



Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria" **Fecha:** 11/08/2016 **Hora:** 14:25 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 faltantes.
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.
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 el ascensor y en la precámara de vegetales.
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)			44	22		1	
COCINA Y AREAS DE DESPACHO							
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.	10		10			Se encontró una ricota abierta en la heladera, condimento (caldo deshidratado) sin protección y condimentos sin tapar.
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 cocina y área de sandwiches.
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 de: la fiambarrera, la heladera bajo mesada de la cafetería, la heladera bajo mesada del bar de ensaladas, freezer de helados, máquinas de café y de las heladeras del salón
Total (Cocina y Áreas de despacho)			23	30	10		

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	Fecha: 11/08/2016	Hora: 14:25 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			Mantener el orden y la limpieza mientras se realizan todas las actividades. Falta de higiene en el área de dispensers (pared y piso).
33	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	1		1			Falta de higiene de las estanterías de golosinas.
34	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	40		40			Carne cruda almacenada en estantería al lado de los yogures.
35	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10		10			Se encontraron chorizos sin ningún tipo de rotulado. No recibir productos con rotulación incompleta o faltante.
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			Se encontraron empanadas congeladas con fecha de elaboración de Abril y de Junio, junto a empanadas de Agosto. No se deben realizar pedidos hasta terminar la mercadería.
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, lejías de elementos de servicio y preparación.	1	1				
Total (Almacenamiento)			41	91			
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: 05/08/2016
Total (Control de plagas)			51				
AUTOCONTROL							
47	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10		10			último registro: 28/07
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			Falta de higiene en las mesas y las estanterías de golosinas.
51	Salón ventilado y bien iluminado	1	1				
52	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente	1	1				
Total (SALON COMEDOR)			22	20			

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	Fecha: 11/08/2016	Hora: 14:25 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	310	173	23	12

Porcentaje de Cumplimiento (%)	61,3%		6 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	34,2%		10 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	4,5%		3 No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%		35 Conforme (C)

54 Total

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

	Productos vencidos:
1)	(1) Prepizza "Adser" con fecha de vencimiento del 13/07/2016
	(6) Prepizza "la estrella" de 350g con fecha de vencimiento del 20/07/2016
	(1) Paquete de semillas de lino con fecha de vencimiento del 06/2016
2)	Almacenamiento:
	No almacenar sobre el piso.
	No almacenar productos crudos junto a alimentos listos para consumo, evitar contaminación cruzada.
	Reparar las rejillas de desagües dañadas.
	Se deben completar los registros de control de temperaturas y de limpieza de dispensers.
	Todos los productos alimenticios deben estar protegidos del ambiente, identificados y con fecha de elaboración. Identificar productos para devolución.
	No almacenar productos sin protección. No almacenar alimentos y bebidas directamente sobre el piso.
3)	Mejorar higiene de:
	Estanterías y heladeras del salón.
	Heladera bajo mesada de cafetería (secar constantemente, mantener limpio y seco). REPARAR.
	Heladera bajo mesada del bar de ensaladas.
	Fiambarrera.
4)	BPM:
	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.