



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II Fecha: 04/11/2019 Hora: 14:00 hs

PUNTOS DE CONTROL		Puntaje	C	NC	NE	OBSERVACIONES
INFORMACION GENERAL						
37	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	4		4		Se encontraron alimentos vencido y un alimento con hongos.
1	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10		10		Se encontraron alimentos vencidos en góndola.
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3		3		Se encontraron alimentos vencidos en góndola.
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		Freezer con restos de hielo y suciedad. Heladera pritty con acumulación de hielo en las paredes.
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		Desorden y dificultad de tránsito detrás de estantería de golosinas.
11	Pisos paredes y techos limpios.	20		20		Limpieza deficiente de pisos en depósito y en sector venta.
38	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	10		10		Alimentos vencidos, no rotados adecuadamente.
39	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.	10		10		Se encontraron bidones 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			
47	Ausencia de insectos y roedores.	50	50			
TOTAL DE PUNTOS		258	157	100	1	
		P	C	NC	NE	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	61,09
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	38,91
TOTAL	100,00
REFERENCIAS	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	



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

Insuficiente

1

NOTA: Se procede a la baja de valoración (de amarillo a naranja) debido a que se encontraron mas de 15 alimentos vencidos en tres meses seguidos.

Inspeccionado por:		Responsable:		Recibió:	
Rocío Morales					
Cant.	Alimento vencido	Fecha de Vencimiento			
1	Lata de Coca Cola ligh 345ml	12/10/2019			
1	Lata de Coca Cola ligh 345ml	31/10/2019			
3	Sandwich j y q vianda fresh	4/11/2019			

Establecimiento: Kiosco CECEN II

Fecha: 04/11/2019

Hora: 14:00 hs

PUNTOS DE CONTROL		OBSERVACIONES	
1	Tarta de verdura vianda fresh	sin vencimiento	
1	Baguette jamon y queso	4/11/219	
1	Baguette jamon y queso	pan con hongos visibles	
1	Budin de limón "Hansi"	25/10/2019	