

		Facultad de Ciencias Exactas y Naturales					IB - 86- 25	
Establecimiento: Comedor Pab I "Maximia"							Fecha: 05/12/2025 Hora: 12:05	
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					
Total (Información General)		55		0	0	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		Uno de los empleados no posee carnet manipulador en alimentos	
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	25	0	35	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		Mejorar limpieza de pisos y zócalos	
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	121	0	30	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	Ensaladas sin autoservicio	
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	0	30	
	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				
35	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	20	20				
36	Almacenamiento de alimentos sin gluten (sin TACC) en áreas separadas del resto de los alimentos.	30	30				Hay varios menu SIN GLUTEN en la heladera designada
37	Alimentos protegidos de la contaminación del aire, 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				
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	215	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				Comprobante presentado en 01 de diciembre de 2025

