



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II				Fecha: 08/05/2019		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 algunos 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				
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		Acumulación de cajas en depósito y de bolsas de productos detrás de estantería de golosinas. Freezer de alimentos apto celiacos con suciedad en piso y burletes.	
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 en la zona de venta.	
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			48	11	1		
Porcentaje de Cumplimiento (%)		81,4%			4	Faltas (NC)	
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		18,6%			1	No evaluado (NE)	
TOTAL		100,0%			17	Conforme (C)	
					22	Total	
Inspección realizada por			Responsable				
Rocío Morales						Recibió:	
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 incorrecto de zapatillas.							
Realizar una adecuada rotación de productos a la venta a fin de evitar el vencimiento de alimentos en góndola.							
Debe mejorarse el orden del espacio utilizado como depósito detrás de la estantería de golosinas con el fin de aprovechar el espacio y poder almacenar en tarimas los bidones que se encuentran en el piso.							
Mantener a resguardo del ambiente el material descartable que se encuentra detrás de estantería de golosinas.							
Los elementos de limpieza deben ser almacenados en una zona separada de los alimentos para evitar posible contaminación cruzada.							
Las heladeras y freezer deben ser higienizados frecuentemente para evitar acumulación de agua y suciedad.							
Cant.	Producto	Fecha de Vencimiento					
2	Bebida Limonada frutos rojos	23/04/2019					
1	Jugo BC naranja	07/05/2019					
1	Pasta frola Delisitas	5-5-19					