

**Registro de Inspección Bromatológica**

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"

Fecha: 11/09/2019

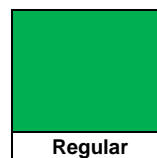
Hora: 12:30

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 vencidos: 3 latas de sprite light vencidas en heladera de comedor (24/08/19) y 4 bolsas de pan árabe Adser (08/19)
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3			3		Jamón crudo envasado al vacío Ibañez sin fecha de vencimiento y envase sin vacío.
<b>Total (Información General)</b>		13	0	0	13	0	
PERSONAL							
		P	C	NM	NC	NE	
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1				
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	3	3				
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				
<b>Total (Personal)</b>		28	28	0	0	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. La manguera de agua de la cafetera atraviesa el pasillo del mostrador.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20	20				
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		Faltan proteger dos luminarias que se encuentran en el sector de cocina.
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				
<b>Total (Estructura Edilicia)</b>		67	65	0	2	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		Heladera YG con hielo en sus paredes. Freezer de helados Daniels con hielo y suciedad. Las heladeras M1 y M2 (heladeras mostrador 1 y 2) poseen óxido en su interior.
<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>		<b>63</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	
<b>MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
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>	
<b>ALMACENAMIENTO</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
32	Verificación de orden y limpieza.	20			20		Depósito: Artefactos ajenos al comedor, la heladera exhibidora pierde agua.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Estanterías de Tia Maruca y alfajores guaymallen con restos de polvo.
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		Tartas sin TACC almacenados en el freezer donde se almacenan bolsas de pan.
36	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10			10		Productos almacenados sin protección adecuada (zanahoria rallada en cocina exhibidora de cocina) y sin fecha de elaboración (polenta en heladera de depósito, salsa de tomate en heladera msotrador M1)
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>101</b>	<b>0</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
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				
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
47	<b>Ausencia de insectos y roedores</b>	<b>50</b>	<b>50</b>				
48	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1	1				Última fumigación 30/08/2019
<b>Total (Control de plagas)</b>		<b>51</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>AUTOCONTROL</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10	10				
50	Registro de Limpieza	10	10				
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	10				
<b>Total (AUTOCONTROL )</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>SALON COMEDOR</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
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>		<b>42</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<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		No separan.
57	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1			1		No presentan.
<b>Total (RESIDUOS)</b>		<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>			<b>442</b>	<b>0</b>	<b>107</b>	<b>0</b>	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	80,51
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	19,49
<b>TOTAL</b>	<b>100</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)	11
Faltas graves (NC)	4
Otras faltas (NM)	0
No evaluado (NE)	0
Conforme ( C )	46
<b>Totales de Puntos</b>	<b>57</b>

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

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Rocio Morales	Paz	