

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"

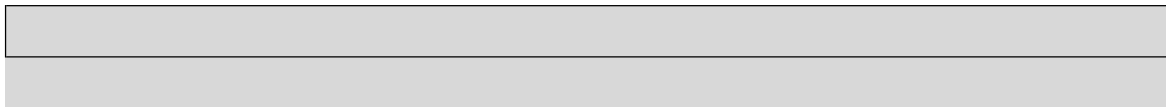
Fecha: 07/02/2020

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 depósito y góndola
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3			3	Se encontraron alimentos vencidos y una ensalada sin fecha de vencimiento
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		Falta de orden y limpieza
13	Vestidores y sanitarios en buenas condiciones de higiene. Sanitarios con papel higiénico, jabón y toallas descartables para manos.	20		20		Falta de bolsa de basura en sanitarios y mejorar limpieza
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	24	22	21	0
COCINA Y AREAS DE DESPACHO		P	C	NM	NC	NE
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.	10			10	Bolsas de gelatina y condimentos sin cerrar
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	Horno en el sector cafetería oxidado y con falta de limpieza.
Total (Cocina y Áreas de despacho)		63	33	0	30	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 ajenos al comedor almacenados, falta de orden y limpieza en los depósitos. Telarañas, grasa y polvo en el piso del sector de fritura. Heladera mostrador 1, tiene agua en el piso interior.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1		Estantes oxidados de cámara refrigerada y en heladera mostrador.
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		Bolsas de flan y porotos sin cerrar
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 y alimentos separados sin identificar
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		Barra de ensaladas no mantiene temperatura de refrigeración
41	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	1	1				
Total (Almacenamiento)		152	81	0	71	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 con restos de polvo.
45	Programa de Limpieza	1	1				
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1			1		Falta de orden y mantenimiento de los instrumentos de limpieza (escoba y pala)
Total (Limpieza y Desinfección)		5	3	0	2	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 31/01/2020
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 en heladera de sandwiches y ensaladas.
50	Registro de Limpieza actualizado	10			10		Registro incompleto en cocina y depósito
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			360	22	167	0



Porcentaje de Cumplimiento (%)	65,57	Regular	VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS 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
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	4,01		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	30,42		
TOTAL	100,00		
Faltas No Cumplidas (NC)	16	REFERENCIAS	
Faltas graves (NC)	5	C:	Cumple
Otras faltas (NM)	2	NC:	No Cumple
No evaluado (NE)	0	NM:	Necesita Mejora
Conforme (C)	39	NE:	No Evaluado
Totales de Puntos	57		
Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma	
Yessica Ballone, María Luisa Maldonado	Catalina		

Cant.	Alimento vencido	Fecha de Vencimiento
2	Gaseosa pepsi 500 ml	2/2/2020
1	Ensalada Cielito lindo mix	Sin vencimiento
4	Harinas 000 Favorita	13/1/2020