


Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pab I				Fecha: 16/06/2022 Hora: 12:30 hs			
PUNTOS DE CONTROL INFORMACION GENERAL			Puntaje	C	NC	NE	OBSERVACIONES
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	40				Productos Artesanales "Ke Ricas" en verificación en INAL-ANMAT
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				
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 electricas en condiciones apropiadas	10		10			Se recomienda verificar la instalación eléctrica del sector pasillo del mostrador.
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			Personal no estaba utilizando el elemento de protección. Seguido se corrigió. El uso obligatorio del barbijo se rige según resolución UBA.
23	Ausencia de insectos y roedores.	50	50				
TOTAL DE PUNTOS		380	320	60			
		P	C	NC	NE		
Porcentaje de Cumplimiento (%)		84,21	 Bueno		VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		15,79			si "C" > ó = 80% : Color VERDE		
TOTAL		100,00			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO		
REFERENCIAS			si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA			si "C" < 40% : Color ROJO	
C: Cumple							
NC: no cumple							
NE: No evaluado							
Inspeccionado por:			Responsable:				

