

**Registro de Inspección Bromatológica**

Establecimiento: Comedor Pab I "Comunidad Solidaria"

Fecha: 29/12/2022

Hora: 12:30

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				
<b>Total (Información General)</b>		<b>55</b>	<b>55</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				
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.	10			10		
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1	1				
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	5		5			
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	10			10		
<b>Total (Estructura Edilicia)</b>		<b>87</b>	<b>62</b>	<b>5</b>	<b>20</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				
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		Mal uso de paños de cocina durante la manipulación.
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>		75	55	0	20	0	
<b>MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS</b>		P	C	NM	NC	NE	
26	Manipulación de los alimentos crudos separada de los cocidos y procesados. Distribución adecuada de áreas.	40			40		El encargado de la cocina además se encontraba en el servicio de alimentos. Se observó que no se lavó las manos después de servir el menu y seguido tocó la masa de empanadas y el trapo de cocina.
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				
<b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>		96	56	0	40	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				
37	Ausencia de alimentos con 24 horas de elaboración.	30	30				
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				
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		Heladera para almacenar leche en la zona de cafetería, registró una temperatura de 9°C.
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	205	5	30	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.	5		5			Fabricantes no cumplen con la normativa. Encargada informó que los nuevos productos serán de proveedores habilitados.
45	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	5	5				No tienen dispenser.
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>		21	16	5	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: 12/2022
<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			Registros incompletos
51	Registro de Limpieza	10	15				

52	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	15				
<b>Total (AUTOCONTROL )</b>		35	30	15	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: 30/11/2022
<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>		790	660	30	110	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	82,50
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	3,80
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	13,75
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>



<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>
si "C" > o = 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)	5
Faltas graves (NC)	3
Otras faltas (NM)	4
No evaluado (NE)	0
Cumple ( C )	48
<b>Totales de Puntos</b>	<b>57</b>

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

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