


**Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos**

| Establecimiento: Kiosco CECEN I   |  | Fecha: 11/02/2022 |   | Hora: 12:30 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                                 | <b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>   | 3                 |   | 3              | Se encontraron alfajores GUAYMALLEN sin fecha de vencimiento. 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   |                |  |   |
| 5                                 | Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos.   | 3                 |   |                | 3 Plazo para presentar el carnet: <b>07 Marzo de 2022</b>  |   |
| 6                                 | Existencia de botiquín.  | 1                 |   |                | 1  |   |
| 7                                 | Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.  | 2                 | 2   |                |  |   |
| 8                                 | Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.  | 1                 | 1   |                |  |   |
| 9                                 | Uso de aderezos en forma apropiada.  | 1                 | 1   |                |  |   |
| 10                                | Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.  | 10                |   | 10             | Se encontró un tacho de basura sin tapa junto a la zona de cafetería.  |   |
| 11                                | Adecuado uso e higiene de los paños para limpieza.   | 20                | 20  |                |  |   |
| 12                                | Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.  | 20                | 20  |                |  |   |
| 13                                | Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos.   | 10                | 10  |                |  |   |
| 14                                | Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.  | 30                | 30  |                |  |   |
| 15                                | Verificación de orden y limpieza.  | 20                | 20  |                |  |   |
| 16                                | Pisos paredes y techos limpios.  | 20                | 20  |                |  |   |
| 17                                | Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.   | 10                | 10  |                |  |   |
| 18                                | Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.  | 10                | 10  |                |  |   |
| 19                                | Refrigeradores y freezers a una temperatura de 5 °C y -18 °C respectivamente.  | 30                | 30  |                |  |   |
| 20                                | Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación. | 1                 | 1   |                |  |   |
| 21                                | Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.   | 2                 | 2   |                |  |   |
| 22                                | Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.  | 1                 | 1   |                |  |   |
| 23                                | Los trabajadores usan correctamente los elementos de protección personal (barbijo).  | 20                | 20  |                |  |   |
| 24                                | El establecimiento cumple con el aforo.  | 10                | 10  |                |  |   |
| 25                                | Ausencia de insectos y roedores.   | 50                | 50  |                |  |   |
| <b>TOTAL DE PUNTOS</b>            |  | <b>290</b>        | <b>263</b>  | <b>23</b>      | <b>4</b>   |   |
|                                   |  | P                 | C   | NC             | NE   |   |
| Porcentaje de Cumplimiento (%)    |  | 91,96             |  |                |  | VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS      |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) |  | 8,04              |   |                |  | si "C" > ó = 80% : Color VERDE            |
| TOTAL                             |  | 100,00            |   |                |  | si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO |
| REFERENCIAS                       |  |                   | Bueno   |                |  | si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA  |
| C: Cumple                         |  |                   |   |                |  | si "C" < 40% : Color ROJO                 |
| NC: no cumple                     |  |                   |   |                |  |   |
| NE: No evaluado                   |  |                   |   |                |  |   |

