

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II				Fecha: 21/06/2022		Hora: 10:30 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.	15		15			Si bien la mercadería vencida se encuentra separada, se recomienda rotularla para evitar confusiones.
5	Uso de elementos de cafetería de forma apropiada.	10		10			Los elementos descartables (cucharas, cuchillos, tenedor y removedor para café) deben ser colocados de forma que su agarre sea lo primero que toque el consumidor.
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.	35		35			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			Varias estanterías tienen polvo en la superficie y por ende también los productos.
14	Pisos, paredes y techos limpios.	20	20				Cumple. Se solicita mejorar la limpieza de los pisos del salón, especialmente debajo y junto a las máquinas de café.
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				
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>390</b>	<b>310</b>	<b>80</b>			
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		

  

Porcentaje de Cumplimiento (%)	79,49	<b>Regular</b>	<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	20,51		si "C" > ó = 80% : Color VERDE
TOTAL	100,00		si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
<b>REFERENCIAS</b>			si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA
C: Cumple			si "C" < 40% : Color ROJO
NC: no cumple			
NE: No evaluado			

