

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"

Fecha: 06/10/2023 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		Sobres de té sin identificación.
Total (Información General)		55	35	0	20	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		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. Cerámicas rotas en sector bachas.
12	Mesas de trabajo de material sanitario en buen estado y limpias	5	5				Se limpió 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. Taparon 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				
Total (Estructura Edilicia)		78	57	0	21	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	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					
Total (Cocina y Áreas de despacho)		90	100	0	0	0		
MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS		P	C	NM	NC	NE		
27	Manipulación de los alimentos crudos separada de los cocidos y procesados. Distribución adecuada de áreas. Manipulación correcta de alimentos.	40	40					
28	Utilización de utensilios o guantes donde sea necesario.	5	5					
29	Exclusión de artículos rotos, corroídos y agrietados y de madera.	1			1			Superficies con óxido, bajo el horno eléctrico óxido.
30	Facilidades para enfriar los alimentos cocidos desde 65°C en 4 hs.	10	10					
31	Descongelación controlada.	10	10					
32	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30	30					
Total (Manipulación de Alimentos)		96	95	0	1	0		
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE		
33	Verificación de orden y limpieza.	20	20					
34	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	5	5					Pintaron estantes de depósito.
35	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	40	40					
36	Almacenamiento de alimentos libres de gluten (sin TACC) en áreas separadas del resto de los alimentos.	20	20					
37	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10	10					
38	Ausencia de alimentos con 24 horas de elaboración.	30	30					
39	Ausencia de alimentos con más de 48 horas de elaboración.	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	Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.	30	30					Utilización de freezer nuevo con burlete completo.
43	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	240	0	0	0		
LIMPIEZA Y DESINFECCION		P	C	NM	NC	NE		
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					
Total (Limpieza y Desinfección)		21	21	0	0	0		
CONTROL DE PLAGAS		P	C	NM	NC	NE		
49	Ausencia de insectos y roedores	50	50					
50	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	5	5					Última visita: 09/2023
Total (Control de plagas)		55	55	0	0	0		
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE		
51	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15	15					Registros actualizados

52	Registro de Limpieza/ Dispenser	10			10		Registros desactualizados de limpieza en depósito
53	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	10				Registro actualizados
Total (AUTOCONTROL)		35	25	0	10	0	
SALON COMEDOR		P	C	NM	NC	NE	
54	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos.	10	10				
55	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20			20		Suciedad y restos de comida en horas del almuerzo.
56	Salón ventilado y bien iluminado	5	5				
57	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente.	5	5				
Total (SALON COMEDOR)		40	20	0	20	0	
RESIDUOS		P	C	NM	NC	NE	
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: 02/10/2023
Total (RESIDUOS)		21	21	0	0	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS		791	729	0	72	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	91,01
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	8,99
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)	7
Faltas graves (NC)	2
Otras faltas (NM)	0
No evaluado (NE)	0
Cumple (C)	52
Totales de Puntos	59

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

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Yessica Ballone	Diego Benitez	