

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

| Establecimiento: Kiosco CECEN I | | | | | Fecha: 26/04/2022 | | Hora: 10:10 hs | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---------------------|--------------------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------|---|---------------|--|--|----------------|---|--|---|--------------------------------|---|--|---------------------------|
| PUNTOS DE CONTROL | | | | OBSERVACIONES | | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMACION GENERAL | | | | Puntaje | C | NC | NE | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo. | | | 5 | | 5 | | Medialunas con moscas de la fruta dentro del exhibidor. | | | | | | | | | | | |
| 2 | Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento. | | | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A. | | | 40 | 40 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada. | | | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Uso de elementos de cafetería de forma apropiada. | | | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. | | | 15 | 15 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos. | | | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 °C y -18 °C respectivamente. | | | 30 | 30 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. | | | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. | | | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. | | | 30 | | 30 | | Plazo para presentar el carnet: 07 Marzo de 2022 | | | | | | | | | | | |
| 12 | Verificación de orden y limpieza. | | | 15 | 15 | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias. | | | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Pisos, paredes y techos limpios. | | | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas, hornos eléctricos en buenas condiciones. | | | 20 | | 20 | | Registro de limpieza de dispensers desactualizado | | | | | | | | | | | |
| 16 | Adecuado uso de productos y paños de limpieza. | | | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios. | | | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. | | | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | Instalaciones eléctricas en condiciones apropiadas | | | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación. | | | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos. | | | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | Los trabajadores usan correctamente los elementos de protección personal (barbijo). | | | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | Ausencia de insectos y roedores. | | | 50 | | 50 | | Se encontraron moscas en el exhibidor de medialunas. | | | | | | | | | | | |
| TOTAL DE PUNTOS | | | | 380 | 275 | 105 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | P | C | NC | NE | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>72,37</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>27,63</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100,00</td> </tr> </table> | | | | Porcentaje de Cumplimiento (%) | 72,37 | Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 27,63 | TOTAL | 100,00 | <table border="1"> <tr> <td>Regular</td> </tr> </table> | | Regular | <table border="1"> <tr> <td>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" > ó = 80% : Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 40% : 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 (%) | 72,37 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 27,63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | 100,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Regular | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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>REFERENCIAS</td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> </tr> <tr> <td>NE: 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: | | | | | | | | | | | | | |
| María Luisa Maldonado H. | | | Andrea Andrade | | | | | | | | | | | | | | | | |

