



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

| Establecimiento: Kiosko Auge | | Fecha: 10/07/2019 | | Hora: 13:00 hs | | |
|--|--|-------------------|---|----------------|-------------------------|---|
| | PUNTOS DE CONTROL | Pun- taje | C | NC | NE | OBSERVACIONES |
| 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 | | | |
| 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 | | | |
| 7 | Existencia de botiquín. | 1 | 1 | | | |
| 12 | Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias. | 2 | 2 | | | |
| 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 separada e identificada. | 10 | 10 | | | |
| 39 | Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. | 10 | 10 | | | |
| 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 | | Vasos descartables de café almacenados cerca de trapos de limpieza. Mejorar la separación de productos de limpieza y alimentos. |
| 44 | Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones. | 1 | 1 | | | |
| 47 | Ausencia de insectos y roedores. | 50 | 50 | | | |
| | | | C | NC | NE | |
| TOTAL DE PUNTOS | | | 257 | 1 | | |
| Porcentaje de Cumplimiento (%) | | 99,6% | | 1 | Faltas (NC) | |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | | 0,4% | | | No evaluado (NE) | |
| TOTAL | | 100,0% | | 21 | Conforme (C) | |
| | | | | 22 | Total | |
| Inspección realizada por | | | Responsable | | Recibió: | |
| Rocío Morales | | | Auge | | | |
| 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 | | | |