

**Registro de Inspección Bromatológica**

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"						Fecha: 10/07/2023 Hora: 16:20 y 14/07/2023 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		Se encontraron sandwiches de elaboración propia sin fecha de elaboración el 10/07/2023, ensaladas de frutas con fecha de elaboración 12/07/2023
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>20</b>	<b>0</b>	<b>35</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		Rejillas sin colocar en cocina y depósito
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias						15				15		Malas condiciones de paredes en sector elaboración, se solicita pintar
12	Mesas de trabajo de material sanitario en buen estado y limpias						5				5		Mesa de sandwich con óxido y pintura defectuosa
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>52</b>	<b>0</b>	<b>26</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	<b>Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.</b>	10	20				
24	<b>Paños de cocina limpios. No usar trapos debajo de las tablas de corte.</b>	20	20				
25	Separación de equipo limpio y sucio.	5	5				
26	<b>Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.</b>	20	20				
	<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>	<b>90</b>	100	0	0	0	
	<b>MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
27	<b>Manipulación de los alimentos crudos separada de los cocidos y procesados. Distribución adecuada de áreas. Manipulación correcta de alimentos.</b>	40	40				
28	<b>Utilización de utensilios o guantes donde sea necesario.</b>	5	5				
29	Exclusión de artículos rotos, corroídos y agrietados y de madera.	1			1		Superficies con óxido
30	Facilidades para enfriar los alimentos cocidos desde 65°C en 4 hs.	10	10				
31	Descongelación controlada.	10	10				
32	<b>Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.</b>	30	30				
	<b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>	<b>96</b>	95	0	1	0	
	<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
33	Verificación de orden y limpieza.	20	20				
34	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	5		5			En área de depósito se solicitó pintar los estantes corroídos.
35	<b>Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.</b>	40	40				
36	<b>Almacenamiento de alimentos libres de gluten (sin TACC) en áreas separadas del resto de los alimentos.</b>	20	20				
37	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10	10				
38	<b>Ausencia de alimentos con 24 horas de elaboración.</b>	30	30				
39	<b>Ausencia de alimentos con más de 48 horas de elaboración.</b>	50	50				
40	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	20	20				
41	Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas.	10	10				
42	<b>Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.</b>	30			30		Burlete en mal estado de freezer de cafetería.
43	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>	<b>240</b>	205	5	30	0	
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
44	Lavado: uso de agua caliente y desinfectantes.	1	1				

45	Uso de productos de limpieza y/o desinfección autorizados por organismos competentes.	5	5				
46	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	5	5				
47	Programa de Limpieza	5	5				
48	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	5	5				
<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>		<b>21</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
49	<b>Ausencia de insectos y roedores</b>	<b>50</b>	<b>10</b>				
50	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	5	5				Última visita: 06/2023
<b>Total (Control de plagas)</b>		<b>55</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>AUTOCONTROL</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
51	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15			15		Registros desactualizados
52	Registro de Limpieza/ Dispenser	10			10		Registros desactualizados
53	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10			10		Registro desactualizado
<b>Total (AUTOCONTROL )</b>		<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	
<b>SALON COMEDOR</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
54	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos.	10	10				
55	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20	20				
56	Salón ventilado y bien iluminado	5	5				
57	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente.	5	5				
<b>Total (SALON COMEDOR)</b>		<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>RESIDUOS</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
58	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)	20	20				
59	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1	1				Última fecha de retiro: 04/07/2023
<b>PROTOCOLO COVID-19</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
60	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	5	5				
<b>Total (RESIDUOS)</b>		<b>26</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		<b>796</b>	<b>634</b>	<b>5</b>	<b>127</b>	<b>0</b>	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	82,77
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,63
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	16,58
<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)	10
Faltas graves (NC)	4
Otras faltas (NM)	1
No evaluado (NE)	0
Cumple ( C )	49
Totales de Puntos	60

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

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Yessica Ballone	Diego Benitez	