

**Registro de Inspección Bromatológica**

Establecimiento: Comedor Pab I "Maximia"

Fecha: 15/05/2026 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			
<b>Total (Información General)</b>		<b>55</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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	Personal con carnet de manipulación vencido
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			
<b>Total (Personal)</b>		<b>60</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>
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			
<b>Total (Estructura Edilicia)</b>		<b>151</b>	<b>151</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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			Ventanas en depósito sin malla metálica
<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>		<b>105</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>30</b>		
<b>MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		
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					
<b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>		<b>66</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>ALMACENAMIENTO</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		
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					Presenta productos envasados sin gluten.
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					
<b>Total (Almacenamiento)</b>		<b>215</b>	<b>215</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		
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					
<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>		<b>21</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		
49	Ausencia de insectos y roedores	50	50					
50	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	5	5					Comprobante presentado el 01/05/2026

Total (Control de plagas)		55	55	0	0	0
<b>AUTOCONTROL</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>
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			
<b>Total (AUTOCONTROL )</b>		<b>35</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>SALON COMEDOR</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>
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			
<b>Total (SALON COMEDOR)</b>		<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>RESIDUOS</b>		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>
58	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)	20	20			
59	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1	1			Se ha realizado el retiro de aceite el 20/03
<b>Total (RESIDUOS)</b>		<b>21</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NM</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		<b>824</b>	<b>739</b>	<b>0</b>	<b>55</b>	<b>30</b>

  

Porcentaje de Cumplimiento (%)	93,07
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	6,93
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

  

<b>BUENO</b>
--------------

  

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)	2
Faltas graves (NC)	2
Otras faltas (NM)	0
No evaluado (NE)	1
Cumple ( C )	56
Totales de Puntos	59

  

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

  

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Firma
Yessica Ballone	Ricardo Sanchez	