

**EXACTAS**

Registro de Inspección Bromatológica

EUBABA "Solidaria"

Fecha: 03/01/2020

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 | | Se encontraron alimentos vencidos en góndola y depósito |
| 2 | Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A. | 3 | | | 3 | | Se encontraron alimentos vencidos en góndola y depósito |
| 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 | | | | |
| 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 | 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 | | 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 hielo en pared trasera. Heladera mostrador (M2) con hielo. |
| 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 | | No se utiliza las pinzas diferenciadas para evitar la contaminación cruzada con alérgenos. |
| 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 | 73 | 0 | 4 | 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. |
| 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 | | Queso fraccionado, salsa de frutilla en una jarra sin identificar y sin fecha. |
| 37 | Ausencia de alimentos con más de 24 horas de elaboración. Todos los alimentos se encuentran aptos para el consumo. | 10 | | | 10 | | Sandwichs de miga (4u), sandwichs de milanesa (9u), sandwich de jamón crudo y queso (9u), sandwich de jamón y queso (8u) sin fecha de elaboración |
| 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 | 101 | 0 | 51 | 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 27/12/2019 |
| 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 | | Registro incompleto |
| Total (AUTOCONTROL) | | 30 | 0 | 0 | 30 | 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 23/12/2019 |
| Total (RESIDUOS) | | 21 | 21 | 0 | 0 | 0 |
| | | P | C | NM | NC | NE |
| TOTAL DE PUNTOS | | | 409 | 0 | 140 | 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 (%) | 74,50 | Regular | VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS |
| Porcentaje de Necesita Mejora (%) | 0,00 | | si "C" > ó = 80% : Color VERDE |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 25,50 | | 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) | 15 | | REFERENCIAS |
| Faltas graves (NC) | 6 | | C: Cumple |
| Otras faltas (NM) | 0 | | NC: No Cumple |
| No evaluado (NE) | 0 | | NM: Necesita Mejora |
| Conforme (C) | 42 | | NE: No Evaluado |
| Totales de Puntos | 57 | | |
| Inspección realizada por | Responsable Presente: | Firma | |
| Yessica Ballone | Alberto | | |

| Cant. | Alimento vencido | Fecha de Vencimiento |
|-------|------------------------------|----------------------|
| 5 | Jugo BC 500 ml | 27/11/2019 |
| 1 | Panceta Ahumada La Casuarina | 27/12/2019 |
| 2 | Mozzarella Cavanelas | 23/12/2019 |