



Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB I "Tonucci SRL" Fecha: 29/07/2016 Hora: 11:00 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 alimentos 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		Presentar certificados del curso de manipulación de alimentos y libretas sanitarias de todo el personal.
5	Uniforme completo y limpio. Cabellos cortos y/o recogidos. Manos sin joyas con uñas cortas, limpias y sin pintar. Heridas cubiertas.	20		20			Personal trabajando con joyas (aritos)
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)			5	20	3		
ESTRUCTURA EDILICIA							
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.	1		1			Baldosas despegadas. Reparar las rejillas de desagüe.
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	20			20		Adecuar pared junto a línea de alimentos calientes. Falta de higiene en el piso del depósito y en el salón.
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			No se encontraron toallas descartables en área de lavado de manos
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 el pasillo frente a los vestidores.
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)			24	22	20	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
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 I "Tonucci SRL"	Fecha: 29/07/2016	Hora: 11:00 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			Ordenar depósito, acumulación de material en desuso (estantería, heladera, etc.) Falta de higiene del piso del depósito.
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			Azúcar impalpable reempacada sin datos de origen del producto
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		Bebidas almacenadas sobre el piso
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				
Total (Control de plagas)			51				
AUTOCONTROL							
47	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10			10		Registros desactualizados (ultimo registro 12/07/2016)
48	Recepción de Mercaderías - Registro Completo	10				10	
Total (AUTOCONTROL)						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: Comedor PB I "Tonucci SRL"	Fecha: 29/07/2016	Hora: 11:00 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: 10/06/2016 20L
Total (RESIDUOS)			21				

	C	NM	NC	NE
TOTAL DE PUNTOS	372	72	53	11

Porcentaje de Cumplimiento (%)	74,8%	6 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	14,5%	6 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	10,7%	2 No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%	40 Conforme (C)

54 Total

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

1)	Alimentos vencidos: (3) Milkaut de 1 Litro con fecha de vencimiento del 09/07/2016
	BPM:
2)	Todos deben realizar el curso de manipuladores de alimentos y tener la libreta sanitaria vigente. Se solicitó al responsable del comedor pedir al proveedor de pan el registro de establecimiento
	Estructura edilicia:
3)	Reparar las baldosas despegadas del piso de la cocina, adecuar rejilla de desagüe del área de preparación de ingredientes para ensaladas y del depósito. Adecuar pared junto a línea de alimentos calientes.
	Almacenamiento:
4)	Colocar iluminación en el pasillo frente a los vestidores. Falta de higiene en el piso del depósito y del salón. No acumular material en el depósito No almacenar bebidas sobre el piso