



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

Establecimiento: Biblioteca Noriega CECEN I					Fecha: 01/04/2019		Hora: 11:30 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		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		Se debe mejorar la limpieza de estanterías de galletitas y de las heladeras del salón.		
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: 28/03		
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		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>		
<b>Inspección realizada por</b>			<b>Responsable</b>			<b>Recibió:</b>		
Rocío Morales			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>					
4	Fajitas TIA MARUCA sabor cebolla		27/03/2019					
2	Lata de Coca Cola ligth		23/03/2019					
4	Lata de Coca Cola ligth		26/02/19					
1	Lata de Schweppes agua tónica		Lata abollada					
<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 saquitos de mate cocido no deben encontrarse expuestos al ambiente, deben ser guardados en sus respectivas cajas y entregarse a pedido del cliente.								
Los téis en sobre deben ser identificados con su fecha de vencimiento correspondiente.								