bolsa de chipá y empanadas para cocción en el freezer de panificados (cocina), pieza de jamón cocido en heladera M ₁ , tarta de verdura en heladera H _{FYS} y 4 sandwiches de milanesa en heladera Hs.
Total (Información General)		13	10	0	3	0
PERSONAL						
	P	C	NM	NC	NE	
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 actualizar algunos cursos de manipulación de alimentos y actualización de libretas sanitarias vencidas.
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						
	P	C	NM	NC	NE	
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.	1			1	Desagüe sin tapa en sector de lavado de verduras.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20			20	Pared deteriorada en la mesada de sandwiches y área de lavado. Piso de cocina con filtración de agua. Pérdida de agua de la bacha de lavado de verduras.
12	Mesas de trabajo de material sanitario en buen estado y limpias	2			2	La pared de lunchonette y de bacha de lavado son de material inadecuado para su correcta higiene.
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 las exhibidoras de bandejas.
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	1		1		Falta de limpieza de cámara de decantación intermedia.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1			
Total (Estructura Edilicia)		67	42	1	24	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		Hornos eléctricos y cocinas con acumulación de grasa. Microondas M ₁ y M ₂ con restos de alimentos, M ₂ no tiene plato giratorio. Freezers de depósito necesitan revisión de burletes.
Total (Cocina y Áreas de despacho)		63	33	10	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		Falta tapón de bacha de cocina para el correcto lavado y sanitización de vegetales.
28	Exclusión de artículos rotos, corroídos y agrietados y de madera.	1			1		Colador de verduras con roturas
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	72	0	5	0	
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE	
32	Verificación de orden y limpieza.	20			20		Restos de mesada de cocina almacenados en el depósito. Falta de higiene en canastos de verduras y del sector donde se almacenan.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Estantes oxidados de alacena de cámara refrigerada y de almacenamiento de especias. Estantería Tia Maruca y de alfajores guaymallen con restos de polvo y suciedad.
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		Botellas de bebidas en el piso del salón comedor. Bidones de aceite en el piso del sector de almacenamiento de cocina.
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	121	0	31	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				
45	Programa de Limpieza	1			1		No hay programas de limpieza.
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 10/05/2019
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		Falta incorporar registro en heladera yogur H _y y heladera exhibidora nueva en cocina. Registro incompleto de freezers de depósito y heladera H _{EVs} .
50	Registro de Limpieza actualizado	10			10		No se completa el registro.
51	Registro de recepción de Mercaderías Completo	10		10			No se completa el registro.
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		Heladera en desuso en sector comedor.
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				Fecha de retiro 27/05/2019 - 30 Litros.
Total (RESIDUOS)		21	21	0	0	0	
TOTAL DE PUNTOS		549	401	21	127	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	73,04
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	3,83
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	23,13
Porcentaje de No Evaluado (%)	0,00
TOTAL	100,00

Regular

VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES
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)	16
Faltas graves (NC)	6
Otras faltas (NM)	3
No evaluado (NE)	0
Conforme (C)	38
Totales de Puntos	57

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

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Rocio Morales	Alberto	