



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Bar Boicot CECEN II Fecha: 17/09/2019 Hora: 11:00 hs

| PUNTOS DE CONTROL | | | | | OBSERVACIONES |
|------------------------|--|---------|----------|------------|--|
| INFORMACION GENERAL | | Puntaje | C | NC | |
| 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 | Se encontró un alimento vencido. |
| 2 | Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A. | 3 | | 3 | Saquitos de té y magdalenas exhibidos sin envase adecuado (donde indica la procedencia y vencimiento). |
| 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 | | |
| 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 | Desorden de mercadería en el área de depósito. |
| 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 y cajas con frutas 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 | | Se recomienda tapar y colocar sobre una tarima el bidón que provee agua a la cafetera Nescafé. |
| 47 | Ausencia de insectos y roedores. | 50 | 50 | | |
| TOTAL DE PUNTOS | | | | 212 | 46 |
| | | | C | NC | NE |

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Porcentaje de Cumplimiento (%) | 82,17 |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 17,83 |
| TOTAL | 100,00 |
| REFERENCIAS | |
| C: Cumple | |
| NC: no cumple | |
| NE: No evaluado | |

Regular

| |
|---|
| VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS |
| si "C" > ó = 80% : Color VERDE |
| si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO |
| si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA |
| si "C" < 40% : Color ROJO |

| | | | | |
|----------------------|------------------------|----------------------|--|----------|
| Inspeccionado por: | | Responsable: | | Recibió: |
| Yessica Ballone | | Camila | | |
| Cant. | Productos | Fecha de vencimiento | | |
| 1 caja (80 unidades) | Queso untable Veronica | 14/9/2019 | | |