

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"

Fecha: 01/03/2024 Hora: 11:30

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 productos vencidos: 2 (dos) gaseosas SPRITE (vto 27/01/2024), snacks GREEN CROPS (vto 12/02/2024) 4 (cuatro) sabor arbejas, 2 (dos) sabor tomate, 1 (un) sabor hongos sin fecha de vencimiento. Tapas de empanadas sin fecha de vencimiento. Milanesas de soja sin identificación en freezer.
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	20			20		Se encontraron productos vencidos. Sin fecha de vencimiento
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		Colocaron rejillas en depósito, todavía faltan colocar.
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. Se arregló aunque la iluminación no es suficiente.
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. El día de la inspección no habí ingredientes con 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			Heladeras exhibidoras con falta de higiene.
Total (Cocina y Áreas de despacho)		105	55	30	20	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 ha limpiado y ordenado de el depósito.
34	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	20	20					
35	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	20			20			En el freezer de verduras congeladas se encontró carne cruda congelada, si bien estaban separadas físicamente no poseen barrera de separación.
36	Almacenamiento de alimentos libres de gluten (sin TACC) en áreas separadas del resto de los alimentos.	30			30			No poseen la alternativa SIN TACC listo 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					
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			Heladeras de sandwich 16°C
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	145	0	70	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			Limpiar heladeras exhibidoras.
47	Programa de Limpieza	5	5					
48	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	5	5					
Total (Limpieza y Desinfección)		21	16	0	5	0		
CONTROL DE PLAGAS		P	C	NM	NC	NE		
49	Ausencia de insectos y roedores	50	50					No se visualiza rastros de insectos

50	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	5	5				Última visita: 09/02/2024 (el registro posee la fecha de manera correcta en el registro de la empresa)
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 incompletos en depósito.
52	Registro de Limpieza/ Dispenser	10	10				Se agrega un registro donde se colocará el cambio del filtro del dispensers.
53	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	10				Registro actualizados
Total (AUTOCONTROL)		35	20	0	15	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: 19/02/2024 no presenta comprobante
Total (RESIDUOS)		20	20	0	1	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS		823	538	30	256	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	65,29
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	3,65
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	31,07
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	

Faltas No Cumplidas (NC)	12
Faltas graves (NC)	7
Otras faltas (NM)	1
No evaluado (NE)	0
Cumple (C)	46
Totales de Puntos	59

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

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Yessica Ballone	Alberto Valenzuela	