

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"

Fecha: 14/06/2022

Hora: 15:15

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.	15			15	
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	10			10	Se encontró una bolsa de hamburguesas de carne. "Alimentos caseros". F.elab: 22/05/22. F.vto: 26/05/22
Total (Información General)		25	0	0	25	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			Todos los miembros del establecimiento cuentan con el carnet de manipulador de alimentos (BA)
5	Uniforme completo y limpio. Cabellos cortos y/o recogidos. Manos sin joyas con uñas cortas, limpias y sin pintar. Heridas cubiertas.	20			20	Se observó que uno de los empleados ingreso al baño con el delantal de cocina en uso.
6	Ausencia de personal enfermo.	1	1			
7	Existencia de botiquín.	1			1	Algunos de los productos estaban vencidos.
8	Avisos de lavado de manos.	1	1			
9	Ausencia de personal comiendo / fumando.	1	1			
Total (Personal)		65	43	1	21	0
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		Al momento de la inspección el termotanque se encontraba desenchufado.
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	44	21	0	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.	5		5		El agua del baño maría debe ser cambiada regularmente.
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 y baño.
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)		71	36	25	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			Se encontraron tomates con restos de hielo en su superficie, almacenados a T. amb.
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30					
Total (Manipulación de Alimentos)		82	47	5	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 pan de queso (sin tacc), junto a bolsas de alimentos con 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		Se encontró varios alimentos preparados y embalados con fecha 14/06.
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			Se requiere que los desinfectantes fraccionados esten debidamente rotulados.
Total (Almacenamiento)		161	120	6	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				
45	Programa de Limpieza	1	1				
46	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	5	5				
Total (Limpieza y Desinfección)		13	13	0	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: 06/2022
Total (Control de plagas)		55	50	0	5	0	
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE	
49	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15		15			Registro de freezer de helados desactualizado. Última fecha: 10/06
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		20				Se encontró suciedad y basura en los pisos del salón.
53	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20		20				Varias mesas del salon comedor se encontraron sucias.
54	Salón ventilado y bien iluminado	5	5					
55	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente.	5	5					
Total (SALON COMEDOR)		40	10	40	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: 10/06/2022
PROTOCOLO COVID-19		P	C	NM	NC	NE		
58	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	5		5				Falta de solución desinfectante en el área de caja, debe estar disponible para usuarios y miembros del establecimiento.
59	Los trabajadores usan correctamente los elementos de protección personal (barbijo).	10		10				Se encontró al personal de cocina sin barbijo
Total (RESIDUOS)		21	21	15	0	0		
		P	C	NM	NC	NE		
TOTAL DE PUNTOS		633	404	128	96	0		

Porcentaje de Cumplimiento (%)	64,33
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	20,22
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	15,29
TOTAL	100

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)	8
Faltas graves (NC)	6
Otras faltas (NM)	13
No evaluado (NE)	0
Cumple (C)	35
Totales de Puntos	56

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

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
María Luisa Maldonado H.	Romina Barrera	