



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Bar "Boicot" CECEN II				Fecha: 11/03/2019		Hora: 12:30 hs	
	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	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				
3	Todos los alimentos a la venta, están correctamente rotulados, con los datos del proveedor.	5		5		Se debe agregar en los téés 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				
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				
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				
21	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos.	3	3				
22	Ausencia de insectos y roedores.	4	4				
			C	NC	NE		
TOTAL DE PUNTOS			53	7			
Porcentaje de Cumplimiento (%)		88,3%			2	Faltas (NC)	
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		11,7%				No evaluado (NE)	
TOTAL		100,0%			20	Conforme (C)	
					22	Total	
Inspección realizada por			Responsable			Recibió:	
Rocio Morales			Eliana				
REFERENCIAS			VALORACIÓN 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							
No se deben vender saquitos de mate cocido sin su respectivo sobre. Los mismos pueden proveerse a pedido del cliente, almacenandolos protegidos del ambiente.							
Todos los productos que sean vendidos individualmente, sean magdalenas o téés, deben ser debidamente identificados con su fecha de vencimiento.							
Faltas recurrentes.							