



Registro de Inspección Bromatológica

EXACTAS UBABA Universidad Solidaria

Fecha: 09/12/2019

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 en góndola
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3			3		Se encontraron alimentos vencidos en góndola
Total (Información General)		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 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		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		Falta Jabón en dispenser de sector cocina.
15	Campana con tiraje e iluminación adecuados y sin exceso de grasa.	1	1				
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1			1		Algunas 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				
Total (Estructura Edilicia)		67	26	0	41	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 mostrador de cafetería (M1) con suciedad en puertas. Freezer panadería (Fp) con mucho hielo en paredes. Hornos con restos de grasa interior, exterior y en bandejas. Freezer Daniel (FD) con restos de hielo y suciedad en piso. Heladera Pritty (HP) con mucho hielo en pared trasera. Heladera msotrador (M2) con hielo. Microondas con suciedad externa.
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. Heladeras en desuso en depósito superior, packs de botellas de gaseosas en el piso.
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		Envases de especias sin tapa. Mayonesa, salsa de tomate y ketchup fraccionadas sin rotulación en heladera exhibidora de cocina.
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 góndola.
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, lejós de elementos de servicio y preparación.	1	1				
Total (Almacenamiento)		152	111	0	41	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		Estantes de golosinas con restos de polvo.
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 06/12/2019
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		Registro incompleto de temperaturas de heladeras y freezers.
50	Registro de Limpieza actualizado	10			10		Registro incompleto
51	Registro de recepción de Mercaderías Completo	10	10				
Total (AUTOCONTROL)		30	10	0	20	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				
57	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1	1				Último retiro 06/11/2019
Total (RESIDUOS)		21	21	0	0	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS			413	0	136	0	

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

Porcentaje de Cumplimiento (%)	75,23	Regular	VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00		si "C" > ó = 80% : Color VERDE
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	24,77		si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
TOTAL	100,00		si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA si "C" < 40% : Color ROJO
Faltas No Cumplidas (NC)	13		REFERENCIAS
Faltas graves (NC)	5		C: Cumple
Otras faltas (NM)	0		NC: No Cumple
No evaluado (NE)	0		NM: Necesita Mejora
Conforme (C)	44		NE: No Evaluado
Totales de Puntos	57		
Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma	
Rocio Morales	Alberto		

Cant.	Alimento vencido	Fecha de Vencimiento
2	Chocoarroz dulce de leche	3/12/2019
2	Cerela mix	8/11/2019
2	Mini oblea	5/12/2019
1	Tarta de verdura	Paquete abierto