



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II

Fecha: 30/08/2022 Hora: 14:45 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		
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	Se encontró envases de yogurt apoyados directamente sobre el suelo.*
10	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	5	5		
11	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos.	35		35	Una de las encargadas tiene pendiente el examen para obtener el carnet de manipular de alimentos.
12	Verificación de orden y limpieza.	15		15	Se recomienda mejorar el orden y limpieza del depósito.
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	El basurero del depósito no tenía tapa.
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	Los elementos de limpieza se encuentran junto a las cajas y envases de bebidas. Se recomienda zonificar y separar.
21	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	10	10		
23	Ausencia de insectos y roedores.	50	50		
TOTAL DE PUNTOS		370	295	75	
		P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	79,73
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	20,27
TOTAL	100,00
REFERENCIAS	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

Regular

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:

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II				Fecha: 30/08/2022		Hora: 14:45 hs	
	PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES	
	María Luisa Maldonado H.	Leonardo Ezequiel Alanis - Abril Palacin			Recibió:		
	<p>*Se debe solicitar al proveedor o encargado, apoyar los envases sobre una tarima o bandeja, e inmediatamente ser almacenados para conservar la cadena de frío.</p>						