



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Bar "Boicot" CECEN II				Fecha: 08/05/2019		Hora: 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				
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				
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		El área de depósito se encontró desordenada, con cajas y bidones que dificultan la circulación del personal dentro del mismo.	
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		Gran cantidad de bidones de agua 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		Elementos de limpieza almacenados junto a cajas de alimentos.	
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%		4	Faltas (NC)		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		11,7%			No evaluado (NE)		
TOTAL		100,0%		18	Conforme (C)		
				22	Total		
Inspección realizada por			Responsable		Recibió:		
Morales Rocío			Cristian				
REFERENCIAS			VALORACION 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							
Todos los productos que sean vendidos individualmente, sean magdalenas o té, deben ser debidamente identificados con su fecha de vencimiento.							
La gran cantidad de bidones que se almacenan dificulta el correcto orden y limpieza dentro del kiosco. Se recomienda que la entrega de los mismos sea en menor cantidad y que sean almacenados en las tarimas correspondientes							