



Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: "Comunidad Solidaria"

Fecha: 19/11/2019


Hora: 13:00

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	Se encontraron alimentos vencidos en depósito
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3			3	Se encontraron alimentos vencidos en depósito
<b>Total (Información General)</b>		<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>
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			
<b>Total (Personal)</b>		<b>28</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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 cerámicas deterioradas en la mesada de sandwiches, elaboración y área de lavado. Piso de cocina con filtración 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.
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>		<b>67</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>
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			
<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>		<b>63</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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				
<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		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				
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		Se encontraron alimentos vencidos en depósito
39	Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas.	10			10		Se encontró en depósito pan envasado y gaseosas en el piso.
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>111</b>	<b>0</b>	<b>41</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	Ausencia de insectos y roedores	50	50				
48	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1	1				Última visita 08/11/19
<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	Registro de temperaturas de Equipos de Frío completo	10			10		Registro incompleto en el sector ventas y en la heladera M2.
50	Registro de Limpieza actualizado	10	10				
51	Registro de recepción de Mercaderías Completo	10	10				
<b>Total (AUTOCONTROL )</b>		<b>30</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>10</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		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			
<b>Total (SALON COMEDOR)</b>		42	22	0	20	0
<b>RESIDUOS</b>		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 06/11/2019
<b>Total (RESIDUOS)</b>		21	21	0	0	0
		P	C	NM	NC	NE
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>			444	0	105	0

Las pinzas para ensaladas y otros alimentos que se encuentra a la venta en el lanchonette deben tener pinzas identificadas para evitar la contaminación con alérgenos.

Porcentaje de Cumplimiento (%)	80,87		<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
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	19,13		
<b>TOTAL</b>	100,00	<b>Bueno</b>	
Faltas No Cumplidas (NC)	10	<b>REFERENCIAS</b>	
Faltas graves (NC)	3	C:	Cumple
Otras faltas (NM)	0	NC:	No Cumple
No evaluado (NE)	0	NM:	Necesita Mejora
Conforme ( C )	47	NE:	No Evaluado
Totales de Puntos	57		
Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma	
Yessica Ballone	Alberto		

Cant.	Alimento vencido	Fecha de Vencimiento
1	Jugo de limón Marolio	16/10/19
1	Limonada levite	3/11/2019