

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab I "Comunidad Solidaria"

Fecha: 14/04/2023

Hora: 12:15

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	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			Uno de los trabajadores al momento del servicio del buffet, no contaba con un delantal limpio.
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				
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			Se solicitó a la Secretaría técnica revisar el funcionamiento de la campana de extracción.
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1	1				
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	5		5			En la zona de depósito la tapa de una de las cámaras se encontró abierta.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	10		10			
Total (Estructura Edilicia)		87	62	25	0	0	
COCINA Y AREAS DE DESPACHO		P	C	NM	NC	NE	
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.	10	10				
20	Recipientes individuales y cucharas de autoservicio de ensaladas identificadas (por color) según el tipo de alimento.	15	15				
21	Facilidades para mantener los alimentos calientes a más de 60°C.	5	5				
22	Uso de aderezos en envases individuales y limpios.	5	5				
23	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10	10				
24	Paños de cocina limpios. No usar trapos debajo de las tablas de corte.	20	20				
25	Separación de equipo limpio y sucio.	5	5				

26	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20	20				
Total (Cocina y Áreas de despacho)		90	90	0	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. Manipulación correcta de alimentos.	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				
Total (Manipulación de Alimentos)		96	95	1	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				
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			Bajo mesada del salad bar registra una temperatura de 14°. Se recomienda no usar para alimentos perecederos.
42	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejós de elementos de servicio y preparación.	5	5				
Total (Almacenamiento)		240	210	30	0	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.	5	5				
45	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	5	5				
46	Programa de Limpieza	5	5				
47	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	5	5				
Total (Limpieza y Desinfección)		21	21	0	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: 03/2023
Total (Control de plagas)		55	55	0	0	0	
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE	
50	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15	15				Último registro: 14/04/2023
51	Registro de Limpieza	10	15				Último registro: 14/04/2023
52	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	15				Último registro: 14/04/2023
Total (AUTOCONTROL)		35	45	0	0	0	

SALON COMEDOR		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		Falta iluminación en la zona de Kiosco.
56	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente.	5	5			
Total (SALON COMEDOR)		40	35	5	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: 15/03/2023
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		805	734	81	0	0

Porcentaje de Cumplimiento (%)	90,06
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	10,06
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	0,00
TOTAL	100

Bueno	
--------------	--

VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS	
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)	0
Faltas graves (NC)	0
Otras faltas (NM)	7
No evaluado (NE)	0
Cumple (C)	51
Totales de Puntos	58

REFERENCIAS	
C:	Cumple
NC:	No Cumple
NM:	Necesita Mejora
NE:	No Evaluado

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
María Luisa Maldonado H.	Diego Benitez	