

 Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Instituto de Higiene y Seguridad en el Trabajo				IB - 42 - 19		
Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN I				Fecha: 03/06/2019 Hora: 12:00 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	
7	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	3		3		Una estantería del depósito es de material que dificulta su correcta limpieza. La estantería de alfajores necesita mantenimiento estructural.
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		No poseen instalación eléctrica eficiente, utilizan zapatillas incorrectamente.
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			
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, lejas 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	
TOTAL DE PUNTOS			42	13	5	
Porcentaje de Cumplimiento (%)		76,4%			4 Faltas (NC)	
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		23,6%			3 No evaluado (NE)	
TOTAL		100,0%			15 Conforme (C)	
					22 Total	
Inspección realizada por		Responsable Presente:		Recibió:		
Rocío Morales						
REFERENCIAS			VALORACIÓN 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				
Cant.	Productos vencidos	Fecha de vencimiento				
3	Cubanitos Terrabusi	abr-19				
2	Levite naranja	1/5/2019				