

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"

Fecha: 18/06/2019

Hora: 11:30

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.
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3			3		Se encontraron alimentos sin fechas de vencimiento
Total (Información General)		13	0	0	13	0	
PERSONAL		P	C	NM	NC	NE	
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al	1	1				
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	3			3		Libretas sanitarias y curso de manipulación en falta.
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		Cerámica rotas en sector cocina y línea de servicio. No poseen pisos antideslizantes en sector cocina.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20			20		Azulejos en zona de cocina percutidos. Una maguera 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		Jabon y papel solo en el baño de mujeres. Falta cartel de lavado de manos en el baño de damas.
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 las luminarias que se encuentran en el mostrador.
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	1			1		Falta la tapa de la cámara de decantación.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1				
Total (Estructura Edilicia)		67	24	0	43	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				
Total (Cocina y Áreas de despacho)		63	63	0	0	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		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	76	0	1	0	
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				
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				
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	132	0	0	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 07/06/2019
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		No se registran las temperaturas. No poseen termómetro para control.
50	Registro de Limpieza	10			10		No registran
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10			10		No registran
Total (AUTOCONTROL)		30	0	0	30	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	417	0	112	20	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	78,83
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	21,17
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)	15
Faltas graves (NC)	5
Otras faltas (NM)	0
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	Catalina	

Observaciones:

- Reparar pisos y paredes agrietados o azulejos salidos.
- Completar el registro de recepción de mercadería, de limpieza y de temperatura de heladeras y freezers.
- El comedor debe contar con termómetro propio para el control diario de las temperaturas de las heladeras y freezers
- Se debe contar con procedimientos de limpieza de las distintas zonas del comedor. Las mismas deben estar a cargo de personal designado para cada una de las maquinarias y zonas. Se debe contar también con un registro para verificar dicha limpieza.
- Ordenar el deposito descartando los aparatos en desuso,

Faltas recurrentes

Cant.	Alimentos	Fecha
10	Jamón cocido "SAS"	Sin vencimiento
6	Empanadas congeladas en bandejas	Sin vencimiento
2	Ensalada "Green Go"	Sin vencimiento
20	Manteca "Ilolay" (20 g)	17/6/2019
11	Gaseosa "Coca Cola" 1,75 L	9/6/2019
2	Biscochuelo sabor limon "Carmela Tomasa"	18/06/21019
1	Brownie sabor chocolate "Carmela Tomasa"	18/06/21019