



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Bar "Boicot" CECEN II				Fecha: 07/02/2019		Hora: 11:20 hs	
	PUNTOS DE CONTROL	Puntaje	C	NC	NE	OBSERVACIONES	
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	4	4				
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	5		5		Té de manzanilla y canela 18 cajas 31/10/2018, té de tilo Taragui 4 cajas 06/2018, naranja visiblemente deteriorada.	
3	Todos los alimentos a la venta, están correctamente rotulados, con los datos del proveedor.	5		5		Se debe agregar en los té que se encuentran en el mostrador sin las cajas correspondientes las fechas de vencimiento. Se encontraron saquitos de mate cocido sin su envoltorio correspondiente.	
4	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1				
5	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	2		2		No poseen libretas sanitarias.	
6	Existencia de botiquín.	1	1				
7	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	3		3		Mesadas de cafetera en mala condición, lo que dificulta la buena higiene de la misma.	
8	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.	1	1				
9	Uso de aderezos en forma apropiada.	1	1				
10	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	3	3				
11	Adecuado uso e higiene de los paños para limpieza.	3	3				
12	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	3	3				
13	Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos.	3	3				
14	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.	4	4				
15	Verificación de orden y limpieza.	3	3				
16	Pisos paredes y techos limpios.	3	3				
17	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	2	2				
18	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.	1		1		Bidones de agua en el piso	
19	Refrigeradores y freezers a una temperatura de 5 °C y -18 °C respectivamente.	4	4				
20	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	1		1		Se encontraron materiales de limpieza próximos a los alimentos de consumo.	
21	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos.	3	3				
22	Ausencia de insectos y roedores.	4	4				
TOTAL DE PUNTOS			43	17			
Porcentaje de Cumplimiento (%)		71,7%			6 Faltas (NC)		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		28,3%			No evaluado (NE)		
TOTAL		100,0%			16 Conforme (C)		
					22 Total		
Inspección realizada por			Responsable		Recibió:		
Yessica Ballone - Rocio Morales			Eliana				
REFERENCIAS			VALORACION DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS				
C: Cumple			si "C" > ó = 80% : Color VERDE				
NC: No Cumple			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO				
NE: No Evaluado			si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA				
			si "C" < 40% : Color ROJO				
Comentarios							
Todos los alimentos deben estar elevados del piso, como mínimo en tarimas de 14cm de altura.							
No se deben vender saquitos de mate cocido sin su respectivo sobre.							
La mesa mostrador debe ser de material de fácil limpieza.							
El trapo de limpiar el piso se debe guardar separado de los alimentos, como así también los baldes y productos de limpieza.							
Según el CCA (Código Alimentario Argentino) la fruta que se exponga a la venta para el consumo debe estar entera, sana, limpia y encontrarse en su madurez adecuada. Además debe estar acompañada como mínimo de la siguiente información: procedencia, variedad y grado de selección o categoría. Debido a que el lugar de expendio no tiene la posibilidad de higienizarlas y así asegurar que este limpia, solo pueden vender frutas que sean fáciles de descascarar, como: bananas y mandarinas. Además los envases que las contengan deben estar limpios, utilizar bolsas para evitar la acumulación de suciedad en dichos envases.							
Faltas recurrentes.							