

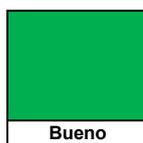
**Registro de Inspección Bromatológica**

Establecimiento: Comedor Pab I "Comunidad Solidaria"		Fecha: 13/08/2022		Hora: 11:30		
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.	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			Se reparó el techo con rajadura sobre baño maría.
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		Los tachos de la basura de los baños deben tener tapa.
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>45</b>	<b>20</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			
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		Se sugiere el recambio periódico de los paños de cocina, virulanas y demás elementos de limpieza.
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>50</b>	<b>25</b>	<b>0</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, corroidos 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 halló milanesas descongeladas sobre mesada, las mismas no se iban a preparar en el momento. Únicamente deben quedar fuera de la heladera las milanesas a usarse en el momento, las demás deben conservar la cadena de frío.
<b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>		96	66	0	30	0		
<b>ALMACENAMIENTO</b>		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					
36	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10				10		Se encontró pescado y pollo en bandejas con film de protección roto, con evidencia de contaminación cruzada por fluidos.
37	Ausencia de alimentos con más de 24 horas de elaboración.	30	30					
38	Ausencia de alimentos con más de 48 horas de elaboración.	50	50					Tartas envasadas con fecha 10/09. Fueron entregadas en el día 13/09, tienen fecha de vencimiento de 14/09. Chequear previo a la recepción las fechas de elaboración y vencimiento de los productos.
39	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	20	20					
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		Lavandina y detergente no cuentan con fecha de elaboración o envasado. Es importante además que los mismos estén autorizados por la entidad gubernamental
<b>Total (Almacenamiento)</b>		240	225	5	10	0		
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>		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	5	5					Cada trabajador cuenta con una tarea asignada y cumple con un cronograma.
47	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	5	5					
<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>		17	17	0	0	0		
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		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
<b>Total (Control de plagas)</b>		55	55	0	0	0		
<b>AUTOCONTROL</b>		P	C	NM	NC	NE		
50	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15	15					

51	Registro de Limpieza	10	10				
52	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	10				
<b>Total (AUTOCONTROL )</b>		35	35	0	0	0	
<b>SALON COMEDOR</b>		P	C	NM	NC	NE	
53	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos.	10	10				
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				
<b>Total (SALON COMEDOR)</b>		40	40	0	0	0	
<b>RESIDUOS</b>		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: 10/08/2022
<b>PROTOCOLO COVID-19</b>		P	C	NM	NC	NE	
59	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	5	5				
<b>Total (RESIDUOS)</b>		26	26	0	0	0	
		P	C	NM	NC	NE	
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		764	619	50	40	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	87,31
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	6,54
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	5,64
<b>TOTAL</b>	<b>99</b>


**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)	2
Faltas graves (NC)	1
Otras faltas (NM)	4
No evaluado (NE)	0
Cumple ( C )	49
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.	Lisbeth Muñoz	