

**Registro de Inspección Bromatológica**

Establecimiento: Comedor Pab I "Comunidad Solidaria"			Fecha: 04/08/2022		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					
<b>Total (Información General)</b>		<b>55</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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				
<b>Total (Personal)</b>		<b>60</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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			Techo sobre baño maría con rajadura.
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				
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				
<b>Total (Estructura Edilicia)</b>		<b>65</b>	<b>50</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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 María no abastece de suficiente calor.
21	Uso de aderezos en envases individuales y limpios.	5			5		La mesada y bandeja de aderezos se encontraba sucia y con grasa.
22	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10		10			Sin descarte de basura de depósito por falta de lugar en el contenedor externo.
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				
<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>		<b>75</b>	<b>55</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	
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.	10			10		Se almacenó purés calientes en la heladera.
30	Descongelación controlada.	10	10				
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30	30				
<b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>		96	86	0	10	0	
<b>ALMACENAMIENTO</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
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			Se encontró ensaladas sin film y sin fecha en la heladera destinada para aquello.
37	Ausencia de alimentos con más de 24 horas de elaboración.	30			30		Se encontró bandejas de milenesas cocidas guardadas con film en heladera.
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.	20			20		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.	5	5				
<b>Total (Almacenamiento)</b>		240	180	10	50	0	
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
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		Se encontró polvo en los estantes y sobre los productos exhibidos en zona de Kiosco.
46	Programa de Limpieza	5			5		No se presentó.
47	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	5		5			
<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>		17	2	5	10	0	
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
48	Ausencia de insectos y roedores	50	50				
49	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	5	5				Última visita: 07/2022
<b>Total (Control de plagas)</b>		55	55	0	0	0	
<b>AUTOCONTROL</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
50	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15	15				

51	Registro de Limpieza	10			10		No presentó
52	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	10				
<b>Total (AUTOCONTROL )</b>		<b>35</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	
<b>SALON COMEDOR</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
53	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos.	10	10				
54	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20		20			Falta de limpieza en mesas del salón.
55	Salón ventilado y bien iluminado	5	5				
56	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente.	5	5				
<b>Total (SALON COMEDOR)</b>		<b>40</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>RESIDUOS</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
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: 07/2022
<b>PROTOCOLO COVID-19</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
59	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	5	5				
<b>Total (RESIDUOS)</b>		<b>26</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		<b>764</b>	<b>559</b>	<b>65</b>	<b>85</b>	<b>0</b>	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	78,84
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	8,51
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	11,99
<b>TOTAL</b>	<b>99</b>

Regular
---------

<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>
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)	1
Otras faltas (NM)	6
No evaluado (NE)	0
Cumple ( C )	42
<b>Totales de Puntos</b>	<b>55</b>

<b>REFERENCIAS</b>	
<b>C:</b>	Cumple
<b>NC:</b>	No Cumple
<b>NM:</b>	Necesita Mejora
<b>NE:</b>	No Evaluado

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
María Luisa Maldonado H.	Lisbeth Muñoz	