
 <b>Facultad de Ciencias Exactas y Naturales</b> <b>Instituto de Higiene y Seguridad en el Trabajo</b>					IB - 43 - 19	
 <b>Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos</b>						
Establecimiento: Biblioteca Noriega CECEN I					Fecha: 03/06/2019	
					Hora: 13:00 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		Heladera de bebidas con restos de agua en el piso de la misma.
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		Falta de orden de las cajas y bolsas de productos en el depósito.
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 de agua en el suelo de la biblioteca.
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>50</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		<b>84,7%</b>			<b>4</b>	<b>Faltas (NC)</b>
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		<b>15,3%</b>			<b>1</b>	<b>No evaluado (NE)</b>
<b>TOTAL</b>		<b>100,0%</b>			<b>17</b>	<b>Conforme ( C )</b>
					<b>22</b>	<b>Total</b>
<b>Inspección realizada por</b>			<b>Responsable</b>			<b>Recibió:</b>
Rocío Morales						
<b>REFERENCIAS</b>			<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>			
<b>C:</b>	<b>Cumple</b>	si "C" > ó = 80% : Color VERDE				
<b>NC:</b>	<b>No Cumple</b>	si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO				
<b>NE:</b>	<b>No Evaluado</b>	si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA				
		si "C" < 40% : Color ROJO				