



Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria" **Fecha:** 11/07/2016 **Hora:** 12:15 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		Se deben presentar los comprobantes del curso de manipuladores y libretas sanitarias.
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			Reparar las rejillas de desagüe.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20		20			Adecuar piso, baldosas sueltas y faltantes. Piso de área de cocina sucio con residuos de alimentos
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)			45	21		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		Recipientes de basura sin tapa en área de preparación de menú
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				
Total (Cocina y Áreas de despacho)			53		10		

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"					Fecha: 11/07/2016		Hora: 12:15 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					
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)			132					
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 visita: 27/05/2016
Total (Control de plagas)			51					
AUTOCONTROL								
47	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10		10				Registros de control de dispenser inexistentes
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				Falta de higiene en el área de dispensadores de agua (pisos y paredes sucias)
50	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20		20				Falta de higiene en las estanterías de golosinas y de descartables del salón.
51	Salón ventilado y bien iluminado	1	1					
52	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente	1	1					
Total (SALON COMEDOR)				2	40			

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	Fecha: 11/07/2016	Hora: 12:15 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: 27/06/2016
Total (RESIDUOS)			21				

	C	NM	NC	NE
TOTAL DE PUNTOS	413	71	23	11

Porcentaje de Cumplimiento (%)	81,5%		4 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	14,0%		4 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	4,5%		2 No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%		44 Conforme (C)
54 Total			

Inspección realizada por	Responsable Presente:	Recibió:
Víctor Alonso García Londoño	Alberto	

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)	Productos vencidos: (2) Masitas Brownie Harsi con fecha de vencimiento del 03/07/2016
	Almacenamiento: No almacenar sobre el piso.
2)	Mantener orden y limpieza del depósito, baños y vestuario. Colocar rejilla correspondiente al respiradero del baño y reparar las rejillas de desagües dañadas. No almacenar productos sin protección.
	Mejorar higiene de:
3)	Vestuarios, sanitarios y duchas. Cámara de refrigeración. Estanterías.
	BPM:
4)	No tirar residuos sólidos en el desagüe de la cocina, ni en las piletas de lavado. Todos deben realizar el curso de manipuladores de alimentos. Actualizar libretas sanitarias faltantes.