

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"

Fecha: 02/08/2024 Hora: 10:10

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 encontró 2(u) de fantas con vto. 23/07/24-2 con vto 4/7/24, 6 (u) de minibars Crowie vto. 8/24 a la venta. También se encontró lomo ahumado vto 27/07/24 en depósito.
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	20			20		Alimentos vencidos.
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				
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	30			30		Piso roto en sector bachas. Se debe colocar burletes en portón de salida de depósito subsuelo.
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				
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	5			5		Rejillas sin colocar.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1				
Total (Estructura Edilicia)		151	116	0	35	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		No se respetan los colores de las pinzas y cucharas en el salad bar.
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		Suciedad en microondas de comedor.
Total (Cocina y Áreas de despacho)		105	55	0	50	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				
34	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	20			20		Falta mejorar la pintura y ordenar en estanterías de depósito en planta baja. Mejorar la limpieza de heladeras exhibidoras y pisos de cocina. Aislar con burlete heladera de sandwichs.
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		Poseen viandas elaboradas por el comedor con ingredientes sin TACC, pero no poseen el menu sin TACC registrado y listo para consumir.
37	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10			10		Granola sin identificar en zona de expendio. Envases descartables sin protección en depósito. Aderezos sin tapa.
38	Ausencia de alimentos con 24 horas de elaboración.	20			20		Sandwichs con fecha de elaboración 1/08/24.
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				No se utiliza la heladera de sandwich que no funciona correctamente.
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	135	0	80	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 burletes de freezers, uniones en mesadas y azulejos. Pintar las áreas con retiro de pintura.
47	Programa de Limpieza	5	5				Actualizaron programa de limpieza.
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 ni roedores
50	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	5			5		Última visita: 07/2024 sin certificado
Total (Control de plagas)		55	50	0	5	0	
AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE	
51	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	15			15		Registros incompletos
52	Registro de Limpieza/ Dispenser	10			10		Registros incompletos, no completaron registros de limpieza de dispensers y cafeteras. Imprimieron el programa de limpieza.
53	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10			10		Registros incompletos
Total (AUTOCONTROL)		35	0	0	35	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				Retiro 26/06/2024
Total (RESIDUOS)		21	21	0	0	0	
TOTAL DE PUNTOS		824	559	0	265	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	67,84
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	32,16
TOTAL	100

Regular

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)	15
Faltas graves (NC)	6
Otras faltas (NM)	0
No evaluado (NE)	0
Cumple (C)	44
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	