



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

Establecimiento: Kiosco CECEN II				Fecha: 11/03/2019		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				
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		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		La mercadería vencida debe ser separada y debidamente identificada.	
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			Mejorar el mantenimiento de la limpieza de estanterías en el sector kioscos, galletitas y depósito.	
22	Ausencia de insectos y roedores.	4	4				
			C	NC	NE		
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>			<b>46</b>	<b>13</b>	<b>1</b>		
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		<b>78,0%</b>				<b>5 Faltas (NC)</b>	
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		<b>22,0%</b>				<b>1 No evaluado (NE)</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>100,0%</b>				<b>16 Conforme ( C )</b>	
						<b>22 Total</b>	
<b>Inspección realizada por</b>			<b>Responsable Presente:</b>			<b>Recibió:</b>	
Rocio Morales			Nahuel				
<b>REFERENCIAS</b>			<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>				
<b>C:</b>	<b>Cumple</b>		si "C" > ó = 80% : Color VERDE				
<b>NC:</b>	<b>No Cumple</b>		si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO				
<b>NE:</b>	<b>No Evaluado</b>		si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA				
			si "C" < 40% : Color ROJO				
<b>Observaciones</b>							
Se debe mejorar la instalación eléctrica evitando el uso de zapatillas en mal estado ya que esto representa un peligro inminente para el personal del kiosco.							
<b>Cant.</b>	<b>Producto</b>	<b>Fecha de Vencimiento</b>					
1	Sandwich Vianda Fresh	11/03/2019					
4	Snack Ser sabor queso 22 g	11/03/2019					
1	Fajitas Tia Maruca sabor cebolla	dic-18					