



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Biblioteca Noriega CECEN I			Fecha: 02/09/2019		Hora: 13:30 hs	
PUNTOS DE CONTROL			OBSERVACIONES			
INFORMACION GENERAL			Puntaje	C	NC	NE
37	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	4	4			
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		Estantería de galletitas Doña Maruca y Don Satur con restos de polvo.
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		Sector biblioteca: Suciedad y polvo detrás de las heladeras, restos de agua en piso de heladera de bebidas. Cajas, sillas y dispenser en desuso en una esquina del sector de biblioteca. Heladera exhibidora en desuso con botellas de plástico en su interior. Sector depósito: desorden, cajas de libros en el piso. Pisos y estanterías con limpieza deficiente. Las tarimas no permiten la libre circulación hacia las estanterías.
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		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			
44	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	1		1		Horno eléctrico con restos de comida y microondas con puerta rota.
47	Ausencia de insectos y roedores.			50		
TOTAL DE PUNTOS				221	36	1
				C	NC	NE
Porcentaje de Cumplimiento (%)		85,99	Bueno		VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS	
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		14,01			si "C" > ó = 80% : Color VERDE	
TOTAL		100,00			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO	
					si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA	
REFERENCIAS					si "C" < 40% : Color ROJO	
C: Cumple						
NC: no cumple						
NE: No evaluado						
Inspeccionado por:			Responsable:			Recibió:
Rocío Morales						