

		Facultad de Ciencias Exactas y Naturales					IB - 13-25		
Registro de Inspección Bromatológica									
Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"						Fecha: 05/03/2025 Hora: 15:50			
	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		Panes y tortillas sin identificación en freezer de elaboración.		
	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. Malla metálica en rejillas.	30	30						
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	30	30						
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						
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1						
	Total (Estructura Edilicia)	151	151	0	0	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						
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	105	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.	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		Mejoraron la limpieza de tapers y canastos en depósito de planta baja. Colocar etiquetas en contenedores de especias y granos con fecha de entrada y proveedor de especias.
34	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	20			20		Arreglar las juntas en mesadas
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 menú sin TACC registrado y listo para consumir.
37	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10			10		Panes y tortillas sin fecha ni identificación en el freezer.
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				
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	155	0	60	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: 07/02/2025																		
	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		Registro incompleto																		
52	Registro de Limpieza/ Dispenser	10			10		Registros incompletos																		
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				Último retiro 19/02/2025																		
	Total (RESIDUOS)	21	21	0	0	0																			
		P	C	NM	NC	NE																			
	TOTAL DE PUNTOS	824	704	0	120	0																			
<table><tr><td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td><td>85,44</td></tr><tr><td>Porcentaje de Necesita Mejora (%)</td><td>0,00</td></tr><tr><td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td><td>14,56</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>100</td></tr></table> Bueno <table><tr><td colspan="2">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td></tr><tr><td colspan="2">si "C" > o = 80% : Color VERDE</td></tr><tr><td colspan="2">si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO</td></tr><tr><td colspan="2">si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA</td></tr><tr><td colspan="2">si "C" < 40% : Color ROJO</td></tr></table>								Porcentaje de Cumplimiento (%)	85,44	Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	14,56	TOTAL	100	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	
Porcentaje de Cumplimiento (%)	85,44																								
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00																								
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	14,56																								
TOTAL	100																								
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																									
<table><tr><td>Faltas No Cumplidas (NC)</td><td>8</td></tr><tr><td>Faltas graves (NC)</td><td>1</td></tr><tr><td>Otras faltas (NM)</td><td>0</td></tr><tr><td>No evaluado (NE)</td><td>0</td></tr><tr><td>Cumple (C)</td><td>51</td></tr><tr><td>Totales de Puntos</td><td>59</td></tr></table>		Faltas No Cumplidas (NC)	8	Faltas graves (NC)	1	Otras faltas (NM)	0	No evaluado (NE)	0	Cumple (C)	51	Totales de Puntos	59	<table><tr><td colspan="2">REFERENCIAS</td></tr><tr><td>C:</td><td>Cumple</td></tr><tr><td>NC:</td><td>No Cumple</td></tr><tr><td>NM:</td><td>Necesita Mejora</td></tr><tr><td>NE:</td><td>No Evaluado</td></tr></table>		REFERENCIAS		C:	Cumple	NC:	No Cumple	NM:	Necesita Mejora	NE:	No Evaluado
Faltas No Cumplidas (NC)	8																								
Faltas graves (NC)	1																								
Otras faltas (NM)	0																								
No evaluado (NE)	0																								
Cumple (C)	51																								
Totales de Puntos	59																								
REFERENCIAS																									
C:	Cumple																								
NC:	No Cumple																								
NM:	Necesita Mejora																								
NE:	No Evaluado																								
Inspección realizada por		Responsable Presente:		Firma																					
Yessica Ballone		Laura Leiva																							