



Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Mutual Ciencias Fecha: 28/04/2016 Hora: 14:30 hs

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
<b>INFORMACION GENERAL</b>							
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				
<b>Total (Información General)</b>			<b>3</b>		<b>10</b>		
<b>PERSONAL</b>							
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1				
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	3		3			Presentar certificado de curso de manipuladores y libreta sanitaria de nuevo empleado
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>25</b>	<b>3</b>			
<b>ESTRUCTURA EDILICIA</b>							
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			Falta de iluminación en heladera de depósito.
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				
<b>Total (Estructura Edilicia)</b>			<b>64</b>	<b>2</b>		<b>1</b>	
<b>COCINA Y AREAS DE DESPACHO</b>							
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. Heladera de depósito presenta condensación interna (reparar). Falta de higiene del equipo para envolver con film y de la fiambra.
<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>			<b>43</b>	<b>20</b>			

## Registro de Inspección Bromatológica

<b>Establecimiento:</b> Mutual Ciencias	<b>Fecha:</b> 28/04/2016	<b>Hora:</b> 14:30 hs
---	--------------------------	-----------------------

	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NM	NC	NE	OBSERVACIONES
<b>MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS</b>							
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				
<b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>			<b>77</b>				
<b>ALMACENAMIENTO</b>							
32	Verificación de orden y limpieza.	20	20				
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1		1			Estanterías oxidadas de las heladeras del salón y del depósito.
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				
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				
<b>Total (Almacenamiento)</b>			<b>131</b>	<b>1</b>			
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>							
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				
<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>			<b>4</b>				
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>							
45	Ausencia de insectos y roedores	50		50			Se encontraron cucarachas vivas en la heladera sin funcionamiento del depósito.
46	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1	1				Vencimiento última certificación: 25/05/2016
<b>Total (Control de plagas)</b>			<b>1</b>	<b>50</b>			
<b>AUTOCONTROL</b>							
47	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10		10			Último registro: 21/04/2016
48	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10				10	
<b>Total (AUTOCONTROL)</b>				<b>10</b>		<b>10</b>	
<b>SALON COMEDOR</b>							
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				
<b>Total (SALON COMEDOR)</b>			<b>42</b>				

## Registro de Inspección Bromatológica

<b>Establecimiento:</b> Mutual Ciencias	<b>Fecha:</b> 28/04/2016	<b>Hora:</b> 14:30 hs
---	--------------------------	-----------------------

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

	C	NM	NC	NE
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>	410	86	10	12

Porcentaje de Cumplimiento (%)	81,0%		4 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	17,0%		4 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	2,0%		3 No evaluado (NE)
<b>TOTAL</b>	<b>100,0%</b>		<b>43 Conforme ( C )</b>

54 Total

<b>Inspección realizada por</b>	<b>Responsable Presente:</b>	<b>Recibió:</b>
Anali Silva Pereira	Silvia	

	REFERENCIAS
<b>C:</b>	Cumple
<b>NC:</b>	No Cumple
<b>NM:</b>	Necesita Mejora
<b>NE:</b>	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)	<b>Alimentos vencidos:</b> (1) Paquete de pasta cabello de angel de 500g. Fecha de vencimiento: 22/04/2016.
	<b>BPM:</b>
2)	Mantener actualizados los registros de control de condiciones y temperatura de heladeras, mínimo cada 2 días. Adecuar planilla para exhibidor donde se colocan ingredientes para ensaladas y sándwiches; y para la heladera de yogurts.
3)	<b>Almacenamiento:</b> Las estanterías de las heladeras que están oxidadas se deben pintar. Se deben eliminar o mantener limpias las heladeras que no están en funcionamiento, debido a que pueden ser focos de propagación de plagas. Durante la inspección se encontraron cucarachas vivas en la heladera blanca que no está en funcionamiento.
4)	<b>Mejorar higiene de:</b> Fiambreira. Piso del depósito.
5)	<b>Observaciones:</b> Deben presentar los certificados de aprobación del curso de "Manipulación higiénica de los alimentos" y libreta sanitaria de personal nuevo