



Registro de Inspección Bromatológica

**Establecimiento:** Comedor PB II "Comunidad Solidaria" **Fecha:** 12/10/2016 **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		Se encontraron productos sin rotulación.
<b>Total (Información General)</b>					13		
<b>PERSONAL</b>							
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1				
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	3			3		Deben presentar las libretas sanitarias vigentes y el comprobante del 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				
<b>Total (Personal)</b>			25		3		
<b>ESTRUCTURA EDILICIA</b>							
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla.	1		1			Reparar las rejillas de desagüe del depósito.
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			Mantener orden y limpieza de baños y vestuario.
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			Falta mantenimiento en las cámaras de decantación intermedias.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1				
<b>Total (Estructura Edilicia)</b>			25	42			
<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			Recipiente de basura sin tapa en área de preparación de sándwiches.
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			Bandejas sucias y limpias en el mismo sitio.
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20		20			Falta de higiene de: heladera del fondo, heladera bajo mesada de la cafetería, heladeras del salón, heladera exhibidora de sandwiches.
<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>			32	31			

## Registro de Inspección Bromatológica

<b>Establecimiento:</b> Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	<b>Fecha:</b> 12/10/2016	<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		Mantener el orden y la limpieza mientras se realizan todas las actividades. Falta de higiene en la cocina, ascensor y cortinas.
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 encontraron alimentos sin identificar y mal cerrados.
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			Descartables sobre el piso y sin protección.
39	Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.	30		30			Heladera exhibidora de sándwichs a 10°C y heladera del fondo a 9°C.
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>62</b>	<b>50</b>	<b>20</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				
46	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1				1	
<b>Total (Control de plagas)</b>			<b>50</b>			<b>1</b>	
<b>AUTOCONTROL</b>							
47	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10	10				Mantener registros en el equipo que le corresponda.
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			Falta de higiene en piso detrás de heladeras del salón.
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>22</b>	<b>20</b>			

## Registro de Inspección Bromatológica

<b>Establecimiento:</b> Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	<b>Fecha:</b> 12/10/2016	<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				último retiro 11/10/2016 20L
<b>Total (RESIDUOS)</b>			<b>21</b>				

	C	NM	NC	NE
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>	<b>328</b>	<b>143</b>	<b>36</b>	<b>11</b>

Porcentaje de Cumplimiento (%)	64,7%			
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	28,2%			
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	7,1%			
<b>TOTAL</b>	<b>100,0%</b>			

8	Faltas graves (NC)
7	Otras faltas (NM)
2	No evaluado (NE)
37	Conforme ( C )

54 Total

<b>Inspección realizada por</b>	<b>Responsable Presente:</b>	<b>Recibió:</b>
Anali Silva Pereira / Nadia Zipenco	Diego	

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>Productos vencidos:</b> 32 unidades de Fiambre Cocido de Pata de Cerdo "Campo Austral" con fecha de vto.: 05/10/2016 5 unidades de alfajor Chocoarroz sabor Limón con fecha de vto.: 10/10/2016 1 unidad de alfajor de arroz Vauquita con fecha de vto.: 04/10/2016
2)	<b>Almacenamiento:</b> NO UTILIZAR HELADERA DEL FONDO. Piso en mal estado, no mantiene la temperatura adecuada. Reparar las rejillas de desagües dañadas. Reparar bacha de baño María. No almacenar productos sin protección. No almacenar descartables sobre el piso. Mantener condimentos en orden y tapados o cerrados. Cambiar conservadoras de telgopor. No utilizar conservadoras en mal estado. Separar e identificar productos de consumo personal.
3)	<b>Mejorar higiene de:</b> <b>LIMPIAR CONSTANTEMENTE LA COCINA, MANTENER EL ORDEN Y LIMPIEZA DE TODO EL ESTABLECIMIENTO.</b> Estanterías de golosinas y alfajores, heladeras del salón. Heladera bajo mesada del cafetería. Freezers, descongelar y limpiar. Máquinas de café Nescafé. Ascensor Piso detrás de las heladeras del salón. Cortinas del depósito y de la heladera exhibidora de sandwiches.
4)	<b>BPM:</b> <b>Atención:</b> Según el Código Alimentario Argentino, artículo 6 Bis "Queda terminamente prohibida la tenencia, circulación y venta de alimentos y sus primeras materias, alterados, contaminados, adulterados, falsificados y/o falsamente rotulados, bajo prohibición de venta y comiso de la mercadería en infracción". y según el artículo 18 "Se admite un plazo de 48 horas hábiles para la tenencia en ambientes separados, de las devoluciones para control de las mismas, pudiendo los inspectores exigir las constancias respectivas". Es una falta grave, la tenencia de gran cantidad de alimentos percederos vencidos o sin la rotulación adecuada, lo cual será motivo de baja de calificación, afectando el resultado del semáforo bromatológico. <b>FALTA RECURRENTE:</b> No han presentado todos los certificados de aprobación del curso de <b>Manipulación higiénica de los alimentos y libretas sanitarias</b> vigentes del personal. Se le baja la calificación debido a que se le notificó la obligatoriedad de la presentación del curso según el código alimentario argentino, por nota N° 176/2015 con fecha 08/06/2015.