



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN I				Fecha: 01/04/2019		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				
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			Debe mejorar la limpieza y mantenimiento de las superficies en contacto con alimentos como las estanterías de galletitas y heladeras de bebidas.
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				
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				
22	Ausencia de insectos y roedores.	4	4				
				C	NC	NE	
TOTAL DE PUNTOS				44	12	4	
Porcentaje de Cumplimiento (%)		78,6%				5 Faltas (NC)	
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		21,4%				2 No evaluado (NE)	
TOTAL		100,0%				15 Conforme (C)	
						22 Total	
Inspección realizada por			Responsable Presente:			Recibió:	
Rocío Morales			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					
-	-	-					
Observaciones							
La estantería de alfajores necesita mantenimiento en cuanto a su higiene y estructura.							
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.							
La limpieza de las estanterías y heladeras debe ser rutinaria para evitar la acumulación de polvo y agua en lugares que están en contacto con alimentos.							