



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞

Fecha: 24/05/2022 Hora: 13:40 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	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	40	10		
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	Según el registro no se realizó el control de temperatura.
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	No se registra limpieza de dispensadores de agua.
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	Ubicar los elementos de limpieza lejos de alimentos, descartables y en una zona específica.
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		
TOTAL DE PUNTOS		380	275	75	
		P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	78,57
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	21,43
TOTAL	100,00
REFERENCIAS	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

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

Inspeccionado por: María Luisa Maldonado H.	Responsable: Carolina Diene	Recibió:
---	---------------------------------------	-----------------

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞					Fecha: 24/05/2022		Hora: 13:40 hs		
PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES				