

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab I "Comunidad Solidaria"

Fecha: 10/03/2022

Hora: 12:15

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				
Total (Información General)			13	13	0	0	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.		3			3		Plazo para presentar el carnet: 07 Marzo de 2022
5	Uniforme completo y limpio. Cabellos cortos y/o recogidos. Manos sin joyas con uñas cortas, limpias y sin pintar. Heridas cubiertas.		20		20			El uniforme debe ser renovado.
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	3	21	3	1	
ESTRUCTURA EDILICIA			P	C	NM	NC	NE	
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.		1		1			Rejillas en condiciones poco aceptables.
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				
14	Lavamanos con agua caliente, jabón líquido y toallas desechables disponibles en todas las áreas.		20		20			Falta de papel de secado en la pileta de área de venta.
15	Campana con tiraje e iluminación adecuados y sin exceso de grasa.		1		1			
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.		1			1		Iluminación en el área de deposito de instrumentos de cocina nula.
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	43	23	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			Se recomienda renovar los paños de cocina.
24	Separación de equipo limpio y sucio.		1	1				
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.		20		20			Heladera del sector cocina con falta de limpieza. Colocar estantes para que la distribución de frío se mantenga.
Total (Cocina y Áreas de despacho)			63	23	40	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			Se encontró bandeja de papas fritas preparadas junto a la bandeja de milanesas crudas.
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		Heladera de 4 puertas del sector depósito mantiene una temperatura >5°C.
30	Descongelación controlada.	1	1				
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30	30				
Total (Manipulación de Alimentos)		77	36	40	1	0	
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE	
32	Verificación de orden y limpieza.	20		20			Falta orden y limpieza en área de depósito y cocina.
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			Se encontró verdura dentro de heladera sin bolsa de protección.
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			Se recomienda zonificar el área de depósito donde a simple vista se identifique el producto y las fechas de vencimiento.
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, lejos de elementos de servicio y preparación.	1		1			Se recomienda zonificar el área de guardado.
Total (Almacenamiento)		152	90	42	0	20	
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	Próxima visita
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1		1			
Total (Limpieza y Desinfección)		5	3	1	0	1	
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				50	Próxima visita.
Total (Control de plagas)		51	50	0	0	50	
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE	
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10	10				
50	Registro de Limpieza	10				10	Próxima visita.
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10				10	Próxima visita.
Total (AUTOCONTROL)		30	10	0	0	20	
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	1	41	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				Última fecha de retiro: 02/03/2022
PROTOCOLO COVID-19		P	C	NM	NC	NE	
58	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	5	20				
59	Los trabajadores usan correctamente los elementos de protección personal (barbijo).	10	10				
Total (RESIDUOS)		15	51	0	0	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS		543	323	208	5	92	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	60,26
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	38,31
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	0,93
TOTAL	99

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)	3
Faltas graves (NC)	1
Otras faltas (NM)	18
No evaluado (NE)	6
Cumple (C)	30
Totales de Puntos	57

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

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
María Luisa Maldonado H.	Lisbeth Muñoz	