



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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN I				<b>Fecha:</b> 14/02/2019		<b>Hora:</b> 11:15 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				
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			No poseen botiquín de primeros auxilios.
7	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	3		3			Presencia de polvo y telaraña en estanterías. Recubrir todas las estantería con material lavable.
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		Evitar acumulación de agua proveniente del dispenser y realizar la limpieza siguiendo el procedimiento adecuado. Se encontraron instalaciones eléctricas deficientes, con el uso incorrecto de zapatillas.
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		Falta de mantenimiento de pisos y techos.
17	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	2	2				
18	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.	1		1			Botellas y un bidón en 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, lejós de elementos de servicio y preparación.	1	1				
21	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos.	3			3		Es necesario un mejor mantenimiento de las superficies en contacto con alimentos.
22	Ausencia de insectos y roedores.	4	4				
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>				<b>43</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		<b>72,9%</b>		<b>7</b>		<b>Faltas (NC)</b>	
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		<b>27,1%</b>		<b>1</b>		<b>No evaluado (NE)</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>100,0%</b>		<b>14</b>		<b>Conforme ( C )</b>	
				<b>22</b>			
				<b>Total</b>			
<b>Inspección realizada por</b>			<b>Responsable Presente:</b>			<b>Recibió:</b>	
Yessica Ballone/Rocío Morales			Juan				
<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>Observaciones</b>							
La estantería de alfajores necesita mantenimiento en cuanto a su higiene y estructura.							
Limpiar diariamente el contenedor de agua del dispenser para evitar la proliferación de mosquitos como así también seguir el procedimiento de limpieza de los picos del mismo.							
Se debe incorporar un botiquín de primeros auxilios el cual debe contener: apósitos absorbentes, gasa estéril, venda, cinta adhesiva antialérgica, agua oxigenada, guantes de látex estériles y agua destilada.							
Se debe mejorar la instalación eléctrica evitando el uso de zapatillas en mal estado ya que esto representa un peligro inminente para los responsables y clientes del kiosco.							