

		ad de Ciencias Exactas y Naturales					IB - 84- 19	
EXACTAS		Registro de Inspección Bromatológica						
Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"			Fecha: 02/10/2019			Hora: 11:00		
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		Carne picada si rotulación adecuada. Fruta muy madura a la venta.	
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					
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	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					
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20			20		Pared y ceramicas deterioradas en la mesada de sandwiches, elaboración y área de lavado. Piso de cocina con filtración de agua. Canilla de una de las bachas de cocina rota. Canilla de baño con pérdida de agua.	
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		Luminarias sin protección contra roturas en el sector de cafetería y sector de exhibidoras de bandejas. Varias luminarias fuera de funcionamiento en sector de cafetería y cocina. Toma corriente en sector sandwiches y línea de cajas en mal estado.	
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					
Total (Estructura Edilicia)		67	46	0	21	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 cocina con grasa. Freezers de panadería con acumulación de hielo. HS y Hfys con restos de alimentos y suciedad en el riel de la puerta. HL y HY sin luz. HR con desagüe sucio y restos de agua. Freezer Daniel con suciedad en el piso del mismo.
Total (Cocina y Áreas de despacho)		63	43	0	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				
28	Exclusión de artículos rotos, corroídos y agrietados y de madera.	1	1				
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	77	0	0	0	
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE	
32	Verificación de orden y limpieza.	20			20		Artefactos en desuso almacenados en el depósito que dificultan la apropiada limpieza del sector. Falta de higiene en el sector de almacenamiento de verduras.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Estantes oxidados de cámara refrigerada.
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		Recipiente con especias sin tapa.
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				
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		Cafetera Le petit Pause y cafeta manual con limpieza deficiente.
45	Programa de Limpieza	1	1				
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 27/09/2019
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				
50	Registro de Limpieza actualizado	10	10				
51	Registro de recepción de Mercaderías Completo	10	10				
Total (AUTOCONTROL)		30	30	0	0	0	
SALON COMEDOR		P	C	NM	NC	NE	
52	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos.	20			20		Pisos detrás de heladeras y estanterías con limpieza deficiente. Microondas con restos de comida.
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				Último retiro 01/10/2019
Total (RESIDUOS)		21	21	0	0	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS			453	0	96	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	82,51
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	17,49
TOTAL	100,00

Bueno

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)	9
Faltas graves (NC)	3
Otras faltas (NM)	0
No evaluado (NE)	0
Conforme (C)	48
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	