



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco AUGE			Fecha: 09/09/2019		Hora: 12:00 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																		
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	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																		
47	Ausencia de insectos y roedores.	50	50																		
TOTAL DE PUNTOS			258																		
			C	NC	NE																
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>100,00</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100,00</td> </tr> </table>		Porcentaje de Cumplimiento (%)	100,00	Porcentaje de No Cumplimiento (%)		TOTAL	100,00			<table border="1"> <tr> <td colspan="2">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" > ó = 80% :</td> <td>Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 80% y > ó = 60% :</td> <td>Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 60% y > ó = 40% :</td> <td>Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 40% :</td> <td>Color ROJO</td> </tr> </table>		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 (%)	100,00																				
Porcentaje de No Cumplimiento (%)																					
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																				
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">REFERENCIAS</td> </tr> <tr> <td>C:</td> <td>Cumple</td> </tr> <tr> <td>NC:</td> <td>no cumple</td> </tr> <tr> <td>NE:</td> <td>No evaluado</td> </tr> </table>		REFERENCIAS		C:	Cumple	NC:	no cumple	NE:	No evaluado												
REFERENCIAS																					
C:	Cumple																				
NC:	no cumple																				
NE:	No evaluado																				
Inspeccionado por:		Responsable:		Recibió:																	
Rocío Morales		Sofía																			