



Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutual Ciencias Fecha: 08/03/2016 Hora: 14:30 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				
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3	3				
Total (Información General)			13				
PERSONAL							
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1				
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	3		3			Presentar libretas sanitarias y certificado de curso de manipuladores.
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)			25	3			
ESTRUCTURA EDILICIA							
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.	1		1			Piso del depósito con grietas y malas condiciones.
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)			66	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			Reparar puerta de heladera de vegetales. El equipo para envolver con film se encontró con restos de comida. Falta de higiene de heladeras de la cocina.
Total (Cocina y Áreas de despacho)			43	20			

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutual Ciencias	Fecha: 08/03/2016	Hora: 14:30 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	20				
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			Se encontró un paquete de arroz de 5kg abierto en el depósito.
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				
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)			122	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			Se encontraron cucarachas vivas y muertas en heladera sin uso.
46	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1	1				Vencimiento última certificación: 25/03/2016
Total (Control de plagas)			1	50			
AUTOCONTROL							
47	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10		10			Último registro: 09/12/2015.
48	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10				10	
Total (AUTOCONTROL)				10		10	
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				
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: Mutual Ciencias	Fecha: 08/03/2016	Hora: 14:30 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	
Total (RESIDUOS)			20			1	

	C	NM	NC	NE
TOTAL DE PUNTOS	413	94		11

Porcentaje de Cumplimiento (%)	81,5%	3 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	18,5%	3 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		2 No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%	46 Conforme (C)

54 Total

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Anali Silva Pereira	Dario	

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:

1)	Alimentos vencidos: No se encontraron alimentos vencidos.
	BPM:
2)	Mantener actualizados registros de control de condiciones y temperatura de heladeras. Adecuar planilla para exhibidor donde se colocan ingredientes para ensaladas y sándwiches.
	Almacenamiento:
3)	Las estanterías de las heladeras que están oxidadas se deben pintar. Se deben eliminar o mantener limpias las heladeras y la cafetera que no están en funcionamiento, debido a que pueden ser focos de propagación de plagas.
	Mejorar higiene de:
4)	Heladeras de la cocina, equipo para envolver con film. Ventilador.
	Observaciones:
5)	Deben presentar los certificados de aprobación del curso de "Manipulación higiénica de los alimentos". Anexo: Planilla de registro de control de temperatura.