

**Registro de Inspección Bromatológica**

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"

Fecha: 05/05/2023

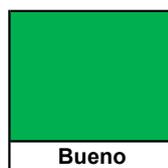
Hora: 15:00

| 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        |          | Precámara de baño posee roturas, tapar caño de desagüe bajo la mesada de sector de lavado.    |
| 18                                 | Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.   | 1         | 1         |          |          |          |   |
| <b>Total (Estructura Edilicia)</b> |  | <b>78</b> | <b>73</b> | <b>0</b> | <b>5</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                                 | 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         | 20         |           |           |           |   |
| 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         |           |           |           |   |
|    | <b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>  | <b>90</b>  | <b>100</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>  |   |
|    | <b>MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS</b>   | <b>P</b>   | <b>C</b>   | <b>NM</b> | <b>NC</b> | <b>NE</b> |   |
| 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         |           | Batidor manual en mal estado.   |
| 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>   | <b>96</b>  | <b>95</b>  | <b>0</b>  | <b>1</b>  | <b>0</b>  |   |
|    | <b>ALMACENAMIENTO</b>  | <b>P</b>   | <b>C</b>   | <b>NM</b> | <b>NC</b> | <b>NE</b> |   |
| 32 | Verificación de orden y limpieza.  | 20         | 20         |           |           |           |   |
| 33 | Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.  | 5          |            | 5         |           |           | En área de depósito se solicitó pintar los estantes corroídos, la estantería de leche se encuentran oxidados. |
| 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        |           | Envase de papas peladas sin información de vencimiento, y pan arabe sin identificación.                       |
| 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        |           | Burlete en mal estado de freezer de cafetería.  |
| 42 | Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejós de elementos de servicio y preparación. | 5          | 5          |           |           |           |   |
|    | <b>Total (Almacenamiento)</b>  | <b>240</b> | <b>195</b> | <b>5</b>  | <b>40</b> | <b>0</b>  |   |
|    | <b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>   | <b>P</b>   | <b>C</b>   | <b>NM</b> | <b>NC</b> | <b>NE</b> |   |
| 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   |    |     |    | Último registro: 05/05/2023, se solicita guardar los registros en una carpeta |
| 47                                     | Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.  | 5   | 5   |    |     |    |   |
| <b>Total (Limpieza y Desinfección)</b> |  | 21  | 21  | 0  | 0   | 0  |   |
| <b>CONTROL DE PLAGAS</b>               |  | P   | C   | NM | NC  | NE |   |
| 48                                     | <b>Ausencia de insectos y roedores</b>   | 50  |     |    | 50  |    | En depósito se encontro mandarinas con moscas                                 |
| 49                                     | Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente                          | 5   | 5   |    |     |    | Última visita: 04/2023  |
| <b>Total (Control de plagas)</b>       |  | 55  | 5   | 0  | 50  | 0  |   |
| <b>AUTOCONTROL</b>                     |  | P   | C   | NM | NC  | NE |   |
| 50                                     | Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo  | 15  | 10  |    | 5   |    | La heladera de verduras con registro desactualizado (27/04/2023)              |
| 51                                     | Registro de Limpieza/ Dispenser  | 10  | 15  |    |     |    |   |
| 52                                     | Recepción de Mercaderías - Registro Completo   | 10  |     |    | 10  |    | Registro desactualizado 24/04/2023  |
| <b>Total (AUTOCONTROL )</b>            |  | 35  | 25  | 0  | 15  | 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: 02/03/2023  |
| <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>                 |  | 796 | 695 | 5  | 111 | 0  |   |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Porcentaje de Cumplimiento (%)    | 85,70      |
| Porcentaje de Necesita Mejora (%) | 0,63       |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 13,69      |
| <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) | 7  |
| Faltas graves (NC)       | 2  |
| Otras faltas (NM)        | 1  |
| No evaluado (NE)         | 0  |
| Cumple ( C )             | 51 |
| Totales de Puntos        | 59 |

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

|                          |                       |       |
|--------------------------|-----------------------|-------|
| Inspección realizada por | Responsable Presente: | Firma |
| Yessica Ballone          | Diego Benitez         |       |