

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"

Fecha: 19/05/2022

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.	15	15				
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	10			10		Se encontró fiambre para devolución por no contar con fecha de vencimiento. El mismo ya se había usado.
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		Cuentan con personal nuevo, no estable.
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		Dos miembros del personal usan pulseras y uno anillo y cadena. Se informó que no lo pueden usar más durante la jornada.
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	3	0	61	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		Se debe cambiar la canilla del lavamanos de los baños del personal.
14	Lavamanos con agua caliente, jabón líquido y toallas desechables disponibles en todas las áreas.	20			20		Los baños del personal no cuenta con agua caliente.
15	Campana con tiraje e iluminación adecuados y sin exceso de grasa.	1		1			La campana de extracción no funciona. Realizar el pedido de reparación.
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	24	1	40	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		Se encontraron basureros sin tapa en el área de cocina, que a su vez se observaban moscas sobrevolando.
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	37	20	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.	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			Se encontraron empanadas de verdura congeladas en cajas sobre la mesada. La encargada supo decir que las trajeron en el día y que usan inmediatamente.
Total (Manipulación de Alimentos)		82	52	30	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		Se encontró empanadas frezadas con el film roto. La encargada las tiro en el momento y dijo que se preparará el pedido sin TACC al instante.
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		Se encontró carne cocida en la heladera de frente al exhibidor de ensaladas con fecha 17/05/2022
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			Se requiere que los desinfectantes fraccionados estén debidamente rotulados.
Total (Almacenamiento)		161	100	26	35	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.	5			5		Se debe implementar el protocolo de limpieza de dispensadores de agua.
45	Programa de Limpieza	1			1		Próxima visita.
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	5			5		La basura no fue retira hasta la hora de la visita.
Total (Limpieza y Desinfección)		13	1	1	5	6	
CONTROL DE PLAGAS		P	C	NM	NC	NE	
47	Ausencia de insectos y roedores	50		50			Se encontraron moscas cerca de los basureros de cocina.
48	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	5			5		Última visita: 05/2022
Total (Control de plagas)		55	0	50	5	0	
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE	
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15	15				Registros completos
50	Registro de Limpieza	10			10		Próxima visita.
51	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10			10		Próxima visita.
Total (AUTOCONTROL)		35	15	0	0	20	

SALON COMEDOR		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			
Total (SALON COMEDOR)		40	30	10	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: 21/04/2022
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
TOTAL DE PUNTOS		643	312	138	166	28

Porcentaje de Cumplimiento (%)	50,65
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	21,46
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	26,95
TOTAL	99



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)	11
Faltas graves (NC)	8
Otras faltas (NM)	9
No evaluado (NE)	5
Cumple (C)	32
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 Valenzuela - Romina Barrera	