



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II

Fecha: 11/04/2019

Hora: 12:00 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 y sin fecha de vencimiento.
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		Se utiliza una zapatilla que se encuentra cerca de otros materiales para conectar el dispenser y cargar teléfonos móviles.
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 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		Se encontraron elementos de limpieza sobre bebidas en el sector depósito.
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	47	13	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	78,3%	6 Faltas (NC)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	21,7%	No evaluado (NE)
TOTAL	100,0%	16 Conforme (C)
		22 Total

Inspección realizada por	Responsable	Recibió:
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

Observaciones
Se debe mejorar la instalación eléctrica evitando el uso de zapatillas.
Revisar las fechas de vencimiento en la recepción de alimentos

Cant.	Producto	Fecha de Vencimiento
1	Bebida energizante sin azúcar Monster	Sin Vto.
1	Agua Villavicencio	Sin Vto.
11	Semillas de girasol Krips	1-4-19