

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"		Fecha: 22/09/2022		Hora: 09:30									
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	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									
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						
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			Existe una pérdida de agua la cual debe ser reparada a la brevedad.					
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									
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 instaló vidrios separadores 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 del sector cocina, 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. Las bandejas del horno en el área de sanduchería deben ser cambiadas, o recubiertas, tienen residuos quemados que tienen contacto directo con los alimentos.					
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			Se encontró descongelándose en la heladera fréjol cocido, con fecha 20/09. La encargada planteo que se llevo a la heladera a primera hora de hoy. El tiempo de descongelación hasta la hora del almuerzo es corta. Las legumbres solo se deben congelara previo un blanqueamiento no una cocción total.
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30	30				
Total (Manipulación de Alimentos)		96	86	10	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			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				Los alimentos se preparan en el momento, la demanda es baja.
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.	30	30				
38	Ausencia de alimentos con más de 48 horas de elaboración.				50		Se encontraron bandejas con alimentos cocidos (salsa, carne cocida, arroz yamani con fecha 20/09) , la encargada aclaró que le arroz se iba a volver a cocer, porque nada más estaba precocido.
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.	5			5		Se encontró dos atomizadores en el área cafetería sin una identificación clara de su contenido.
Total (Almacenamiento)		180	160	15	55	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			Los productos de limpieza no tienen fecha de vencimiento, no registra aprobación de anmat.
45	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	5	5				
46	Programa de Limpieza	1	1				El registro de limpieza se encuentra fuera de la cámara frigorífica.
47	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	5	5				
Total (Limpieza y Desinfección)		13	12	1	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: 09/2022
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				
51	Registro de Limpieza	10	10				
52	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10			10		Registro de mercadería registrado por última vez. 06/2022
Total (AUTOCONTROL)		35	25	0	10	0	
SALON COMEDOR		P	C	NM	NC	NE	
53	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos.	10	20				
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	50	0	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: 09/2022
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		696	599	87	70	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	79,23
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	12,50
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	9,26
TOTAL	101

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)	0
Otras faltas (NM)	8
No evaluado (NE)	0
Cumple (C)	45
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	