



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II Fecha: 19/12/2019 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 | | Se encontró un alimento vencido. |
| 1 | Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento. | 10 | | 10 | | Se encontró un alimento vencido. |
| 2 | Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A. | 3 | | 3 | | Se encontró un alimento vencido y alimento sin autorización sanitaria. |
| 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. |
| 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 | | Alimentos vencidos, no rotados adecuadamente. |
| 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 | 207 | 50 | 1 | |
| | | P | C | NC | NE | |

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Porcentaje de Cumplimiento (%) | 80,54 |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 19,46 |
| TOTAL | 100,00 |
| REFERENCIAS | |
| C: Cumple | |
| NC: no cumple | |
| NE: No evaluado | |

Bueno

| |
|---|
| 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 |

| | | |
|--|---------------------|-----------------|
| Inspeccionado por: Yessica Ballone | Responsable: | Recibió: |
|--|---------------------|-----------------|

| Cant. | Alimento vencido | Fecha de Vencimiento |
|-------|-----------------------|----------------------|
| 1 | Lata de Gaseosa Fanta | 13/12/2019 |

| Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos | | | | | | |
|--|-------------------|--|--|-------------------|--|----------------|
| Establecimiento: Kiosco CECEN II | | | | Fecha: 19/12/2019 | | Hora: 12:00 hs |
| | PUNTOS DE CONTROL | | | | | OBSERVACIONES |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |