



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Bar "Boicot" CECEN II					Fecha: 06/06/2016		Hora: 11:00 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		Rotular con fecha de vencimiento magdalenas a las cuales se les retiro su empaque original		
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		Falta elemento para quemaduras		
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					
13	Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos.	3	3			Registrar el control de temperatura y dispenser actualizados (03/06/06)		
14	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.	4	4					
15	Verificación de orden y limpieza.	3	3					
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					
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, lejías 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			
TOTAL DE PUNTOS			52	8				
Porcentaje de Cumplimiento (%)			86,7%		3	Faltas (NC)		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)			13,3%			No evaluado (NE)		
TOTAL			100,0%		19	Conforme (C)		
					22	Total		
Inspección realizada por			Responsable			Recibió:		
Víctor Alonso García Londoño								
REFERENCIAS			VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS					
C: Cumple			si "C" > ó = 80% : Color VERDE					
NC: No Cumple			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO					
NE: No Evaluado			si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA					
			si "C" < 40% : Color ROJO					
Comentarios:								
Almacenamiento: Rotular con fecha de vencimiento magdalenas a las cuales se les retiro su empaque original								
Personal: El personal encontrado en el momento de la inspección presenta inconformismo con la realización de la inspección								