

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"						Fecha: 25/08/2022		Hora: 10:20			
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	35				
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.					20	20				
Total (Información General)						55	55	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			Se debe tener un uniforme limpio extra, especialmente delantales. El cabello debe estar completamente cubierto y sujeto.
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	40	20	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			Sistema de desagüe para sanitarios del personal no funciona correctamente.
14	Lavamanos con agua caliente, jabón líquido y toallas desechables disponibles en todas las áreas.					20	20				Termotanque en funcionamiento
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				Se instalará vidrio separador en el área de buffet.
20	Facilidades para mantener los alimentos calientes a más de 60°C.					5	5				
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			Los guantes para horno necesitan recambio.
24	Separación de equipo limpio y sucio.					5	5				
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.					20		20			Falta de limpieza en heladeras, sector cocina.
Total (Cocina y Áreas de despacho)						71	31	40	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.	10	10				
30	Descongelación controlada.	10	10				
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30			30		Se encontró jamón en una bandeja en la mesada. Se informó que no puede permanecer mucho tiempo sin cadena de frío.
Total (Manipulación de Alimentos)		96	66	0	30	0	
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE	
32	Verificación de orden y limpieza.	20		20			Falta de limpieza en el área de depósito
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	5		5			Estantes de depósito oxidados, es necesario pintarlos o cambiarlos. Al momento de la limpieza no se debe usar lavandina, es corrosiva.
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			En uno de los freezer del subsuelo se encontró pechugas de pollo congelado en una bolsa azul rota y sin fecha.
37	Ausencia de alimentos con más de 24 horas de elaboración.	30			30		Se encontró milanesas, pollo a la crema y carne guisada, con film y sin fecha.
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				
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	161	35	30	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			Limpieza de dispenser no registrada.
46	Programa de Limpieza	1		1			Registrar las tareas de limpieza.
47	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	5	5				
Total (Limpieza y Desinfección)		13	7	6	0	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: 08/2022
Total (Control de plagas)		55	50	0	5	0	
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE	
50	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15			15		Heladera sin registro de temperatura. Último registro: 22 y 24/08/2022
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 del salón. Debajo de heladeras.
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			Tacho de basura en el sector salon, lleno, se pidió que sean vaciados.
Total (SALON COMEDOR)		40	25	25	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				Útima fecha de retiro: 10/08/2022
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		742	525	147	80	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	69,81
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	19,81
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	10,64
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)	4
Faltas graves (NC)	2
Otras faltas (NM)	12
No evaluado (NE)	0
Cumple (C)	41
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	