

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Comunidad Solidaria"		Fecha: 11/02/2020					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		Latas de energizante golpeadas, un helado con rastro de descongelamiento, dos naranjas en mal estado. Hamburguesas congeladas sin rótulo.
Total (Información General)		13	10	0	3	0	
PERSONAL							
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1				
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	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		Ausencia de aviso en el baño de mujeres.
9	Ausencia de personal comiendo / fumando.	1	1				
Total (Personal)		28	27	0	1	0	
ESTRUCTURA EDILICIA							
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.	1			1		Cerámica rotas en línea de servicio. No poseen pisos antideslizantes en sector cocina.
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		Faltan toallas descartables y jabón de manos tanto en el baño de mujeres y hombres.
14	Lavamanos con agua caliente, jabón líquido y toallas desechables disponibles en todas las áreas.	20		20			Falta jabón de manos en el área de lavado.
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		Falta de ventilación en el área de cocina.
Total (Estructura Edilicia)		67	25	20	22	0	
COCINA Y AREAS DE DESPACHO							
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.	10			10		Latas de durango abiertas y almacenadas en heladera. Aderezo abierto y conservado en ambiente.
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		Recipientes de basura en sector cocina, sin tapa.
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		Las heladeras M1 y M2 (heladeras mostrador 1 y 2) poseen óxido en su interior. Cámara de refrigeración en depósito con estantes oxidados.
Total (Cocina y Áreas de despacho)		63	23	0	40	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 4 hs.	1	1					
30	Descongelación controlada.	1	1					
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitan 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		Depósito: Artefactos ajenos al comedor en malas condiciones higiénicas.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1	1					
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					
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		Vasos y bandejas descartables sin protección en depósito.
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					
Total (Almacenamiento)		152	122	0	30	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					
45	Programa de Limpieza	1	1					
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1					
Total (Limpieza y Desinfección)		5	5	0	0	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					Ultimo registro: 07/02
Total (Control de plagas)		51	51	0	0	0		
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE		
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10	10					
50	Registro de Limpieza	10				10		Incompleto en depósito
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	10					
Total (AUTOCONTROL)		30	20	0	10	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		No separan.
57	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1		1			
Total (RESIDUOS)		21	0	1	20	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS			402	21	126	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	73,22
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	3,83
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	22,95
TOTAL	100

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

Faltas No Cumplidas (NC)	12
Faltas graves (NC)	4
Otras faltas (NM)	2
No evaluado (NE)	0
Conforme (C)	43
Totales de Puntos	57

REFERENCIAS	
C:	Cumple
NC:	No Cumple
NM:	Necesita Mejora
NE:	No Evaluado

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Yessica Ballone, María Luisa Maldonado	Paz	