

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Tonucci SRL" Fecha: 22/09/2017 Hora: 11:30 hs

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
INFORMACION GENERAL							
1	Todos los alimentos a la venta, están dentro de la fecha de vencimiento	10		10			Se encontraron productos vencidos.
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3	3				
Total (Información General)			3	10			
PERSONAL							
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1				
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	3		3			Libretas sanitarias faltantes en trámite.
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)			24	3		1	
ESTRUCTURA EDILICIA							
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.	1			1		Se encontraron desagües sin rejillas o rejillas en mal estado.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20	20				
12	Mesas de trabajo de material sanitario en buen estado y limpias	2	2				
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.	1	1				
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	1	1				
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	1				1	
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1				
Total (Estructura Edilicia)			65		1	1	
COCINA Y AREAS DE DESPACHO							
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.	10	10				
20	Facilidades para mantener los alimentos calientes a más de 60°C.	1	1				
21	Uso de aderezos en envases individuales.	1	1				
22	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10	10				
23	Paños de cocina limpios. No usar trapos debajo de las tablas de corte.	20	20				
24	Separación de equipo limpio y sucio.	1	1				
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20		20			Falta de higiene en freezer de cocina
Total (Cocina y Áreas de despacho)			43	20			

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Tonucci SRL"	Fecha: 22/09/2017	Hora: 11:30 hs
--	--------------------------	-----------------------

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS							
26	Manipulación de los alimentos crudos separada de los cocidos y procesados. Distribución adecuada de áreas.	40	40				
27	Utilización de utensilios o guantes donde sea necesario.	4	4				
28	Exclusión de artículos rotos, corroídos y agrietados y de madera.	1	1				
29	Facilidades para enfriar los alimentos cocidos desde 65°C en 4 hs.	1	1				
30	Descongelación controlada.	1	1				
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	30	30				
Total (Manipulación de Alimentos)			77				
ALMACENAMIENTO							
32	Verificación de orden y limpieza.			20			Falta de higiene en piso del depósito, bajo y sobre las tarimas de verduras. Papas en el piso. Falta de higiene en pisos de cocina.
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1	1				
34	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	40	40				
35	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10			10		Bolsas de sal abiertas y bolsa con hojas de laurel sin rótulo, en depósito. Ensaladas de frutas sin fecha de elaboración.
36	Ausencia de alimentos con más de 24 horas de elaboración.	10	10				
37	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	10	10				
38	Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas.	10		10			Cajas de descartables sobre el piso en depósito.
39	Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.	30	30				
40	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	1	1				
Total (Almacenamiento)			92	30	10		
LIMPIEZA Y DESINFECCION							
41	Lavado: uso de agua caliente y desinfectantes.	1	1				
42	Uso de productos de limpieza y/o desinfección autorizados por organismos competentes.	1	1				
43	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos.	1	1				
44	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	1	1				
Total (Limpieza y Desinfección)			4				
CONTROL DE PLAGAS							
45	Ausencia de insectos y roedores	50	50				
46	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1	1				Última desinsectación: 26/08/2017
Total (Control de plagas)			51				
AUTOCONTROL							
47	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10			10		Registro incompleto.
48	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10			10		Registro incompleto.
Total (AUTOCONTROL)					20		
SALON COMEDOR							
49	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos	20	20				
50	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20	20				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Tonucci SRL"	Fecha: 22/09/2017	Hora: 11:30 hs
--	--------------------------	-----------------------

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
51	Salón ventilado y bien iluminado	1	1				
52	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente	1	1				
	Total (SALON COMEDOR)		42				

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Tonucci SRL"	Fecha: 22/09/2017	Hora: 11:30 hs
--	--------------------------	-----------------------

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
RESIDUOS							
53	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)	20	20				
54	Presentación de comprobantes de retiro de aceite	1	1				Último retiro: 21/07/17
Total (RESIDUOS)			21				

	C	NM	NC	NE
TOTAL DE PUNTOS	422	63	31	2

Porcentaje de Cumplimiento (%)	81,8%		3 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	12,2%		6 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	6,0%		2 No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%		43 Conforme (C)

54 Total

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Nadia Zipenco	Graciela	

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

VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS
si "C" > ó = 80% : Color VERDE
si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA
si "C" < 40% : Color ROJO

Comentarios:

	Mejorar higiene de
1)	Piso del depósito, debajo y sobre de las tarimas de verduras y bebidas. Limpiar freezer de cocina. Descongelar freezer de helados del salón.
2)	Estructura edilicia: Reparar rejillas de desagüe y poner las faltantes.
3)	Almacenamiento: Completar el registro de mercadería. Completar el registro de temperaturas de equipos de frío. Todos los alimentos almacenados deben estar identificados y con fecha de elaboración o fecha de vencimiento. Las cajas de descartables deben almacenarse sobre tarimas. Comprar un par de broches para facilitar el cierre de las bolsas de sal entrefina y sal fina del depósito.

Faltas recurrentes

Productos vencidos:	Vencimiento
3 Pan árabe "Adser" x 4 unidades	21/09/2017