

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"

Fecha: 02/02/2024 Hora: 10:30

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 encuentra una salsa de soja vencida el 28/11/2023, 30 (u) Gaseosas 7UP vencidas 28/01/2024
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	20			20		Pan arabe sin rótulos.
Total (Información General)		55	0	0	55	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. Malla metálica en rejillas.	30			30		Rejillas sin colocar en cocina y depósito. Taparon desagües en depósito.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	30			30		Cerámicas rotas en sector bachas.
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.	30			30		Iluminarias sin funcionar en depósito de subsuelo.
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.	1	1				
Total (Estructura Edilicia)		151	61	0	90	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.	30			30		Se deben renovar las cucharas y pinzas. No hay pinzas especiales para derivados de trigo.
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)		105	75	0	30	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.	20	20					
28	Utilización de utensilios o guantes donde sea necesario.	5	5					
29	Exclusión de artículos rotos, corroídos y agrietados y de madera.	1	1					
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.	20	20					
Total (Manipulación de Alimentos)		66	66	0	0	0		
ALMACENAMIENTO		P	C	NM	NC	NE		
33	Verificación de orden y limpieza.	30			30			Se visualiza mayor orden a la inspección anterior en depósito, pero se encuentra suciedad en el piso de sector de maquinarias en desuso.
34	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	20			20			Se deben limpiar los contenedores de legumbres y estanterías.
35	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	20	20					
36	Almacenamiento de alimentos libres de gluten (sin TACC) en áreas separadas del resto de los alimentos.	30			30			Tienen pizzeta sin TACC Marca Chipsy (no registrada en el registro oficial) y empanadas realizadas por el servicio de cocina. No poseen la alternativa SIN TACC lista para calentar por el consumidor.
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.	20	20					
39	Ausencia de alimentos con más de 48 horas de elaboración.	30	30					
40	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	20			20			gaseosas 7 up vencidas
41	Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas.	10	10					
42	Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.	20	20					
43	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	5	5					
Total (Almacenamiento)		215	115	0	100	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			Se visualiza una cucaracha muerta en el sector de depósito cerca de estanterías de no comestibles.
50	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	5			5			Última visita: 01/2024 (falta colocar la fecha exacta, no sólo el mes)
Total (Control de plagas)		55	0	0	55	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		Se debe agregar el comprobante del mantenimiento o cambio de filtro por parte de la empresa proveedora del dispenser.
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				
56	Salón ventilado y bien iluminado	5	5				
57	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente.	5	5				
Total (SALON COMEDOR)		40	40	0	0	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: 19/12/2023
Total (RESIDUOS)		21	21	0	0	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS		824	484	0	340	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	58,74
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	41,26
TOTAL	100

Insuficiente

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

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

Faltas No Cumplidas (NC)	
Faltas No Cumplidas (NC)	13
Faltas graves (NC)	5
Otras faltas (NM)	0
No evaluado (NE)	0
Cumple (C)	46
Totales de Puntos	59

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Yessica Ballone	Diego Benitez	