

Buenos Aires, 05 de Septiembre del 2017

Señores:
Comedor Pabellón II "Comunidad Solidaria"

Zona Cocina y Cafetería
Observaciones
<ul style="list-style-type: none">- Faltan rejillas de desagüe.- Se encontraron cestos de basura sin tapa.- Reparar la bacha de baño maría.- Falta de higiene de la heladera sin funcionamiento del fondo y descartables nuevos almacenados dentro de la misma.
Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none">- Reparar rejillas de desagüe.- Comprar cestos de basura para área de cafetería y preparación de sándwiches con sus respectivas tapas. Los mismos se deben mantener tapados.- La pérdida de agua del baño maría puede generar acumulación de agua y formación de focos de contaminación.- Retirar la heladera sin funcionamiento del fondo. Mínimamente mantenerla limpia y no utilizarla para almacenar.
Zona Salón
Observaciones
<ul style="list-style-type: none">- Piso sucio detrás, debajo y espacios entre las heladeras (restos de insectos muertos).- Falta de higiene de las máquinas de café.
Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none">- Mejorar higiene del piso.- Realizar limpieza de las máquinas de café diariamente, ya que se presta para la acumulación de insectos.
Zona Depósito
Observaciones
<ul style="list-style-type: none">- Alimentos crudos congelados y refrigerados sin identificación y sin fecha de vencimiento o fecha de recepción.- Faltan rejillas de desagüe.- Faltan toallas descartables en el baño.
Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none">- Identificar todos los alimentos que se almacenan y colocar fecha de recepción.- Reparar rejillas de desagüe.- Se deben reponer las toallas descartables en cada área de lavado de mano.
Evaluación del cumplimiento y mejora de las faltas correspondientes a la inspección anterior.
Faltas inspección anterior.
<ul style="list-style-type: none">- (11) Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias.- (12) Mesas de trabajo de material sanitario en buen estado y limpias.- (14) Lavamanos con agua caliente, jabón líquido y toallas desechables disponibles en todas las áreas.- (15) Campana con tiraje e iluminación adecuados y sin exceso de grasa.- (19) Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.- (31) Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.- (47) Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo.

Responsable.

Inspección realizada por:
Ing. Anali Silva Pereira
Lic. Catalina Romano