



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

<b>Establecimiento:</b> Biblioteca Noriega CECEN I					<b>Fecha:</b> 02/05/2019		<b>Hora:</b> 14:00 hs	
	PUNTOS DE CONTROL	Pun-taje	C	NC	NE	OBSERVACIONES		
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	4	4					
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					
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		Bidones en el suelo		
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>			<b>51</b>	<b>8</b>	<b>1</b>			
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		<b>86,4%</b>			<b>3</b>	<b>Faltas (NC)</b>		
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		<b>13,6%</b>			<b>1</b>	<b>No evaluado (NE)</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>100,0%</b>			<b>18</b>	<b>Conforme ( C )</b>		
					<b>22</b>	<b>Total</b>		
<b>Inspección realizada por</b>			<b>Responsable</b>			<b>Recibió:</b>		
Yessica Ballone								
<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>						
3	Empanadas de carne suave	2/5/2019						
3	Empanadas de pollo al verdeo	2/5/2019						
2	Empanadas de jamón y queso	2/5/2019						
3	Empanadas de verdura	2/5/2019						
<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.								