

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"						Fecha: 08/03/2022		Hora: 12:30			
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.					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		Los baños no cuentan con papel higienico, toallas descartables y no estaban limpios.
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		Iluminación en el área de freezers del subsuelo ineficiente.
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	23	23	21	0	
COCINA Y AREAS DE DESPACHO						P	C	NM	NC	NE	
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.					10		10			Se encontró leche en jarras, sin film de protección.
20	Facilidades para mantener los alimentos calientes a más de 60°C.					1	1				
21	Uso de aderezos en envases individuales.					1		1			Aderezos para ensaladas (aceite, vinagre etc).
22	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.					10			10		Se encontraron basureros sin tapa en el área de sanduchería.
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				
Total (Cocina y Áreas de despacho)						63	42	11	10	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	Heladera bajo exhibidor de ensaladas, se encontró con una puerta rota. Se recomienda suspender su uso.
30	Descongelación controlada.	1	1			
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30	30			
Total (Manipulación de Alimentos)		77	76	0	1	0
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE
32	Verificación de orden y limpieza.	20		20		Falta orden y limpieza.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1			1	Heladeras y mesadas en el área de cocina sucias.
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 lechuga y tomate en la heladera sin bolsa y sin fecha. En el depósito, fruta en mal estado y con moscas.
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			
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	100	21	11	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		
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1		1		
Total (Limpieza y Desinfección)		5	3	2	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	50			Fumigación FCEN: 04/03/2022
Total (Control de plagas)		51	100	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		
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10				10 Próxima visita.
Total (AUTOCONTROL)		30	10	10	0	10
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	31	20	0	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS		543	402	149	46	31	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	67,34
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	27,44
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	7,71
TOTAL	102

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)	7
Faltas graves (NC)	3
Otras faltas (NM)	16
No evaluado (NE)	3
Cumple (C)	31
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.	Alberto	