

RESTAURANTS INFRACCIONADOS EN EL AÑO 2009

PRESENCIA DE PLAGAS:

RESTAURANTES	MULTA (UTM)	DESCRIPCION DE LA INFRACCIÓN
Kit Cheng	20	Presencia de hormigas, cucarachas y moscas en áreas de elaboración y bodegas. Manejo de basura inadecuado.
Olé	3	Área de elaboración con gran presencia de insectos en distintos puntos. Patio con cúmulo de basura.
A La Waikachina	6	Piso, muros y cielo de área de elaboración con grasa adherida. Presencia de cucarachas.
Chilenazo(Apoquindo 6226)*	10	Gran cantidad de baratas en bodega de verduras. Temperaturas inadecuadas de mantención de alimentos

PROBLEMAS EN ALIMENTOS:

RESTAURANTES	MULTA (UTM)	DESCRIPCION DE LA INFRACCIÓN
El Otro Sitio (BordeRío)*	8	Carne y pescado están a 17º y 11º pese a necesitar frío, al igual que ensaladas, que se encuentran a 16º.
Bocado's	4	Sin resolución sanitaria para elaborar platos preparados a base de pescado crudo (salmón).
Picanha	2	Expende platos en base a pescado crudo sin autorización. Mantiene pescados y mariscos sin rotulación
Como agua para chocolate	4	Se elaboran platos en base a pescado crudo, el cual se pasa por agua caliente sin someterlo a cocción.
Bel Paese	10	Se preparan alimentos en base a salmón crudo y erizos sin autorización. Productos vencidos en congeladora.
Casa Mare	4	En unidad de frío mantienen erizos sin rotulación. Se mantienen alimentos vencidos como ostiones y cebiche.
Bali Hai	10	Envase de surtido de mariscos sin rótulo depositado en el piso, contenedores de chupe de marisco sucio.

DEFICIENCIAS TRAS ANALISIS DE MUESTRAS:

RESTAURANTES	MULTA (UTM)	DESCRIPCION DE LA INFRACCIÓN
Sushi House (Av. Vitacura 5293)*	5	Sushi salmón queso crema superan valores permitidos de aerobio mesófilo (infractor dejó el establecimiento).
Raúl Correa y Familia	15	Ensalada de lechuga supera máximo de aerobio mesófilo, staphylococcus aureus y escherichia coli.
Jozu	5	Sushi queso crema supera máximo de aerobio mesófilo, lo que representa un riesgo para la salud.
Ocean's Pacific	5	Las muestras de ensalada de lechuga superan la cantidad máxima de enterobacterias.
La Castellana	3	La muestra de tomate picado supera la cantidad de muestras defectuosas en relación a enterobacterias.
La Tabla	8	La muestra de porotos verdes cocidos supera máximo de aerobio mesófilo, lo que es un riesgo para la salud.
Eladio (Pío Nono 251)*	5	Muestras de ensalada de lechuga, choclo, porotos verdes supera máximo de enterobacterias.
Valle Nevado	10	Muestra de sándwich supera máximo de aerobio mesófilo en el restaurant "Slalom"

FALLAS EN LAS INSTALACIONES, MAQUINAS Y PERSONAL:

RESTAURANTES	MULTA (UTM)	DESCRIPCION DE LA INFRACCIÓN
Tavelli (Av. Providencia 2124)*	10	Piso y muebles en mal estado, y problemas en el baño y cocina. No acredita documentos básicos para funcionar.
Zanzibar	7	Usa hortalizas que crecen a ras y bajo suelo sin permiso. Utensilios de cocina sucios y máquinas en mal estado.
Zuki	7	Maquinarias de frío sin termómetro, campana de cocina sin rejilla anti grasa y sucia. Sin baños para el personal.
Soho Lounge	6	Mobiliario y grifería en mal estado. Acumulación de desechos en el patio. No acredita capacitación del personal.
Furai Sushi	2	Manipuladores de alimentos sin gorro cubre cabello, baño del personal en mal estado. Aseo deficiente.
Urban Deluxe	2	Pisos de cocina deteriorados, muros de cocina sucios, no poseen revestimiento lavable a una altura de 1,80 mt.

Open Wine	6	Un solo baño para hombres y mujeres. Sin bodega para almacenar alimentos (los dejan en el patio).
Tip y Tap (I. Goyenechea 2922)*		Mala disposición de alimentos en máquinas de frío y sin protección. Mayonesa a 18,4° y 19,4°.
Sissi	2	Carnes y verduras congeladas juntas arriesga contaminación cruzada. No acredita resolución de funcionamiento.
El Barril	3	Equipos de frío en patio interior, sin muros ni cielo raso adecuado. Se almacenan químicos junto a alimentos.
Tex Mex Pub	3	Problemas en baños e instalación eléctrica. Mala ventilación en la cocina, olores se perciben en sector público.
C. de Golf y Deportes Chicureo	6	Alimentos perecibles en salsera refrigerada están entre 8° y 19°. Alimentos en contacto directo con el suelo.
Budapest (Patio Bellavista)*	3	Cooler con postres sin proteger, junto a bebidas envasadas. Muro con aceite que cae desde la campana.
R.	1	Campana con grasa adherida. Apozamiento de agua en el piso. Refrigeradores no tienen termómetros.
Don Victorino	5	No tiene bodega para alimentos. No acreditan mantención de equipos ni capacitación de personal ni sanitización
Don Carlos (I. Goyenechea 2905)*	4	Envases de insecticida cerca de alimentos. Carnes en frío desordenadas y en contacto con envases metálicos.
Cienfuegos	2	Se elabora sushi a base de salmón crudo sin acreditar resolución sanitaria expresa para ello.
Parrilladas Más y Más	2	Sala de elaboración no cuenta con flujo unidireccional, pisos y muros sucios, con cielo raso faltante.
La Norteña	2	No cuenta con lavamanos ni sistema higiénico de secado de manos. Equipo de frío sin termostato.
Pizza Sí	30	Equipos de frío sin termómetro ni registros de temperatura. No acredita programa de limpieza.

FALTA DE PERMISOS:

RESTAURANTES	MULTA (UTM)	DESCRIPCION DE LA INFRACCIÓN
Dublin	2	Se elaboran platos a base de hortalizas sin estar autorizado. Sin separación de sala de elaboración y comedores.
Apunto Rojo	2	Elabora platos preparados en base a hortalizas crudas que crecen a ras o bajo suelo, sin contar con resolución.
Barandarian (Patio Bellavista)*	3	Elabora platos preparados de pescado crudo y hortalizas sin autorización. Se almacenan alimentos vencidos.
Doña Tina	10	Funciona como fábrica de empanadas sin autorización. Problemas con la basura, suciedad de desagües.

PROBLEMAS DE ACUSTICA

RESTAURANTES	MULTA (UTM)	DESCRIPCION DE LA INFRACCIÓN
Las Vacas Gordas	24	Medición de ruidos de noche (23:03 hrs.) constató 56,5 db de ruido estable en zona que permite hasta 50 db.

* Locales pertenecientes a cadenas de restaurantes.

Fuente Libro de registro de sumarios de la SEREMIO de Salud RM.

El Mercurio 10 de enero 2010