



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

Establecimiento: Bar "Boicot" CECEN II				Fecha: 11/04/2019		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 encuentran magdalenas sin fechas de vencimiento ni rótulo.	
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		Elementos reciclables acumulados cerca de la puerta de entrada del kiosco.	
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		Se encontraron bidones 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				
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>			49	11			
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>			81,7%			4 Faltas (NC)	
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>			18,3%			No evaluado (NE)	
<b>TOTAL</b>			100,0%			18 Conforme ( C )	
						22 Total	
<b>Inspección realizada por</b>			<b>Responsable</b>		<b>Recibió:</b>		
Yessica Ballone			Cristian				
<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>Comentarios</b>							
Todos los productos que sean vendidos individualmente, sean magdalenas o té, deben ser debidamente identificados con su fecha de vencimiento.							
Faltas recurrentes.							