

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutual de Ciencias						Fecha: 11/12/2019		Hora: 12:00			
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				
<b>Total (Información General)</b>						<b>13</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
PERSONAL						P	C	NM	NC	NE	
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.					1			1		Empleado recientemente contratado.
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.					3			3		Empleado sin libreta sanitaria ni seguro.
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>24</b>	<b>0</b>	<b>4</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		Azulejos y pisos de cocina dañados.
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	No hay vestuarios
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				
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		Escasa ventilación en el sector de cocina.
<b>Total (Estructura Edilicia)</b>						<b>67</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>20</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 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>	
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE	
32	Verificación de orden y limpieza.	20	20				
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Estanterías con superficies de madera en el depósito.
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		Sandwichs sin fecha de elaboración. Alimentos cocidos sin rotular en congelador de heladera de cocidos.
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>121</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>20</b>	
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	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		No hay programa de limpieza.
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	
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 fumigación 16/11/2019
<b>Total (Control de plagas)</b>		<b>51</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE	
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>	
SALÓN 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				
<b>Total (SALON COMEDOR)</b>		42	42	0	0	0	
<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				
57	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1			1		
<b>Total (RESIDUOS)</b>		21	20	0	1	0	
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>			490	0	19	40	

  

Porcentaje de Cumplimiento (%)	96,27
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	3,73
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

  

<b>Bueno</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	

  

<b>Faltas No Cumplidas (NC)</b>	8
<b>Faltas graves (NC)</b>	1
<b>Otras faltas (NM)</b>	0
<b>No evaluado (NE)</b>	2
<b>Cumple ( C )</b>	47
<b>Totales de Puntos</b>	57

  

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

  

<b>Inspección realizada por</b>	<b>Responsable Presente:</b>	<b>Firma</b>
Rocio Morales	Silvia	