



Universidad Nacional del Nordeste

Facultad de Ciencias Veterinarias

Corrientes-Argentina

TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN
-MODULO DE INTENSIFICACIÓN PRÁCTICA

OPCION: SALUD PÚBLICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

TEMA: Auditoría de las condiciones y prácticas higiénicas a comercios del rubro carnicerías en Pampa del Indio, Chaco

Tutor Externo: M. V. Antonio Nicolás DUARTE

Tutor Interno: Prof. M. V. Oscar Ricardo ARZÚ

Residente: GANE, Cristian Darío

email: cgane19@gmail.com

2020

Índice

<i>Resumen</i>	<i>Pág.2</i>
<i>Introducción</i>	<i>Pág.3</i>
<i>Objetivos</i>	<i>Pág.6</i>
<i>Materiales y Métodos</i>	<i>Pág.7</i>
<i>Resultados y discusión</i>	<i>Pág.15</i>
<i>Conclusión</i>	<i>Pág.19</i>
<i>Bibliografía</i>	<i>Pág.20</i>
<i>Anexos</i>	<i>Pág.21</i>

RESUMEN

La inspección de los alimentos ha sido utilizada desde la antigüedad, a través del uso de los sentidos para poder realizar una apreciación sensorial de los caracteres organolépticos de los mismos y del entorno físico en el cual se procesan o elaboran. El objetivo del trabajo consistió en la participación activa en los procedimientos de inspección de comercios del rubro carnicería, en jurisdicción del municipio de Pampa del Indio en la provincia del Chaco, mediante la construcción de un checklist (lista de verificación) que involucró todos los aspectos higiénicos sanitarios a controlar e identificar prácticas higiénicas que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. Las auditorías fueron llevadas a cabo en 15 comercios, en compañía del Médico Veterinario encargado del área de Bromatología del municipio. Los resultados arrojaron que la mayoría de las carnicerías no cumplen con las condiciones de habilitación, estructurales y pautas higiénicas establecidas en la normativa vigente. Finalmente se concluyó que es indispensable el fortalecimiento de los servicios de inspección bromatológica y control de alimentos, su producción y expendio; y por último y no por eso menos importante, la capacitación del personal.

INTRODUCCION

El presente trabajo trata sobre las condiciones y prácticas higiénicas en comercios del rubro carnicerías en Pampa del Indio, Chaco. Fue llevado a cabo como consecuencia de una inquietud personal, por experiencias vividas y al escuchar comentarios de personas allegadas que al visitar comercios de la localidad para obtener carne para consumo, observaron varias irregularidades; estas fueron comunicadas al Médico Veterinario encargado del área de Bromatología del municipio y se expusieron en una reunión con directivos de dicha institución, para obtener su apoyo y poder llevar a cabo la investigación, recabar los datos necesarios y de esta manera tomar las medidas acordes a la situación. Esta investigación será de gran valor para el municipio ya que actualmente no se cuenta con antecedentes sobre la problemática en la localidad. Se cree que el motivo por el cual se producen estas irregularidades es la falta de información por parte del personal encargado de los comercios, falta de control y ausencias de normas que expongan las condiciones que debe reunir dichos comercios; ya que actualmente las ordenanzas municipales no se encuentran disponibles.

Argentina es reconocida por su producción y calidad cárnica en la región, posicionándola como un importante productor en el Mercosur. La producción de ganados y especies cárnicas es una de las actividades más relevantes del sector agroalimentario de nuestro país. (REBAK, G; PATIÑO, E. 2017)

Existen 130 enfermedades que se transmiten naturalmente entre los animales y el hombre (zoonosis) de las cuales por lo menos 80 de ellas son vehiculizadas por los alimentos, productos, subproductos y derivados de origen animal. (MAYER, H.F. 1984).

El Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) es una de las enfermedades transmitidas por alimentos más importantes; *Escherchia coli* es productor de toxina Shiga (STEC) y la carne molida es uno de los alimentos involucrados en su transmisión. El principal serotipo vinculado a casos de Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) a nivel mundial es *E. coli* O157:H7. Sin embargo, en Argentina otros serotipos fueron asociados a este síndrome. La legislación vigente en nuestro país exige para carne molida ausencia de *E. coli* O157:H7, aunque no hace referencia a otros serotipos. (LEOTTA y col. 2014)

Durante el 2013 se sancionó la Ley 26.926 que conmemora el día 19 de agosto de cada año, como *Día Nacional de Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)*. La mencionada ley impulsa a través de los organismos pertinentes del Poder Ejecutivo (que lleven adelante programas relacionados con la materia) y con participación de organizaciones no gubernamentales (ONG), la realización de campañas intensivas de concientización a fin de informar a la sociedad los métodos para prevenir y detectar el SUH. (UCASAL. 2020)

La Salmonelosis es una de las enfermedades transmitidas por alimentos más frecuente en el mundo. El Artículo 255 del Código Alimentario Argentino establece la ausencia de *Salmonella* spp. en carne molida. Sin embargo, es escaso el conocimiento sobre su presencia en las superficies que contactan con la carne. (LEOTTA y col. 2014)

Listeria monocytogenes se encuentra ampliamente distribuida en el ambiente y presenta la capacidad de resistir y adaptarse a diferentes condiciones ambientales. En el hombre produce Listeriosis, enfermedad transmitida por el consumo de alimentos que cursa con gastroenteritis febril leve hasta meningitis, septicemia y abortos en adultos inmunocomprometidos, niños y embarazadas. (LEOTTA y col. 2014)

Es por esto que el estudio y control de los alimentos destinados al consumo humano es multidisciplinario, en muchos aspectos, cobrando un papel muy importante el rol de veterinario. (MAYER, H.F. 1986)

Algunas de las medidas fundamentales para mantener la inocuidad de los alimentos son la higiene y desinfección, las sustancias orgánicas permiten que las bacterias se adhieran a las superficies y forman una delgada película denominada biopelículas o “biofilm”, estas biopelículas son difíciles de detectar y por lo tanto de eliminar. En su conformación intervienen bacterias patógenas que se pueden perpetuar en el ambiente y los alimentos. Los utensilios y equipos se deben limpiar y desinfectar antes de su uso y después de cada interrupción de trabajo. Así, estos deben protegerse de la recontaminación cuando sean almacenados o no estén en uso. Los detergentes y sustancias sanitizantes deben ser almacenados en lugares definidos fuera del área de proceso y rotulados adecuadamente. (LEOTTA y col. 2014)

Por lo tanto, teniendo en cuenta que las “carnes” provenientes de animales de abasto autorizados por establecimientos públicos lideran el consumo de alimentos por parte de la población, se hace aún más notoria la importancia que reviste la adecuada inspección del rubro que comprende la comercialización de estos productos, así como la necesidad constante de perfeccionar los procedimientos para adecuarlos a la normativa actual. (Decreto 4238/68)

Se entiende por carne a la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina. Además, se considera carne al diafragma, no así a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano. No son alcanzadas por esta definición las carnes separadas mecánicamente. (Decreto 4238/68)

La reglamentación Argentina involucrada en esta actividad de control es el Código Alimentario Argentino (Ley N° 18284) que en su Capítulo II se refiere a las CONDICIONES GENERALES

DE LAS FABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS el Artículo 12 (Res. 1020, 22.10.81) establece:

“Con el nombre de Comercio de Alimentos, se entiende la casa de negocios con local y/o depósito propio o rentado a terceros, para almacenaje exclusivo de productos alimenticios, que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo”.

Y en su Artículo 13 (Res. 1020, 22.10.81) establece que "La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan. Cuando se trate de operaciones de importación y/o exportación de productos elaborados, las Fábricas o Comercios de Alimentos deberán registrarse ante la autoridad sanitaria nacional, con la documentación exigida para su habilitación a esos fines".

En cuanto a los comercios del rubro carnicerías, el Código Alimentario Argentino en su Artículo 24, se expresa sobre Alimentos Cárneos, indicando que las Carnicerías y puestos para la venta de carne y aves deben responder a las normas de carácter general y además a las normas de carácter especial indicadas. En relación a esta normativa, le cabe, sin lugar a dudas, la responsabilidad a los Servicios Bromatológicos Municipales en la inspección, habilitación y posteriormente velar por el cumplimiento de las exigencias en el marco de las normas de carácter general y especialmente las de carácter especial para los alimentos cárneos de los establecimientos comerciales establecidos localmente pertenecientes al rubro carnicerías.

LEOTTA y col. en “Carnicerías saludables” expresan que todos los establecimientos deben ser diseñados y organizados de manera que permitan la higiene de las operaciones desde la llegada de las materias primas hasta la exposición y despacho de los productos cárnicos. Para que esto sea posible deben reunir las siguientes condiciones:

- Suelos impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, provistos de desagües con rejilla y sifones, con la inclinación suficiente para evitar retención de agua.
- Paredes y pilares recubiertos de material impermeable al menos hasta tres metros de altura. Las uniones entre las paredes y entre paredes y piso deben facilitar la limpieza y desinfección.
- Los techos serán de fácil limpieza y se construirán de manera que se impida la acumulación de suciedad y la condensación de vapores.
- Las ventanas y otras aberturas deben estar protegidas con mallas que eviten el ingreso de insectos.
- La iluminación natural o artificial del local, será la adecuada, no deberá alterar los colores de las materias primas y deberá estar protegida para evitar contaminación en caso de rotura.
- Deben existir lavamanos dotados de agua fría y caliente, con toallas de un solo uso, jabón líquido y sanitizante.

- Se dispondrá de recipientes estancos con cierre hermético para los residuos.
- Cualquier maquinaria, mesada, bandeja u otro utensilio que contacte con la carne y productos cárnicos será de material inocuo, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.
- No utilizar superficies de madera en ningún sistema destinado a manipulación de productos cárnicos no envasados.

Objetivos:

- Articular conocimientos obtenidos en la carrera con la práctica profesional relacionada a las actividades propias del Servicio Bromatológico Municipal.
- Participar activamente, en los procedimientos de inspección en comercios del rubro carnicería.
- Elaborar un CheckList (lista de verificación) que involucre todos los aspectos a controlar.
- Identificar prácticas higiénicas que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
- Confeccionar un registro con las principales no conformidades surgidas de los comercios fiscalizados.

Lugar de Residencia:

Área de Bromatología de la Municipalidad de Pampa del Indio, provincia del Chaco, ubicada en la calle Balbuena Valdez 339.

Periodo de Trabajo:

Periodo comprendido entre los meses de Septiembre y Noviembre del 2019

Con la información obtenida se va a trabajar usándose de insumo en el mejoramiento de las condiciones de los comercios y para el servicio bromatológico municipal.

Materiales y métodos

Las actividades desarrolladas se basaron en realizar auditorías de control sanitario a un total de 15 comercios del rubro “carnicería” de las diferentes zonas de la ciudad de Pampa del Indio, provincia del Chaco.

La jornada se inició a las 07:00 horas, momento en el que se decide que establecimiento se va a inspeccionar, se realizó la inspección de un establecimiento por día, en horario matutino, de forma aleatoria, empezando por los comercios ubicados en el centro y luego los que están en la periferia de la localidad.

Las visitas a los comercios se realizaron de forma sorpresiva y sin aviso previo, una vez allí nos presentamos como inspectores de Bromatología, se pidió amablemente la presencia del encargado o dueño del comercio para iniciar el proceso de inspección, realizando una serie de preguntas y prosiguiendo con las actividades mencionadas a continuación:

- Control y verificación de documentación: Habilitación, Libretas Sanitarias, Certificado de origen de materia prima y productos terminados.
- Control de las Condiciones edilicias e Higiénico Sanitarias de los establecimientos.
- Control de las Condiciones Higiénico Sanitarias de los equipos y utensilios
- Control sobre el personal manipulador de alimentos: indumentaria, higiene personal, accesorios y prácticas higiénicas.

La actividad de auditoría se realizó mediante una guía ordenada, utilizando una planilla checklist (lista de verificación) para una mejor obtención de la información y de esta manera facilitar el procesamiento de los datos. Esta metodología de trabajo se repitió todos los días.

La siguiente planilla checklist es un modelo de la utilizada en las auditorias:

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA Nº

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE:

DIRECCIÓN:

FECHA AUDITORIA:

HORA DE AUDITORIA:

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑO LA AUDITORIA:

DOCUMENTACION	
Habilitación	
Libreta Sanitaria	
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	
Revestimientos y frisos	
Cielo rasos	
Pisos	
Aberturas	
Lavamanos	
Sistema de iluminación	
Ventilación	
Instalaciones sanitarias	
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	
Heladeras y freezer	
Tablas de corte	
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	
Higiene general	
RESIDUOS	
Contenedores	
Eliminación	
PERSONAL	
Indumentaria	
Aseo personal	
Estado de salud	

MATERIA PRIMA	
Procedencia	
Características organolépticas	
Conservación	
Almacenamiento	

A continuación se describen las condiciones higiénico-sanitarias y prácticas higiénicas óptimas a contemplar:

1 Documentación:

Certificado de Habilitación: permite constatar la fecha del mismo, vigencia y rubro para el cual fue habilitado.

Libreta Sanitaria: Su tenencia, expresa estado de salud del manipulador, deben poseerla todas las personas encargadas de la manipulación de alimentos destinados al consumo humano, debe estar completa y actualizada, al momento de la inspección.

2 Edificio e instalaciones:

Pisos y Paredes: hechos con materiales lisos, lavables, resistentes a los productos de limpieza. Las paredes revestidas con azulejos como mínimo hasta 1,80 metros de altura y pinturas de colores claros que permite distinguir alguna falla en el proceso de limpieza y desinfección.(Figura N°1)



Figura N1(Paredes y pisos de colores claros y en buenas condiciones)

Cielorraso: de mampostería y/o material autorizado y debe cubrir el local comercial en su totalidad incluyendo sala de elaboración y demás salones anexos.

Aberturas: las ventanas y puertas deben presentar protección contra el ingreso de insectos (tela metálica y en el caso de las puertas se puede utilizar cortinas plásticas).

Protección de luminarias: para evitar contaminación física en caso de rupturas.

Ventilación: debe ser la adecuada para garantizar un cambio recambio del aire constante y no favorezca a la acumulación de malos olores.

Lavados: aprovisionados de agua potable y un sistema de grifos, de ser posible contar con agua caliente para facilitar la limpieza de utensilios con grasa, y desagües conectados a la red de sumideros.(Figuras N° 2y3)



Figura N°2Lavado y mesada de trabajo en malas condiciones.



Figura N°3 Lavado en buenas condiciones

Baños: los baños deben contar con un sistema sanitario adherido a la red cloacal y poseer lavados para la correcta higiene personal, siendo un procedimiento importante el lavado de manos después de utilizar los sanitarios; y de ser posible un baño para cada sexo.

3 Equipos y utensilios:

Heladeras, freezer, mesadas, cuchillos, tablas, recipientes, afiladores de cuchillos y máquina molidoras de carne se observo el grado de limpieza y desinfección de los mismos. Se tuvo en cuenta también el estado higiénico de las balanzas y sierras carniceras. **(Figura N°4)**



Figura N°4 Cámara frigorífica portátil destinada al almacenamiento de pollos, en perfectas condiciones.

4 Producción/ Manipulación:

Manipulación: Debe ser la adecuada a la actividad que se esté realizando, siempre de manera higiénica y tomando los recaudos necesarios.

Higiene general: Debe ser buena y realizarse de forma diaria siempre manteniendo un esquema ordenado y sistematizado; dar un aspecto agradable. Se tiene en cuenta la higiene y mantenimiento de los equipos de trabajo como ser: las rejillas de las heladeras exhibidoras, el estado de las rieleras, gancheras, mesas de trabajo, sierra carnicera, interior y exterior de las heladeras, estado de los azulejos y paredes, teniendo en cuenta un factor importante, que la puerta de ingreso debe estar prevista de cortinas o algún material que impida la entrada de insectos.

5 Residuos

Debe poseer varios contenedores, siempre con tapa hermética, de preferencia a pedal y ubicados en lugares estratégicos. La eliminación de estos desechos debe realizarse de forma diaria.

6 Personal:

Los Artículos 20-21 y 22 del C.A.A (Código Alimentario Argentino) se refieren a la higiene y aptitud del personal, la capacitación del personal en manipulación de alimentos como uno de los requisitos para obtener la libreta sanitaria y la utilización de ropa reglamentaria. **(Figura N°5)**



Figura N°5(Personal

manipulador sin indumentaria adecuada)

Deben contar con delantal, gorro, barbijo, guantes, usar ropas claras (de preferencia blanca) y siempre limpios.

En cada inspección se procedió a explicar la importancia del buen estado de salud del manipulador como forma de prevenir la contaminación de los alimentos, haciendo énfasis en el frecuente lavado de manos. Asimismo se recomendó que la indumentaria sea blanca o de colores claros para visualizar mejor su estado de limpieza

7 Materia Prima:

Origen de la materia prima:

En el momento de la auditoria se tuvo en cuenta: La procedencia de la materia prima, ya sea del Matadero municipal o de otros establecimientos habilitados provenientes de ciudades vecinas, la temperatura de las heladeras, cámara de refrigeración y heladeras exhibidoras del local, y se les explico la utilidad de la cadena de frio en la carne y derivados como forma de evitar el desarrollo

microbiológico; se observó el grado de limpieza y se les manifestó a los carniceros la importancia en la disposición de los alimentos dentro de la heladera y/o cámara para evitar la contaminación cruzada entre alimentos, que estos se encuentren debidamente ubicados, de manera que no contacten con el suelo, paredes o entre sí. Y que en el caso de poseer productos elaborados para la venta, que estos deben estar debidamente rotulados. **(Figura n°6)**

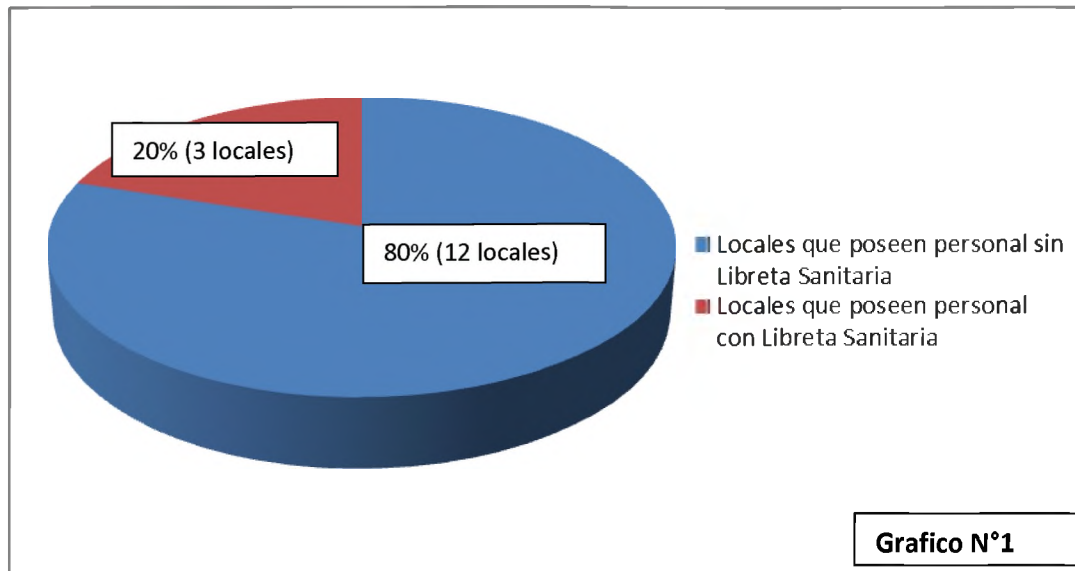


Figura N°6(Peligro de contaminación cruzada por la deposición de productos de distinto origen)

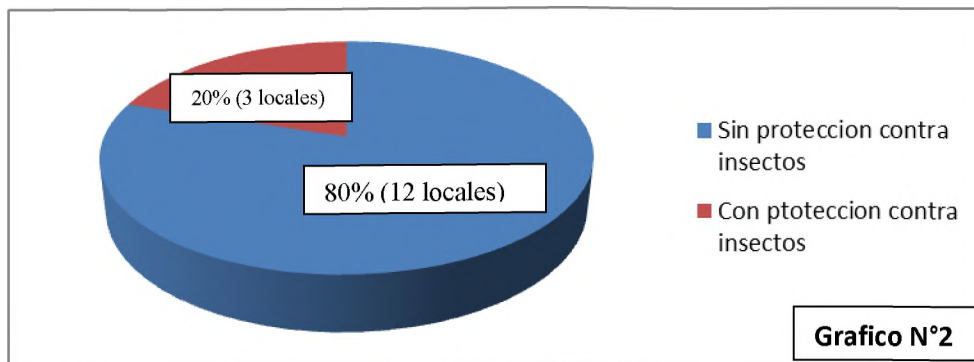
Resultados y discusión

Los resultados arrojaron datos importantes en relación a las principales no conformidades halladas, se pudo establecer que el 100 % de los comercios del rubro las presentaban, las mismas se detallan en los siguientes gráficos:

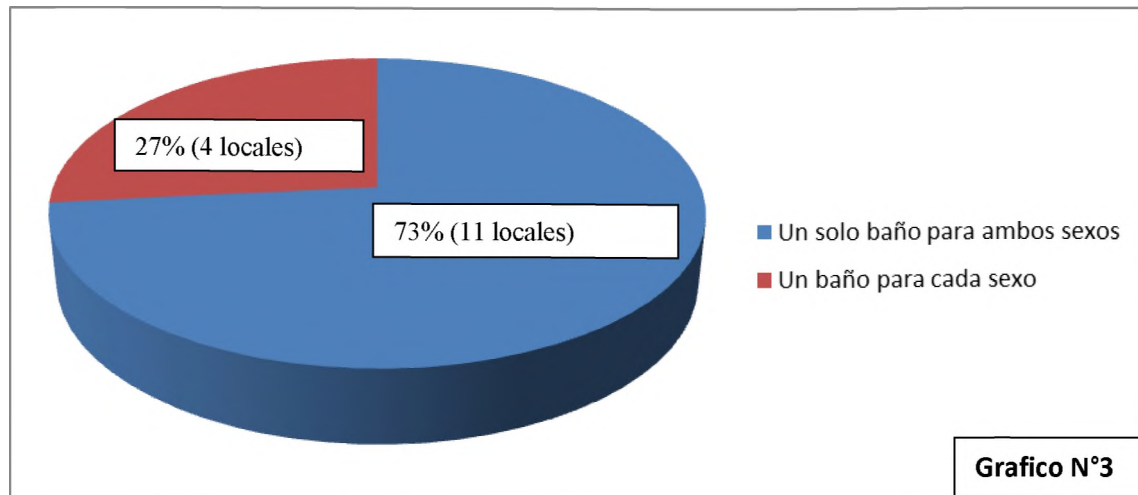
Libreta Sanitaria (GraficoN°1)



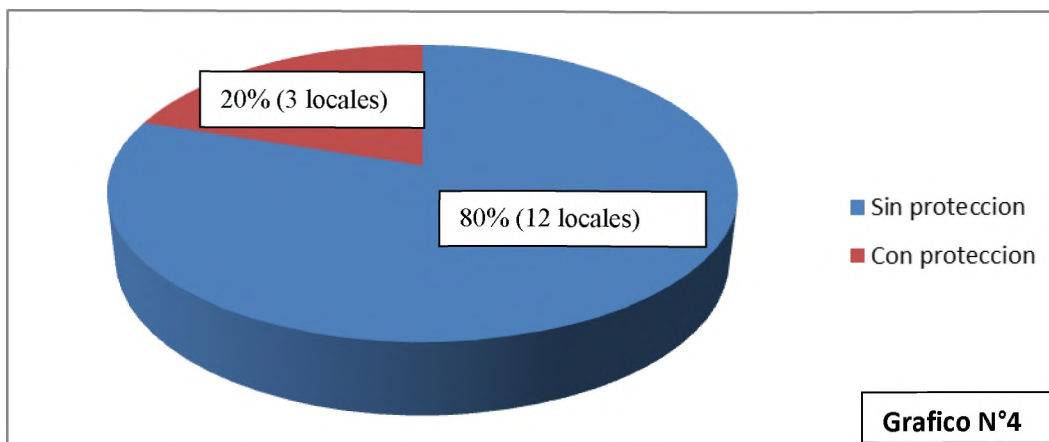
Aberturas (Grafico N°2)



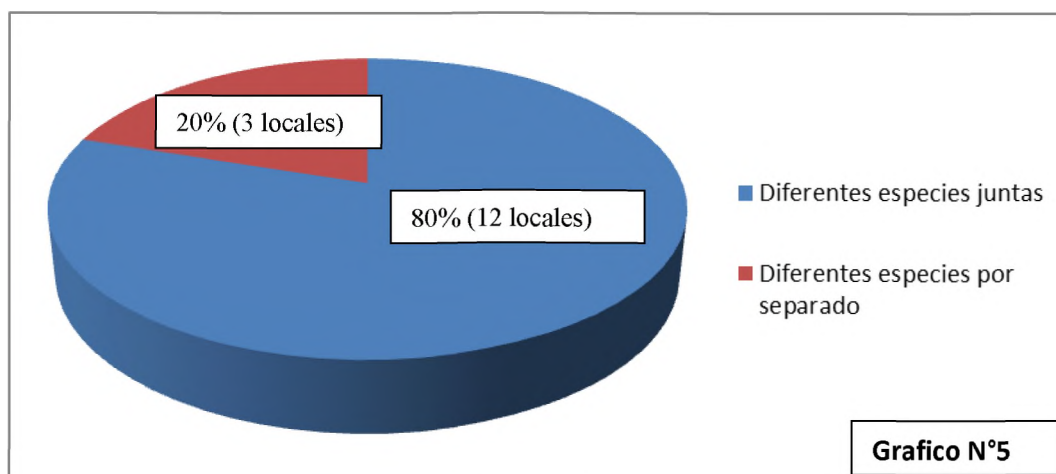
Baños (Grafico N°3)



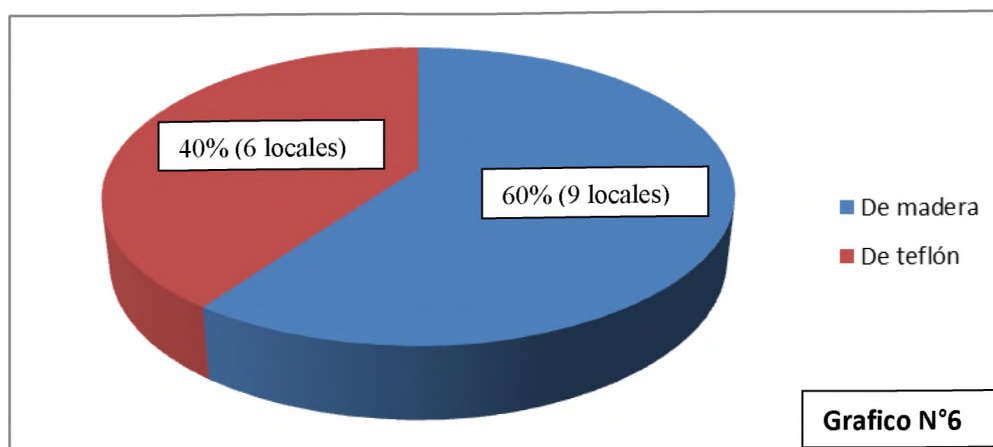
Sistemas de Iluminación (Grafico N°4)



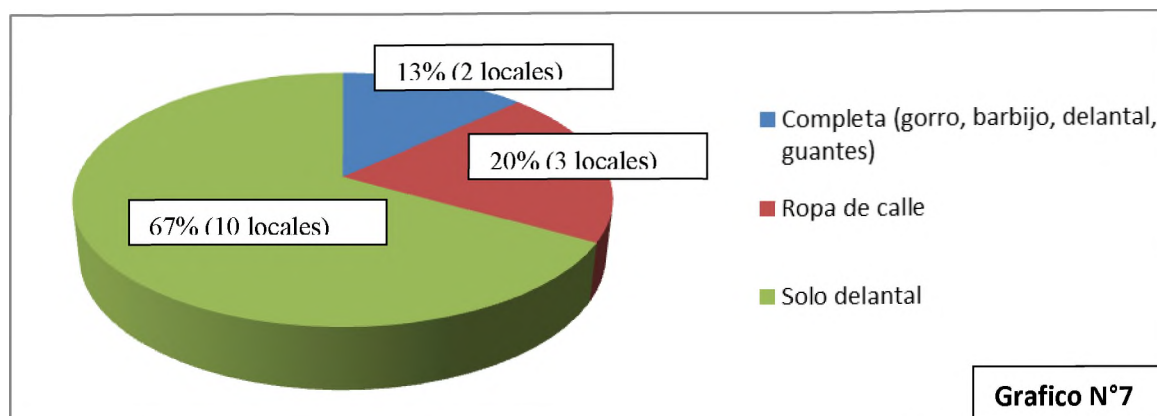
Almacenamiento (Grafico N°5)



Tablas de madera (Grafico N°6)



Indumentaria (Grafico N°7)



De las diversas no conformidades halladas se trabajó con cada propietario explicándole la importancia de la correcta manipulación, higiene y desinfección tanto del local comercial como de cada equipo utilizado como forma de prevenir la contaminación de la materia prima. También se advirtió sobre la importancia sanitaria que conlleva el evitar el ingreso de insectos o de mascotas al local. Se hizo especial énfasis en la higiene personal, el frecuente lavado de manos, y en la limpieza y desinfección del local.

Se comunicaron los resultados obtenidos en las auditorias al municipio, para que la procesen y las tengan en cuenta a la hora de elaborar las Ordenanzas Municipales necesarias para la

habitación de los comercios del rubro carnicería. Se aconsejó al servicio bromatológico implementar cursos de capacitación destinados a manipuladores de alimentos y propietarios de establecimientos de este rubro.

Existe un compromiso de parte del municipio de trabajar, usando la información obtenida como insumo en el mejoramiento de las condiciones de los comercios y del servicio bromatológico municipal.

Conclusión:

El trabajo permitió concluir que estas no conformidades en algún aspecto tienen mucho que ver con una falta de fiscalización más continuada y sustentable en el tiempo, se destaca que actualmente las ordenanzas municipales están en un proceso de modificación y los comerciantes no las encuentran disponibles, es de hacer notar la importante falta de personal; por ende los comercios carecen de información necesaria para desarrollar su actividad correctamente.

Es indispensable el fortalecimiento y apoyo al servicio bromatológico Municipal para lograr maximizar esfuerzos en pos de la inocuidad de los productos cárneos que se ofrecen al consumidor.

BIBLIOGRAFIA

- El Boletín del Inspector Bromatológico. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (ANMAT)
http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones_inspectorBromatologico.asp
- LEOTTA, G; LINARES, L; ORTEGA, E; ADRIANI, C. Carnicerías saludables .2014; 40: 10-16.
- MAYER, H.F. 1984. Bromatología. Higiene y control de alimentos. Tomo 1. Dirección de Impresiones. Universidad Nacional del Nordeste. Corrientes (Argentina).
- MAYER, H.F. 1986. Bromatología. Higiene y control de alimentos. Tomo 2. Dirección de Impresiones. Universidad Nacional del Nordeste. Corrientes (Argentina)
- MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL. Código Alimentario Argentino actualizado. Ley N° 18.284. Buenos Aires (Argentina).
- REBAK, G; PATIÑO, E. 2017. Mataderos Frigoríficos. Primera edición. Corrientes: Moglia Ediciones, 250p.
- SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Decreto N° 4238/68. Buenos Aires (Argentina).
- UCASAL. UNIVERSIDAD CATOLICA DE SALTA. Programa Carne Segura UCASAL. Consultada el 8 de Marzo del 2020, disponible en
<https://ucasal.edu.ar/laboratorios-carnes-noa-servicios>

Anexos

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 1

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N°1

DIRECCIÓN: Centro

FECHA AUDITORIA: 10-09-19

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: MV Duarte Antonio, GAVE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑO LA AUDITORIA: Duarte

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si, posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buen estado
Revestimientos y frisos	Buenos, deteriorados
Cielo rasos	Buen Estado
Pisos	Buen Estado
Aberturas	Con proteccion p/insectos
Lavamanos	Poco (2)
Sistema de iluminación	Con proteccion
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	1 solo baño p/ambos sexos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	De acero (Buenos Cond.)
Heladeras y freezer	2 Heladeras, 2 Freezer, 1 Camara
Tablas de corte	De Teflón
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Adecuada e Higienica
Higiene general	Muy buena
RESIDUOS	
Contenedores	3 contenedores c/tapa
Eliminación	Puerta
PERSONAL	
Indumentaria	Completa (Delantal, buhojo, Guantes, gorro)
Asco personal	Buena
Estado de salud	Buena pero sin libreta Sanitaria
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Matachero Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes esp. por separado

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 2

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 2

DIRECCIÓN: Centro

FECHA AUDITORIA: 11-09-19

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Darío Antonio, GANE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑÓ LA AUDITORIA: Dueño

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buen estado
Revestimientos y frisos	Ideales en buenas cond.
Cielo rasos	De luz
Pisos	Buen estado (lucos)
Aberturas	Sin protecc. para insectos
Lavamanos	Posee (1)
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	1 solo baño p/ ambos sexos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	De mármol y en buenas cond.
Heladeras y freezer	2 Heladeras, 2 Freezer, 1 Camara
Tablas de corte	De teflon
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	2 cond. c/ tapa
Eliminación	Diaria
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta (Solo deantal)
Aseo personal	Buena
Estado de Salud	Buena, pero sin libreta Sanitaria
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Moladora Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes esp. por separado

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 3

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N°3

DIRECCIÓN: Centro

FECHA AUDITORIA: 13-09-19

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Duarte Antonio; GAVE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑO LA AUDITORIA: Dueño

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buenas condiciones
Revestimientos y frisos	Incompletos
Cielo rasos	Buen estado
Pisos	Buen estado
Aberturas	sin protección por insectos
Lavamanos	Posee 1
Sistema de iluminación	sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	Posee 1 solo baño para ambos sexos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Normal y en buenas condiciones
Heladeras y freezer	2 Heladeras y 2 Freezer
Tablas de corte	Madera
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	2 contenedores con tapa
Eliminación	Tras
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta (solo delantal)
Aseo personal	Buena
Estado de Salud	Buena pero sin libreta Sanitaria
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Materia Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	7 Frascos especres juntas

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 4

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 4

DIRECCIÓN: Centro

FECHA AUDITORIA: 17-09-74

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Darte, Antonio; GANE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑO LA AUDITORIA: Dueno

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buena, en condiciones
Revestimientos y frisos	Incompleto
Cielo rasos	De lazo
Pisos	Buenas condiciones
Aberturas	Sin protección por insectos
Lavamanos	Paseo 1
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	Posee un solo baño para ambos sexos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Higienica y de Marmol
Heladeras y freezer	2 heladeras y 2 Freezer
Tablas de corte	Madera
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	2 contenedores con tapa
Eliminación	Diaria
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta (Solo Teñidos)
Aseo personal	Buena
Estado de Salud	Buena pero sin libreta Sanitaria
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Matadero Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes especies juntas

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 5

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N°5

DIRECCIÓN: Centro

FECHA AUDITORIA: 78-09-79

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: N. V. Duarte, Andarroz GANE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑO LA AUDITORIA: Dueño

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buen Estado
Revestimientos y frisos	Incompletos
Cielo rasos	De Izco
Pisos	Buen Estado
Aberturas	Sin protección para insectos
Lavamanos	Posee 1
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	Posee 1 solo baño para ambos sexos.
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Áreas y en buenas condiciones
Heladeras y freezer	2 Heladeras y 1 Freezer
Tablas de corte	Teflón
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	2 contenedores con tapa
Eliminación	Diaria
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta (Solo Delantal)
Aseo personal	Buena
Estado de Salud	Buena pero sin libreta Sanitaria
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Matadero Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes especies juntas

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 6

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 6

DIRECCIÓN: Centro

FECHA AUDITORIA: 19-09-79

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Duarte, Antonio; GIANE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑO LA AUDITORIA: Dueño

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buen Estado
Revestimientos y frisos	Buen estado y adecuados
Cielo rasos	Buenas condiciones
Pisos	Buen estado
Aberturas	Sin protección por insectos
Lavamanos	Paseo 1
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	Paseo un solo baño para ambos sexos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	De acero y en buenas cond.
Heladeras y freezer	2 Heladeras, 2 Freezer
Tablas de corte	Madera
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	2 contenedores con tapa
Eliminación	Diaria
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta (Ropa de calle)
Aseo personal	Buena
Estado de Salud	Buena pero sin libreta sanitaria
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Matadero Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes especies juntas

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 7

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 7

DIRECCIÓN: Centro

FECHA AUDITORIA: 20-09-79

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Duarte Antonio; GANE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑA LA AUDITORIA: Empleado.

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	Si la poseen 2 empleados
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buenas condiciones
Revestimientos y frisos	Buenas condiciones
Cielo rasos	Buenas condiciones
Pisos	Buen estado
Aberturas	Con protección para insectos
Lavamanos	Posee 2
Sistema de iluminación	Con protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	2 Baños p/ambos sexos por separado
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	De acero en buenas condiciones
Heladeras y freezer	4 heladeras, 2 freezer, 2 cámaras
Tablas de corte	1 e flon
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	4 contenedores con tapa
Eliminación	Diaria
PERSONAL	
Indumentaria	Completa (Barbijo, Guantes, delantal, gorro)
Aseo personal	Buena
Estado de Salud	Buena Libreta Sanitaria 2 empleados
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Moladora Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes espacios por separado

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 8

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 8

DIRECCIÓN: Periferia de la ciudad

FECHA AUDITORIA: 25-09-79

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Duarte Antonio, GANE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑO LA AUDITORIA: Empleado

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	Si de los empleados
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buen estado
Revestimientos y frisos	Buen estado, Abreviados
Cielo rasos	Buen estado
Pisos	Buen estado
Aberturas	Sin protección para insectos
Lavamanos	Si posee 1
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	2 baños para cada sexo
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Acero y en buenas cond
Heladeras y freezer	2 heladeras y 2 freezer
Tablas de corte	Madera
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	2 contenedores con tapa
Eliminación	Diaria
PERSONAL	
Indumentaria	Completa (Gorra, barbij, delantal, guantes)
Aseo personal	Buena
Estado de salud	Buena y 2 empleados c/ libreta sanit.
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Materia Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adeuada
Almacenamiento	Diferentes especies juntas

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 9

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 9

DIRECCIÓN: Periferia de la ciudad

FECHA AUDITORIA: 26-09-79

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Darle Antonio, GANE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑO LA AUDITORIA: Empleado

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buen estado
Revestimientos y frisos	Buen estado
Cielo rasos	Buen estado
Pisos	Buen estado
Aberturas	Con protección p/insectos
Lavamanos	Paseo 2
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	1 solo baño para ambos sexos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Madera
Heladeras y freezer	2 Heladeras, 2 Freezer
Tablas de corte	Teflon
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	1 contenedor con tapa
Eliminación	Diaria
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta / Ropa de calle
Aseo personal	Buena
Estado de Salud	Buena pero sin libreta Sanitaria
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Matadero Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes especies juntas

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 10

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 10

DIRECCIÓN: Periferia de la ciudad

FECHA AUDITORIA: 1-10-19

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Darío Antonio; GAVE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑA LA AUDITORIA: Dueño

DOCUMENTACION	
Habilitación	No la tiene
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Mal estado
Revestimientos y frisos	Incompletos y mal estado
Cielo rasos	Incompletos
Pisos	Regulár, de varios colores
Aberturas	Sin protección para insertos
Lavamanos	7 solo
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	7 solo baño para ambos sexos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Normal
Heladeras y freezer	1 Heladera y 1 freezer
Tablas de corte	Madera
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Regular
RESIDUOS	
Contenedores	1 contenedor sin tapa
Eliminación	12 de por medio
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta / Ropa de calle
Aseo personal	Buena
Estado de salud	Buena pero sin libreta Sanitaria
MATERIA PRIMA	
Procedencia	No se pudo comprobar
Características organolépticas	Mal olor y mal aspecto
Conservación	Temperatura / T° insuficiente
Almacenamiento	Diferentes especies juntas

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 11

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 11

DIRECCIÓN: Periferia de la ciudad

FECHA AUDITORIA: 4-10-19

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M. V. Duarte, Antonio y GANE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑO LA AUDITORIA: Dueño

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buenas condiciones
Revestimientos y frisos	Regular (incompleta)
Cielo rasos	Buenas condiciones
Pisos	Buen estado
Aberturas	Sin protección por insectos
Lavamanos	posee 1
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Inexistente
Instalaciones sanitarias	Solo baño para ambos sexos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Marmol y higienico
Heladeras y freezer	1 Heladera x 2 Freezer
Tablas de corte	Madera
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	2 contenedores con tapa
Eliminación	Día de por medio
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta (Solo delantal)
Aseo personal	Buena
Estado de salud	Buena pero sin libreta sanitaria
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Maldonado Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes especies juntas

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 12

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 12

DIRECCIÓN: Periferia de la ciudad

FECHA AUDITORIA: 8-10-19

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Duarte, Antonio, GAVE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑA LA AUDITORIA: Dueño

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	Si de dos empleados
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buenas condiciones
Revestimientos y frisos	Buenas condiciones
Cielo rasos	Buenas condiciones
Pisos	Buen estado
Aberturas	Sin protección por insectos
Lavamanos	Paseo 2
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buenas
Instalaciones sanitarias	2 Baños, uno para cada sexo
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Acoro y en buenas condiciones
Heladeras y freezer	2 heladeras, 2 freezer, 1 camara
Tablas de corte	Te Flón
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	2 contenedores con tapa
Eliminación	Diz de por medio
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleto (Solo delantal)
Aseo personal	Buena
Estado de salud	Buena, libreta Sanit. de 2 empleados
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Materia Municipal
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes especies frías

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 13

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N°13

DIRECCIÓN: Periferia de la ciudad

FECHA AUDITORIA: 15-10-19

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Duarte, Antonio; GANE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑA LA AUDITORIA: Dueño

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Regular / zonas deterioradas
Revestimientos y frisos	Incompleta / Abierta (insuf.)
Cielo rasos	Buen estado
Pisos	Buen estado
Aberturas	Sin protección para insectos
Lavamanos	Poco
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	No solo han para ambos sexos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Normal
Heladeras y freezer	2 Heladeras y 2 Freezer
Tablas de corte	Madera
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	2 contenedores con tapa
Eliminación	Trá de por medio
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta (solo delantal)
Aseo personal	Buena
Estado de salud	Buena pero sin libreta
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Tráfico de la ciudad vecina
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes especies juntas

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 14

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 14
DIRECCIÓN: Periferia de la ciudad
FECHA AUDITORIA: 24-10-19
HORA DE AUDITORIA: 7:30hs
AUDITORES ACTUANTES: MV Duarte, Antonio; GANE, Cristian
REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑO LA AUDITORIA: Dueño

DOCUMENTACION	
Habilitación	Si posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buen estado
Revestimientos y frisos	Buen estado
Cielo rasos	Buen estado
Pisos	Buen estado
Aberturas	Sin protec. p/ insectos
Lavamanos	Reseal 1 solo
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	posee 2 baños, uno p/ cada sexo
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Acero
Heladeras y freezer	2 heladeras y 2 freezer
Tablas de corte	Teflon
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	1 contenedor con tapa
Eliminación	Una vez por medio
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta (solo delantal)
Aseo personal	Buena
Estado de Salud	Buena pero sin Libreta Sanitaria
MATERIA PRIMA	
Procedencia	Triguero del pueblo vecino
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes especies juntas

AUDITORIA BROMATOLÓGICA EXTERNA N° 15

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: N° 15

DIRECCIÓN: Periferia de la ciudad.

FECHA AUDITORIA: 4-11-79

HORA DE AUDITORIA: 7:30hs

AUDITORES ACTUANTES: M.V. Duarte, Antonio; GANE, Cristian

REPRESENTANTE DE LA EMPRESA QUE ACOMPAÑA LA AUDITORIA: Dueño

DOCUMENTACION	
Habilitación	No posee
Libreta Sanitaria	No
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
Pintura	Buenas condiciones
Revestimientos y frisos	Buenas condiciones
Cielo rasos	Buenas condiciones
Pisos	Buenas condiciones
Aberturas	Sin protección para insectos
Lavamanos	Posee 1
Sistema de iluminación	Sin protección
Ventilación	Buena
Instalaciones sanitarias	Un solo baño plumbos sexos
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
Mesadas de trabajo	Acero
Heladeras y freezer	2 Heladeras y 2 freezer
Tablas de corte	Madera
PRODUCCION / MANIPULACION	
Manipulación	Buena
Higiene general	Buena
RESIDUOS	
Contenedores	2 contenedores con tapa
Eliminación	Día de por medio
PERSONAL	
Indumentaria	Incompleta (Solo de baño)
Aseo personal	Buena
Estado de salud	Buena pero sin libreta Sanit.
MATERIA PRIMA	
Procedencia	No se pudo comprobar
Características organolépticas	Normales
Conservación	Adecuada
Almacenamiento	Diferentes especies juntas