
		Ciencias Exactas y Naturales					IB - 03- 20
Registro de Inspección Bromatológica							
E		Fecha: 28/01/2020			Hora: 11:00		
PUNTOS DE CONTROL							
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, sin fecha de elaboración y sin vacío en depósito	
<b>Total (Información General)</b>		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				
<b>Total (Personal)</b>		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				
<b>Total (Estructura Edilicia)</b>		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	Exhibidor de empanadas con restos de alimentos.	
<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>		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. Correcta separación de alimentos con alérgenos.	40			40	No se utiliza las pinzas diferenciadas para evitar la contaminación cruzada con alérgenos.	
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		Los alimentos descongelados no poseen la fecha de descongelado.
31	<b>Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.</b>	30			30		Sandwichs preparados no almacenados en heladera inmediatamente.
<b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>		77	2	0	75	0	
<b>ALMACENAMIENTO</b>		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. Maderas sobre alimentos en depósito.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Estantes oxidados de cámara refrigerada.
34	<b>Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.</b>	40	40				
35	<b>Almacenamiento de alimentos libres de gluten (sin TACC) en áreas separadas del resto de los alimentos.</b>	20			20		Alimentos sin TACC no poseen la separación adecuada en el Freezer de cocina.
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	<b>Ausencia de alimentos con más de 24 horas de elaboración. Todos los alimentos se encuentran aptos para el consumo.</b>	10			10		Se encontraron sandwichs con fecha de elaboración 27/01/20: Pebete con jamón y queso (4 unidades), sandwich de miga (9 unidades), Jamón y queso cortado con fecha 27/01/20. También se encontraron sandwich a la venta sin fecha de elaboración: Medialuna con jamón y queso (3 unidades), trenzas con jamón y queso (5 unidades)
38	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	10			10		Se encontraron alimentos vencidos y con pérdida de vacío en depósito.
39	Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas.	10	10				
40	<b>Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.</b>	30	30				
41	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejas de elementos de servicio y preparación.	1	1				
<b>Total (Almacenamiento)</b>		152	81	0	71	0	
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>		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 con restos de polvo.
45	Programa de Limpieza	1	1				
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>		5	4	0	1	0	
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		P	C	NM	NC	NE	
47	<b>Ausencia de insectos y roedores</b>	50	50				
48	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1			1		Última visita 27/12/2019
<b>Total (Control de plagas)</b>		51	50	0	1	0	
<b>AUTOCONTROL</b>		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
<b>Total (AUTOCONTROL )</b>		30	0	0	30	0	
<b>SALON COMEDOR</b>		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>		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
<b>Total (RESIDUOS)</b>		21	21	0	0	0
		P	C	NM	NC	NE
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>			317	0	232	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.

<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>	57,74		<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>
<b>Porcentaje de Necesita Mejora (%)</b>	0,00		si "C" > ó = 80% : Color VERDE
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>	42,26		si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
<b>TOTAL</b>	100,00		si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA si "C" < 40% : Color ROJO
<b>Faltas No Cumplidas (NC)</b>	20		<b>REFERENCIAS</b>
<b>Faltas graves (NC)</b>	9		C: Cumple
<b>Otras faltas (NM)</b>	0		NC: No Cumple
<b>No evaluado (NE)</b>	0		NM: Necesita Mejora
<b>Conforme ( C )</b>	37		NE: No Evaluado
<b>Totales de Puntos</b>	57		
<b>Inspección realizada por</b>	<b>Responsable Presente:</b>	<b>Firma</b>	
Yessica Ballone	Maria		

Cant.	Alimento vencido	Fecha de Vencimiento
1	Paleta de cerdo cocida Las Casuarinas	Fecha de vencimiento borrada
2	Paleta de cerdo cocida Las Casuarinas	Sin rótulo y sin vencimiento
1	Salame tipo milan 1804	24/1/2020

Cant.	Alimento	Incidencia
3	Panceta cocida ahumada	Sin vacío