

Buenos Aires, 30 de octubre de 2019

Señores:
Mutual de Ciencias

Evaluación del cumplimiento y mejora de las faltas correspondientes a la inspección anterior.

Faltas inspección anterior (10/10/2019)

- Un empleado con libreta sanitaria vencida
- Delantales del personal de cocina en condiciones no adecuadas para su uso en cocina.
- Azulejos y pisos de cocina dañados.
- Escasa ventilación en sector de cocina.
- Paños de cocina y paños utilizados para limpieza de pisos desgastados.
- Falta guante para manipulación de asaderas y ollas calientes.
- Heladeras de cocidos con restos de líquidos en el piso.
- Estanterías de depósito y mesa de cafetera sin recubrimiento adecuado para su correcta higiene.
- No tienen programa de limpieza.
- No tienen registro de mercadería.

Observaciones de la inspección (30/10/2019)

- Dos empleados de cocina no trabajan más. Se incorporó un ayudante de cocina provisoriamente*.
- Delantales de cocina en condiciones mejoradas para su uso en cocina.
- Incorporaron guante para manipulación de asaderas calientes.
- Continúan los azulejos y pisos de cocina dañados, la escasa ventilación en cocina, los paños de cocina desgastados, heladera de cocidos con resto líquidos en el piso y estanterías de depósito y mesa de cafetera sin recubrimiento adecuado.
- No se realizó el programa de limpieza.
- Registro de mercadería completo.

*El empleado que se incorpore definitivamente debe realizar el curso de manipulación, obtener la libreta sanitaria y tramitar seguro de trabajo.

Responsable.

Inspección realizada por:
Dra. Rocío Morales