



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

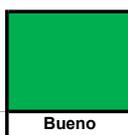
Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞

Fecha: 28/06/2022 Hora: 12:15 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	40		
4	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	15	15		
5	Uso de elementos de cafetería de forma apropiada.	10		10	Se encontró polvo sobre los cubiertos descartables *
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		35	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		
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.
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	385	340	50	
	P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	87,18
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	12,82
TOTAL	100,00
REFERENCIAS	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	



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:	Responsable:	Recibió:
María Luisa Maldonado H.	Paloma Messuti - Joel Zelagallán	

