



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II					Fecha: 07/02/2019		Hora: 12:30 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			Es adecuada la correcta identificación y aislamiento de los alimentos vencidos.		
3	Todos los alimentos a la venta, están correctamente rotulados, con los datos del proveedor.	5		5		Se encontró una torta artesanal sin fecha de vencimiento ni rótulo.		
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		Recubrir las estanterías con material que permita una fácil limpieza.		
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		La conexión de freezer de helados y dispenser debe ser segura y no depender de conexiones secundarias con zapatillas en mal estado, ni cables que se encuentren en el pasillo.		
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		Bidones de agua almacenados directamente en el piso, es necesario su almacenamiento en tarimas.		
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		Falta limpieza de estanterías en el sector kioscos y galletitas.		
22	Ausencia de insectos y roedores.	4	4					
			C	NC	NE			
TOTAL DE PUNTOS			42	17	1			
Porcentaje de Cumplimiento (%)		71,2%			6	Faltas (NC)		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		28,8%			1	No evaluado (NE)		
TOTAL		100,0%			15	Conforme (C)		
					22	Total		
Inspección realizada por		Responsable Presente:		Recibió:				
Rocio Morales - Yessica Ballone								
REFERENCIAS			VALORACION 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						