

**Registro de Inspección Bromatológica**

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"		Fecha: 12/04/2022		Hora: 11:30		
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.	15	15			
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	10			10	
Total (Información General)		25	15	0	10	0
PERSONAL		P	C	NM	NC	NE
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1			
4	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos.	40			40	
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)		65	4	20	40	1
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	15	15			
12	Mesas de trabajo de material sanitario en buen estado y limpias	5	5			
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			
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)		65	44	20	1	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.	5	5			
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20	20			
Total (Cocina y Áreas de despacho)		67	67	0	0	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.	5	5				
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.	5	5				
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30		30			Cajas de hamburguesas en freezer con tapa poco segura.
<b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>		82	52	30	0	0	
<b>ALMACENAMIENTO</b>		P	C	NM	NC	NE	
32	Verificación de orden y limpieza.	20	20				
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	5		5			Limpieza de estante de medialunas.
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			Mejorar la forma de conservación de los alimentos sin TACC.
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.	15	15				
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, lejós de elementos de servicio y preparación.	1	1				
<b>Total (Almacenamiento)</b>		161	136	25	0	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.	5		5			Limpieza de bandejas debe mejorar.
45	Programa de Limpieza	1				1	Próxima visita.
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>		9	3	5	0	1	
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		P	C	NM	NC	NE	
47	Ausencia de insectos y roedores	50	50				
48	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	5				5	Última visita: a confirmar
<b>Total (Control de plagas)</b>		55	50	0	0	5	
<b>AUTOCONTROL</b>		P	C	NM	NC	NE	
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15			15		Registros incompletos
50	Registro de Limpieza	10				10	Próxima visita.
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10				10	Próxima visita.
<b>Total (AUTOCONTROL )</b>		35	0	0	15	20	
<b>SALON COMEDOR</b>		P	C	NM	NC	NE	

52	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos.	10			10		Se encontró suciedad y basura en los pisos del salón.
53	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20	20				
54	Salón ventilado y bien iluminado	5	5				
55	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente.	5	5				
<b>Total (SALON COMEDOR)</b>		40	30	0	10	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	Última fecha de retiro:
<b>PROTOCOLO COVID-19</b>		P	C	NM	NC	NE	
58	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	5	5				
59	Los trabajadores usan correctamente los elementos de protección personal (barbijo).	10	10				
<b>Total (RESIDUOS)</b>		35	35	0	0	1	
		P	C	NM	NC	NE	
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		639	436	100	76	28	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	71,24
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	15,65
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	12,42
<b>TOTAL</b>	<b>99</b>

Regular
---------

<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

Faltas No Cumplidas (NC)	5
Faltas graves (NC)	2
Otras faltas (NM)	6
No evaluado (NE)	5
Cumple ( C )	41
<b>Totales de Puntos</b>	<b>57</b>

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

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
María Luisa Maldonado H.	Alberto Valenzuela	