



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Biblioteca Noriega CECEN I			Fecha: 03/12/2019		Hora: 14:00 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		En el sector biblioteca se encuentran cajas, sillas y dispenser en desuso, heladera exhibidora en desuso con botellas de plástico en su interior. En el depósito las tarimas no permiten la libre circulación.															
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																		
47	Ausencia de insectos y roedores.		50																		
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>			<b>222</b>	<b>35</b>	<b>1</b>																
			<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>																
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>86,38</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>13,62</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100,00</b></td> </tr> </table>		Porcentaje de Cumplimiento (%)	86,38	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	13,62	<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>			<table border="1"> <tr> <td colspan="2">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" &gt; ó = 80% : Color VERDE</td> <td></td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 80% y &gt; ó = 60% : Color AMARILLO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 60% y &gt; ó = 40% : Color NARANJA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 40% : Color ROJO</td> <td></td> </tr> </table>		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	
Porcentaje de Cumplimiento (%)	86,38																				
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	13,62																				
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>																				
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																					
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">REFERENCIAS</td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>		REFERENCIAS		C: Cumple		NC: no cumple		NE: No evaluado		<b>Bueno</b>											
REFERENCIAS																					
C: Cumple																					
NC: no cumple																					
NE: No evaluado																					
Inspeccionado por:		Responsable:		Recibió:																	
Yessica Ballone																					



**Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos**

<b>Establecimiento:</b> Biblioteca Noriega CECEN I				<b>Fecha:</b> 03/12/2019		<b>Hora:</b> 14:00 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			