


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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN II piso 1					Fecha: 06/05/2022		Hora: 11:30 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														
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.			10	10														
3	<b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>			40	40														
4	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.			10	10			Se recomienda separar en una bandeja la fruta dentro de la heladera.											
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: <b>07 Marzo de 2022</b>											
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		Se requiere una limpieza diaria de la bandeja móvil de la máquina de café Nespresso. Además, una limpieza habitual de la Sanduchera Eléctrica.											
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														
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>				<b>380</b>	<b>330</b>	<b>50</b>													
				<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>												
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>86,84</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>13,16</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100,00</b></td> </tr> </table>				Porcentaje de Cumplimiento (%)	86,84	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	13,16	<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>			<table border="1"> <tr> <td><b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b></td> </tr> <tr> <td>si "C" &gt; ó = 80% : Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 80% y &gt; ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 60% y &gt; ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>			<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>	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 (%)	86,84																		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	13,16																		
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>																		
<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>																			
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><b>REFERENCIAS</b></td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> </tr> </table>				<b>REFERENCIAS</b>	C: Cumple	NC: no cumple	NE: No evaluado	<table border="1"> <tr> <td><b>Bueno</b></td> </tr> </table>		<b>Bueno</b>									
<b>REFERENCIAS</b>																			
C: Cumple																			
NC: no cumple																			
NE: No evaluado																			
<b>Bueno</b>																			
<b>Inspeccionado por:</b>			<b>Responsable:</b>			<b>Recibió:</b>													
María Luisa Maldonado H.			Mailen Guerra Moreno																

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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN II piso 1		Fecha: 06/05/2022	Hora: 11:30 hs
--	--	-------------------	----------------

	PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES