



**Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos**

Establecimiento: Biblioteca Noriega CECEN I					Fecha: 14/02/2019		Hora: 12:00 hs	
	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NC	NE	OBSERVACIONES		
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	4		4		Se encontraron frutas en mal estado y un sandwich con el envase dañado (vianda fresh). Se encontraron tostadas vencidas sin la correcta identificación.		
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	5		5		Se encontraron téis vencidos en depósito y a la venta.		
3	Todos los alimentos a la venta, están correctamente rotulados, con los datos del proveedor.	5	5					
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			Deben ser actualizados los suministros.		
7	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	3	3					
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			último registro: 11/02		
14	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.	4	4					
15	Verificación de orden y limpieza.	3			3	En el depósito se encontraron elementos personales (ropa y zapatillas) próximos a cajas de alimentos.		
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	Se encontraron bidones de agua en el piso de la biblioteca.		
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	1			1	Se deben separar los elementos de limpieza de los alimentos, disponer de un espacio para estos elementos.		
21	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos.	3	3					
22	Ausencia de insectos y roedores.	4	4					
			C	NC	NE			
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>			<b>43</b>	<b>16</b>	<b>1</b>			
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		<b>72,9%</b>			<b>6</b>	<b>Faltas (NC)</b>		
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		<b>27,1%</b>			<b>1</b>	<b>No evaluado (NE)</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>100,0%</b>			<b>15</b>	<b>Conforme ( C )</b>		
					<b>22</b>	<b>Total</b>		
<b>Inspección realizada por</b>			<b>Responsable</b>		<b>Recibió:</b>			
Yessica Ballone/Rocio Morales			Eduardo					
<b>REFERENCIAS</b>			<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>					
<b>C: Cumple</b>			si "C" > ó = 80% : Color VERDE					
<b>NC: No Cumple</b>			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO					
<b>NE: No Evaluado</b>			si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA					
			si "C" < 40% : Color ROJO					
<b>Cant.</b>	<b>Productos vencidos</b>	<b>Fecha de vencimiento</b>						
200	Saquitos de té green Hills	2018						
2	Caja de saquitos de té de boldo La virginia	10/2018						
1	Caja de saquitos de té de frutilla La virginia	07/01/2019						
4	Caja de saquitos de té de limón La virginia	11/02/2019						
4	Caja de saquitos de té de manzanilla y anís La virginia	10/2018						
<b>Comentarios:</b>								
Los alimentos vencidos deben ser debidamente identificados, separados del resto de los alimentos y dispuestos en bolsas negras para evitar su consumo.								
El fraccionamiento de la yerba debe ser realizado en el momento de compra.								
Para la actualización tener en cuenta que el mismo debe contener : apósitos absorbentes, gasa estéril, venda, cinta adhesiva antialérgica, agua oxigenada, guantes de látex estériles y agua destilada.								
Los téis en sobre deben ser identificados con su fecha de vencimiento correspondiente.								