

Registro de Inspección Bromatológica

| Establecimiento: Comedor Pab I "Comunidad Solidaria" | | | Fecha: 14/07/2022 | | | Hora: 16:15 | | |
|--|--|-----------|-------------------|-----------|-----------|---------------|----------|---|
| 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. | 35 | | | | | | |
| 2 | Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A. | 20 | | | | | | |
| Total (Información General) | | 55 | 0 | 0 | 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. | 35 | 35 | | | | | 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 | | | | | |
| 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) | | 60 | 60 | 0 | 0 | 0 | 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 | | | | Dispensers de jabón obstruidos. Tenian jabón en botella. |
| 15 | Campana con tiraje e iluminación adecuados y sin exceso de grasa. | 1 | 1 | | | | | |
| 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 | 45 | 20 | 0 | 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 | | | Baño Maria no abastece de suficiente calor. |
| 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 encontró un tacho de basura sin tapa en la zona de lavado. |
| 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 | 56 | 0 | 15 | 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. | 10 | 10 | | | | |
| 31 | Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas. | 30 | | | 30 | | En el sector cocina se encontraron varios alimentos cocidos, embalados y con fecha, apilados sobre la mesada. |
| Total (Manipulación de Alimentos) | | 87 | 57 | 0 | 30 | 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 | | | Se encontró polvo en los estantes y sobre los productos exhibidos en zona de Kiosco. |
| 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 ensaladas con film y sin fecha en la heladera destinada para aquello. |
| 37 | Ausencia de alimentos con más de 24 horas de elaboración. | 30 | | 30 | | | Varias bandejas de alimentos preparados se encontraron con fecha de 14/07 y se disponían a ser guardados para el día siguiente. |
| 38 | Ausencia de alimentos con más de 48 horas de elaboración. | 50 | 50 | | | | |
| 39 | Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada. | 10 | | | 10 | | Alimentos que no debían ser guardados, no se identificaron como descarte. |
| 40 | Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas. | 10 | 10 | | | | |
| 41 | Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente. | 30 | | 30 | | | |
| 42 | 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) | | 226 | 141 | 65 | 20 | 0 | |
| LIMPIEZA Y DESINFECCION | | P | C | NM | NC | NE | |
| 43 | Lavado: uso de agua caliente y desinfectantes. | 1 | 1 | | | | |
| 44 | Uso de productos de limpieza y/o desinfección autorizados por organismos competentes. | 1 | 1 | | | | |
| 45 | Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones. | 5 | 5 | | | | |
| 46 | Programa de Limpieza | 1 | 1 | | | | |
| 47 | Mantenimiento de zonas de disposición de la basura. | 5 | | | 5 | | |
| Total (Limpieza y Desinfección) | | 13 | 8 | 0 | 5 | 0 | |
| CONTROL DE PLAGAS | | P | C | NM | NC | NE | |
| 48 | Ausencia de insectos y roedores | 50 | 50 | | | | |
| 49 | Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente | 5 | 5 | | | | Última visita: 06/2022 |
| Total (Control de plagas) | | 55 | 55 | 0 | 0 | 0 | |
| AUTOCONTROL | | P | C | NM | NC | NE | |
| 50 | Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo | 15 | | | 15 | | No se completaron los registros del día. Última fecha de registro : 13/07/2022 |

| | | | | | | | |
|------------------------------|---|------------|------------|------------|-----------|-----------|---|
| 51 | Registro de Limpieza | 10 | 10 | | | | |
| 52 | Recepción de Mercaderías - Registro Completo | 10 | 10 | | | | |
| Total (AUTOCONTROL) | | 35 | 20 | 0 | 15 | 0 | |
| SALON COMEDOR | | P | C | NM | NC | NE | |
| 53 | Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos. | 10 | | 20 | | | Se encontró suciedad y basura en los pisos y mesas del salón. |
| 54 | Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado | 20 | 20 | | | | |
| 55 | Salón ventilado y bien iluminado | 5 | 5 | | | | |
| 56 | Tachos de basura limpios y vaciados regularmente. | 5 | 5 | | | | |
| Total (SALON COMEDOR) | | 40 | 30 | 20 | 0 | 0 | |
| RESIDUOS | | P | C | NM | NC | NE | |
| 57 | Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común) | 20 | 20 | | | | |
| 58 | Presentación de comprobantes de retiro de aceite | 1 | 1 | | | | Última fecha de retiro: 06/2022 |
| PROTOCOLO COVID-19 | | P | C | NM | NC | NE | |
| 59 | Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos. | 5 | 5 | | | | |
| Total (RESIDUOS) | | 26 | 26 | 0 | 0 | 0 | |
| | | P | C | NM | NC | NE | |
| TOTAL DE PUNTOS | | 733 | 498 | 105 | 85 | 0 | |

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Porcentaje de Cumplimiento (%) | 72,38 |
| Porcentaje de Necesita Mejora (%) | 14,32 |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 12,35 |
| 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) | 7 |
| Faltas graves (NC) | 2 |
| Otras faltas (NM) | 5 |
| No evaluado (NE) | 0 |
| Cumple (C) | 43 |
| Totales de Puntos | 55 |

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

| | | |
|--------------------------|-----------------------|-------|
| Inspección realizada por | Responsable Presente: | Firma |
| María Luisa Maldonado H. | Diego | |