



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN I				Fecha: 04/10/2022		Hora: 12:30 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	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	30	30				
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				
10	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	5	5				
11	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos.	35		35			Uno de los encargados no cuenta con el carnet de manipulador de alimentos, comentó que está siguiendo el curso.
12	Verificación de orden y limpieza.	15	15				Se realizó lo solicitado y el depósito se muestra organizado.
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20			Previo a la reposición de los productos, se debe limpiar los estantes.
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.	15		15			Sanduchera requiere limpieza permanente.
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				
23	Ausencia de insectos y roedores.	50	50				
TOTAL DE PUNTOS		355	285	70			
		P	C	NC	NE		
Porcentaje de Cumplimiento (%)		80,28	Bueno		VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		19,72			si "C" > ó = 80% : Color VERDE		
TOTAL		100,00			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO		
REFERENCIAS				si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA			
C: Cumple				si "C" < 40% : Color ROJO			
NC: no cumple							
NE: No evaluado							
Inspeccionado por:		Responsable:					

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos									
Establecimiento: Kiosco CECEN I					Fecha: 04/10/2022 Hora: 12:30 hs				
PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES				
María Luisa Maldonado H.					Eduardo Céspedes				
					Recibió:				