EXACTAS UBA	Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo	IB - 24- 22

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pab I — Fecha: 24/05/2022 Hora: 13:00 hs

	PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES
	INFORMACION GENERAL	Puntaje	C	NC	NE	
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	5	5			
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10	10			
3	**Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.**	40	40			
4	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	10	10			
5	Uso de elementos de cafetería de forma apropiada.	10		10		Bandeja de Nespresso con residuos de leche en polvo y agua. Se observaron moscas alrededor.
6	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.	15		15		Al no realizar los controles de temperatura de las heladeras no se garantiza la calidad y seguridad de los alimentos.
7	Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos.	20		20		
8	Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 ºC y –18 ºC respectivamente.	30	30			
9	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.	10	10			
10	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	5	5			
11	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos.	30		30		Plazo para presentar el carnet: **07 Marzo de 2022**
12	Verificación de orden y limpieza.	15		15		El depòsito debe encontrarse zonificado en : alimentos, instrumentos de limpieza, equipamiento,etc.
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20	20			
14	Pisos, paredes y techos limpios.	20	20			
15	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas, hornos eléctricos en buenas condiciones.	20		20		Se requiere una limpieza diaria de la bandeja movil de la máquina de café Nespresso. Dispenser de agua no registra limpieza.
16	Adecuado uso de productos y paños de limpieza.	10	10			
17	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10	10			
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.	5	5			
19	Instalaciones electricas en condiciones apropiadas	10	10			
20	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	5		5		Se requiere ubicar los productos y elementos de limpieza lejos de los alimentos.
21	Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para manos.	10	10			
22	Los trabajadores usan correctamente los elementos de protección personal (barbijo).	20	20			
23	Ausencia de insectos y roedores.	50		50		Se observaron moscas dentro del establecimiento.
	TOTAL DE PUNTOS	380	215	165		
		P	C	NC	NE	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	56,58
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	43,42
TOTAL	100,00

REFERENCIAS
C: Cumple
NC: no cumple
NE: No evaluado

56,58

Insuficiente

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:
María Luisa Maldonado H.	Joaquín Zabalegui - Facundo Sanchez	

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pab I

Fecha: 24/05/2022 Hora: 13:00 hs

	PUNTOS DE CONTROL						OBSERVACIONES