



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

Establecimiento: Biblioteca Noriega CECEN I					Fecha: 16/06/2016		Hora: 15:45 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		No reutilizar las cajas de empanadas.		
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					
7	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	3		3		Falta de higiene de la estantería blanca de descartables.		
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					
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		Mejorar el control de pedidos. Acumulación de cajas en el depósito.		
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, lejos 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			
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>			<b>48</b>	<b>12</b>				
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		<b>80,0%</b>			<b>4</b>	<b>Faltas (NC)</b>		
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		<b>20,0%</b>				<b>No evaluado (NE)</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>100,0%</b>			<b>18</b>	<b>Conforme ( C )</b>		
					<b>22</b>	<b>Total</b>		
<b>Inspección realizada por</b>			<b>Responsable</b>			<b>Recibió:</b>		
Anali Silva Pereira			Ailin					
<b>REFERENCIAS</b>			<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>					
<b>C: Cumple</b>			si "C" > ó = 80% : Color VERDE					
<b>NC: No Cumple</b>			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO					
<b>NE: No Evaluado</b>			si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA					
			si "C" < 40% : Color ROJO					
<b>Comentarios:</b>								
Mejorar Limpieza en: Estanterías. Todas las estanterías se deben mantener en buenas condiciones higiénico sanitarias.								
Mejorar orden y limpieza en depósito: Identificar zonas de almacenamiento, no almacenar libros junto a descartables, ni a productos alimenticios. No se debe obstruir el paso, la acumulación de cajas favorece la formación de focos de contaminación.								
Las cajas de empanadas deben ser descartadas, no está permitido reutilizarlas, por lo tanto no se le deben devolver al proveedor.								