

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1

Fecha: 07/06/2022

Hora: 13:00 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		Se recomienda recuperar las fechas de vencimiento de las cajas de los alimentos que son sacados de los empaques originales.
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	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		
TOTAL DE PUNTOS		380	330	50	
		P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	86,84
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	13,16
TOTAL	100,00
REFERENCIAS	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

Bueno

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:

Mailen Guerra Moreno -
Manuel Arzani

Recibió:

