

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab II "Comunidad Solidaria"

Fecha: 24/04/2026 Hora: 11:00

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		1 Caja de mostaza en sobres vto3/4/2026 en depósito
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	20			20		Contenedores de semillas sin rótulo en depósito, aceite en frasco sin lote y vto, pan sin fecha en freezer, una bolsa de semillas sin rótulo en depósito.
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				
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		Azulejos deteriorados en área de cocina
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				
21	Facilidades para mantener los alimentos calientes a más de 60°C.	5			5		Colocar registro de temperatura en mostrador de empanadas
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			Estanterías en desuso en sector despacho
26	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20			20			Estanterías oxidadas, tapa de freezer rota en subsuelo.
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			Limpiar heladeras de depósito planta baja
34	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	20			20			Estanterías de planta baja con óxido
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					
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	165	0	50	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 10/04/2026
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				
52	Registro de Limpieza/ Dispenser	10	10				
53	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10	10				
Total (AUTOCONTROL)		35	35	0	0	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 22/04/2026
Total (RESIDUOS)		21	21	0	0	0	
		P	C	NM	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS		824	659	0	165	0	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	79.98
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0.00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	20.02
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)	8
Faltas graves (NC)	4
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	Diego Benitez	