



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN I				Fecha: 12/08/2019		Hora: 13:00 hs							
PUNTOS DE CONTROL				OBSERVACIONES									
INFORMACION GENERAL				Puntaje	C	NC	NE						
37	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.			4	4								
1	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.			10		10	Se encontraron alimentos vencidos						
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.			3	3								
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.			1	1								
4	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.			3		3	No poseen libretas sanitarias actualizadas.						
7	Existencia de botiquín.			1			1						
12	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.			2		2	La estantería de deposito no es de material sanitario. La estantería de alfajores se encuentra con desperfectos. Poseen instalaciones eléctricas deficientes.						
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.			1	1								
21	Uso de aderezos en forma apropiada.			1	1								
22	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.			10	10								
23	Adecuado uso e higiene de los paños para limpieza.			20	20								
25	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.			20	20								
49	Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos.			10	10								
31	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.			30	30								
32	Verificación de orden y limpieza.			20	20								
11	Pisos paredes y techos limpios.			20	20								
38	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta			10	10								
39	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.			10		10	Bidones de agua en el piso.						
40	Refrigeradores y freezers a una temperatura de 5 °C y -18 °C respectivamente.			30	30								
43	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.			1	1								
44	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.			1		1	Estanterías de galletitas ubicada en la puerta de kiosco con restos de polvo.						
47	Ausencia de insectos y roedores.			50	50								
TOTAL DE PUNTOS				258	231	26	1						
				P	C	NC	NE						
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>89,88</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>10,12</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100,00</td> </tr> </table>				Porcentaje de Cumplimiento (%)	89,88	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	10,12	TOTAL	100,00			VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS si "C" > ó = 80% : Color VERDE si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA si "C" < 40% : Color ROJO	
Porcentaje de Cumplimiento (%)	89,88												
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	10,12												
TOTAL	100,00												
REFERENCIAS C: Cumple NC: no cumple NE: No evaluado				Bueno									
Inspeccionado por:			Responsable:			Recibió:							
Rocío Morales													
Cant.	Productos			Fecha de vencimiento									
1	Botella de Coca Cola 2,25 l			9/8/2019									
2	Paquete de Cereal Mix pasas			3/7/2019									