



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

Establecimiento: Kiosco CECEN II				Fecha: 11/09/2017		Hora: 14:25 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		Se encontraron productos vencidos.	
3	Todos los alimentos a la venta, están correctamente rotulados, con los datos del proveedor.	5	5				
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		Estantería de material no adecuado para almacenar alimentos, con manchas de grasa.	
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		Falta de higiene en las heladeras y estanterías.	
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					
18	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.	1		1		cajas de galletas apoyados sobre el piso.	
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				
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>			<b>43</b>	<b>14</b>	<b>1</b>		
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		<b>75,4%</b>			<b>5</b>	<b>Faltas (NC)</b>	
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		<b>24,6%</b>			<b>1</b>	<b>No evaluado (NE)</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>100,0%</b>			<b>15</b>	<b>Conforme ( C )</b>	
					<b>21</b>	<b>Total</b>	
<b>Inspección realizada por</b>			<b>Responsable Presente:</b>		<b>Recibió:</b>		
Anali Silva Pereira			Rocio				
<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>							
Falta de iluminación de la heladera de yogurts. Se debe colocar la iluminación.							
Se debe realizar un revestimiento adecuado de todas las repisas de la estantería de aglomerado (estantería donde colocan las sopas instantaneas y productos artesanales Hansi) para evitar la formación de un foco de contaminación por el tipo de material.							
<b>Cant. Vencidos:</b>				<b>Fecha de Venc.</b>			
7 Paquetes de galletitas Trivalitas sandwich de 120g				27/08/2017			