



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN I					Fecha: 14/03/2019		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		Se encontraron envases de maní 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		No poseen botiquín de primeros auxilios.	
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	No poseen instalación eléctrica eficiente, utilizan zapatillas incorrectamente.	
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 de agua 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, lejos 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				
				C	NC	NE		
TOTAL DE PUNTOS				38	18	4		
Porcentaje de Cumplimiento (%)			67,9%			7	Faltas (NC)	
Porcentaje de No Cumplimiento (%)			32,1%			2	No evaluado (NE)	
TOTAL			100,0%			13	Conforme (C)	
						22	Total	
Inspección realizada por			Responsable Presente:			Recibió:		
Yessica Ballone			Rodrigo					
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					
Cant.	Productos vencidos		Fecha de vencimiento					
2u	Maní Krachitos		07/03/2019					
Observaciones								
La estantería de alfajores necesita mantenimiento en cuanto a su higiene y estructura.								
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.								