

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN I					Fecha: 21/07/2022		Hora: 11:40 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>					<b>OBSERVACIONES</b>			
<b>INFORMACION GENERAL</b>					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 encontró 12 jugos "Clight" y 10 gaseosas "Sprite" en depósito y a la venta vencidos.		
3	<b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>	40		40		Se encontraron 12 jugos Clight sabor manzana y pera, con fechas 29/04/2022 y 26/02/2022 respectivamente. Además, gaseosas "Sprite" con fecha 05/07/2022.		
4	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	15		15		Los productos vencidos en el depósito no fueron separados.		
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		No se registró el control de temperatura de heladeras del día.		
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					
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			Limpieza de dispenser registrado.		
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					
23	Ausencia de insectos y roedores.	50	50					
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		370	245	125				
		P	C	NC	NE			
Porcentaje de Cumplimiento (%)		66,22			<b>Regular</b>	<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		33,78				si "C" > ó = 80% : Color VERDE		
<b>TOTAL</b>		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								
<b>Inspeccionado por:</b>			<b>Responsable:</b>			<b>Recibió:</b>		
María Luisa Maldonado H.			Brenda Flores					

