



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II		Fecha: 11/02/2022		Hora: 13:50 hs		
PUNTOS DE CONTROL			OBSERVACIONES			
INFORMACION GENERAL			Puntaje	C	NC	NE
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	4	4			
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10		10		Viandas (BOX Viandas) con 3 días apto para el consumo. Se sugiere que sean 2 días, de no serlo presentar un estudio de vida útil que corrobore su vencimiento.
3	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	3		3		Se encontraron viandas (BOX Viandas), que no cumplen con lo establecido en el C.A.A.*
4	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1			
3	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos.	3			3	Plazo para presentar el carnet: 07 Marzo de 2022
4	Existencia de botiquín.	1			1	
5	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	2	2			
6	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.	1	1			
5	Uso de aderezos en forma apropiada.	1	1			
6	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10		10		Se encontró basura con viandas de fecha (10/02/2022). Se requiere sacarlas al final del día previo al vencimiento, al igual que la basura. Para evitar malos olores y plagas.
7	Adecuado uso e higiene de los paños para limpieza.	20	20			
8	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20	20			
7	Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos.	10	10			
8	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.	30	30			
9	Verificación de orden y limpieza.	20	20			
10	Pisos paredes y techos limpios.	20	20			
9	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	10	10			
10	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.	10	10			
11	Refrigeradores y freezers a una temperatura de 5 °C y -18 °C respectivamente.	30	30			
12	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	1		1		Se encontraron cajas abiertas de alimentos junto al tacho de la basura y escoba. Es necesario delimitar los espacios para el material de limpieza y almacenamiento de alimentos.
11	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	2	2			
12	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	1	1			
13	Los trabajadores usan correctamente los elementos de protección personal (barbijo).	20	20			
14	El establecimiento cumple con el aforo.	10	10			
13	Ausencia de insectos y roedores.	50	50			
TOTAL DE PUNTOS		290	262	24	4	
		P	C	NC	NE	
Porcentaje de Cumplimiento (%)		91.61				
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		8.39				
TOTAL		100.00				
REFERENCIAS						
C: Cumple						
NC: no cumple						
		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				

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos							
Establecimiento: Kiosco CECEN II					Fecha: 11/02/2022		Hora: 13:50 hs
PUNTOS DE CONTROL				OBSERVACIONES			
NE: No evaluado							
Inspeccionado por:			Responsable:			Recibió:	
María Luisa Maldonado H.							

*Se encontraron viandas sin autorización (RNE y RNPA).

80
60
40