

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II

Fecha: 15/07/2019

Hora: 12:00 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		Se encontraron algunos 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.
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		
44	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	1		1		Mejorar la limpieza rutinaria de: pisos y tarimas de depósito, freezer y heladera de sandwiches del sector ventas.
47	Ausencia de insectos y roedores.	50	50			
TOTAL DE PUNTOS		258	242	15	1	
Porcentaje de Cumplimiento (%)		94,2%		4		Faltas (NC)
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		5,8%		1		No evaluado (NE)
				17		Conforme (C)
TOTAL		100,0%		22		Total
Inspección realizada por		Responsable		Recibió:		
Rocío Morales						
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				
Observaciones						

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos**Establecimiento:** Kiosco CECEN II**Fecha:** 15/07/2019**Hora:** 12:00 hs

PUNTOS DE CONTROL		Pun- taje	C	NC	NE	OBSERVACIONES
Los elementos de limpieza deben ser almacenados en una zona separada de los alimentos para evitar posible contaminación cruzada.						
Cant.	Alimento vencido	Fecha de Vencimiento				
1	Pasta Frola Hansi batata	26/06/2019				
1	Pasta Frola Hansi batata	09/07/2019				
1	Pasta Frola Hansi membrillo	09/07/2019				