

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab I "Comunidad Solidaria"						Fecha: 03/05/2022		Hora: 10:35		
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	Se encontró fiambre fraccionado y bolsas de pan frezado sin fecha.
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	Uno de los trabajadores no cuenta con el carnet habilitado.
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	Próxima visita
8	Avisos de lavado de manos.					1	1			
9	Ausencia de personal comiendo / fumando.					1	1			
Total (Personal)						65	24	0	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		Mesada porosa en la zona de elaboración de sandwichs. Se recomendó usar la mesada de acero inoxidable.
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	Lampara en la zona de cocina debe ser cambiada.
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	59	5	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		El agua de baño María debe ser cambiada habitualmente.
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	66	1	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					
Total (Manipulación de Alimentos)		82	82	0	0	0		
ALMACENAMIENTO		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					
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			Todos los alimentos deben contar con fecha de elaboración o recepción.
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				Las cajas de yogurt y demás alimentos no deben ser colocados en las heladeras exhibidoras.
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)		161	141	10	10	0		
LIMPIEZA Y DESINFECCION		P	C	NM	NC	NE		
42	Lavado: uso de agua caliente y desinfectantes.	1		1				Los desinfectantes utilizados deben ser inoloros.
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					
45	Programa de Limpieza	1	1					
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1					
Total (Limpieza y Desinfección)		9	8	1	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	5				5		Última visita:
Total (Control de plagas)		55	50	0	0	5		
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE		
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15		15				Registro de heladera de ensaladas desactualizado.
50	Registro de Limpieza	10	10					
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	10					
Total (AUTOCONTROL)		35	20	15	0	0		
SALON COMEDOR		P	C	NM	NC	NE		

52	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos.	10	10				
53	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20		20			Es necesario mantener una limpieza continua de las mesas del salón, además de los microondas de uso público.
54	Salón ventilado y bien iluminado	5	5				
55	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente.	5	5				
Total (SALON COMEDOR)		40	20	20	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: 21 de Abril de 2022
PROTOCOLO COVID-19		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				
Total (RESIDUOS)		35	35	0	0	1	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS		639	520	52	61	7	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	82,15
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	8,14
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	9,64
TOTAL	100



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)	4
Faltas graves (NC)	2
Otras faltas (NM)	6
No evaluado (NE)	2
Cumple (C)	45
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.	Diego Benitez	