

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales ervicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo

IB - 55 - 19

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

tablec	imiento: Kiosco CECEN I			Fecha	a: 04/07	7/2019 Hora: 11:40 hs
	DUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES
	PUNTOS DE CONTROL INFORMACION GENERAL	Puntaje	С	NC	NE	OBSERVACIONES
37	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	4	4		111	
1	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10	10			
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3	3			
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1			
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	3		3		No poseen libretas sanitarias actualizadas.
7	Existencia de botiquín.	1			1	
12	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	2		2		La estantería de deposito no es de material sanitario. La estantería de alfajores se encuentra con desperfectos. Posee instalaciones eléctricas deficientes.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.	1	1			
21	Uso de aderezos en forma apropiada.	1	1			
22	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10	10			
23	Adecuado uso e higiene de los paños para limpieza.	20	20			
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20	20			
49	Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos.	10	10			
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.	30	30			
32	Verificación de orden y limpieza.	20	20			
11	Pisos paredes y techos limpios.	20	20			
38	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta	10	10			
39	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.	10		10		Bebidas y bidones de agua en el piso.
40	Refrigeradores y freezers a una temperatura de 5 °C y –18 °C respectivamente.	30	30			
43	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	1		1		Productos de limpieza almacenados cerca de alimentos
44	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	1	1			
47	Ausencia de insectos y roedores.	50	50			
	TOTAL DE PUNTOS	258	241	16	1	
		Р	С	NC	NE	
	Porcentaje de Cumplimiento (%)	93,41				VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS
	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	6,23				si "C" > 6 = 80% : Color VERDE
	TOTAL	99,64				si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
	REFERENCIAS		+	D	eno	si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA si "C" < 40% : Color ROJO
	C: Cumple		1	DU	CIIO	51 C C 40 /0 . COIOI NOJO
	NC: no cumple					
	NE: No evaluado					
	Inspeccionado por:	Responsable:				Recibió:
	Yessica Ballone	Patricio				IVECIDIO.