



Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria" **Fecha:** 14/11/2016 **Hora:** 14:15 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		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				
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 del depósito.
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		Mantener orden y limpieza de baños y vestuario. No habían toallas descartables para manos.
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				
Total (Estructura Edilicia)			45		22		
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			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				
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20			20		Falta de higiene de: heladera bajo mesada de la cafetería, heladeras del salón, freezer de helados, freezer de panificados y máquinas de café.
Total (Cocina y Áreas de despacho)			33	10	20		



Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"					Fecha: 14/11/2016		Hora: 14:15 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, corroidos 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				El queso rallado se debe mantener por debajo de 10°C
Total (Manipulación de Alimentos)			47	30				
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 la cocina y cortinas del depósito y cámara de frío.
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 (milanesas, carne, mejillones congelados, empanadas y panceta) sin identificar y sin fecha.
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				Se encontraron botellas de agua y envase contenedor de carne sobre el piso.
39	Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.	30			30			Heladera exhibidora de sándwichs a 12°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					
Total (Almacenamiento)			62	10	60			
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				Se encontraron cucarachas muertas.
46	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	1	1					11/11/2016
Total (Control de plagas)			1	50				
AUTOCONTROL								
47	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo	10		10				último registro: 02/11/2016
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 piso detrás de heladeras del salón.
50	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado	20			20			Falta de higiene de las mesas y estanterías del salón.
51	Salón ventilado y bien iluminado	1	1					
52	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente	1	1					
Total (SALÓN COMEDOR)			2	40				



Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor PB II "Comunidad Solidaria"	Fecha: 14/11/2016	Hora: 14:15 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 31/10/2016 20L
Total (RESIDUOS)			21				

	C	NM	NC	NE
TOTAL DE PUNTOS	243	110	155	10

Porcentaje de Cumplimiento (%)	47,8%		8 Faltas graves (NC)
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	21,7%		8 Otras faltas (NM)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	30,5%		1 No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%		37 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 Paquete de ñoquis "Anthony" pastas frescas de 500gr con fecha de vto.: 08/11/2016	
	1 Paquete de ñoquis "Anthony" pastas frescas de 500gr con fecha de vto.: 13/11/2016	
1)	1 crema de leche "Tio Pujio" de 2kg aproximadamente con fecha de vto.: 02/11/2016	
	5 unidades de pasta frola "Carmela Tomasa" con fecha de vto.: 12/11/2016	
	2 unidades de brownie "Carmela Tomasa" con fecha de vto.: 09/11/2016	
	15 paquetes de snacks de papas "Saladix" sabor cheddar de 36g con fecha de vto.: 21/10/2016	
	Almacenamiento:	
	La heladera exhibidora de sandwiches se debe reparar.	
	Reparar las rejillas de desagües dañadas.	
	No almacenar productos sin identificación o sin fecha de elaboración y/o recepción.	
2)	Mantener condimentos en orden y tapados o cerrados.	
	El queso rallado se debe mantener a temperaturas por debajo de 10°C.	
	Reparar la pérdida de agua de heladera bajo mesada de cafetería.	
	Reparar bacha de baño María.	
	Luego de una desinsectación se debe realizar limpieza profunda para garantizar la eliminación de las cucarachas muertas.	
	Mejorar higiene de:	
	LIMPIAR CONSTANTEMENTE LA COCINA, MANTENER EL ORDEN Y LIMPIEZA DE TODO EL ESTABLECIMIENTO.	
	Estanterías de golosinas y alfajores, heladeras del salón.	
	Heladera bajo mesada del cafetería.	
3)	Freezers, descongelar y limpiar.	
	Máquinas de café.	
	Canastos de frutas y verduras.	
	Piso detrás de las heladeras del salón.	
	Cortinas del depósito y de la cámara de frío.	
	BPM:	
4)	FALTA RECURRENTE: No han presentado todos los certificados de aprobación del curso de Manipulación higiénica de los alimentos y libretas sanitarias vigentes del personal.	