



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

Establecimiento: Biblioteca Noriega CECEN I				Fecha: 14/03/2019		Hora: 13:20 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		Se encontraron alimentos vencidos	
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: 14/03	
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				
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 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>48</b>	<b>11</b>	<b>1</b>		
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>			<b>81,4%</b>		<b>4</b>	<b>Faltas (NC)</b>	
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>			<b>18,6%</b>		<b>1</b>	<b>No evaluado (NE)</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>100,0%</b>		<b>17</b>	<b>Conforme ( C )</b>	
					<b>22</b>	<b>Total</b>	
Inspección realizada por			Responsable		Recibió:		
Yessica Ballone			Eduardo				
<b>REFERENCIAS</b>			<b>VALORACION DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>				
<b>C:</b>	<b>Cumple</b>		si "C" > ó = 80% : Color VERDE				
<b>NC:</b>	<b>No Cumple</b>		si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO				
<b>NE:</b>	<b>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>				
3	Fajitas TIA MARUCA sabor cebolla		26/12/2018				
6	Empanadas sabores caseros		14/03/19				
<b>Comentarios:</b>							
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.							