



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN I					Fecha: 14/09/2017		Hora: 11:30 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 alimentos vencidos.		
3	Todos los alimentos a la venta, están correctamente rotulados, con los datos del proveedor.	5		5		Se encontraron paletas de chocolate, sin rotulación.		
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					
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		Registro de limpieza de dispenser desactualizado.		
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					
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			
TOTAL DE PUNTOS			45	15				
Porcentaje de Cumplimiento (%)		75,0%			4	Faltas (NC)		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		25,0%				No evaluado (NE)		
TOTAL		100,0%			18	Conforme (C)		
					22	Total		
Inspección realizada por			Responsable		Recibió:			
Nadia Zipenco			Juan					
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					
BPM:								
Mantener las estanterías en buen estado higienico sanitario.								
Todos los productos a la venta deben estar con el rotulado obligatorio según el Código Alimentario Argentino. Las paletas de chocolate no pueden venderse si no tienen el rótulo correspondiente.								
La limpieza del dispenser debe realizarse todos los días.								
Cant. Vencidos:			Fecha de Venc.					
2	Bebida "Livra" sin gas, sabor Naranja x 500ml		07/08/2017					
4	Bebida "Pritty" sabos Limón x1000ml		13/09/2017					