

**Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos**

Establecimiento: Kiosco CECEN I Fecha: 15/09/2022 Hora: 11:30 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	Las frutas antes de ser exhibidas, deben pasar por un proceso de preselección. Se encontró fruta en mal estado a la venta.
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	Bajo la mesada del autoservicio de cafetería, está ocupado de bidones de agua, imposibilitando el servicio seguro de café de filtro.
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	Sector depósito debe ser organizado y optimizado, la mercadería se confunde.
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	Los hornos eléctricos requieren limpieza. Microondas no abre la puerta, imposibilitando su uso.
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	Cables junto al pasillo del mostrador son un inminente peligro y un riesgo para los trabajadores.
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>		<b>360</b>	<b>265</b>	<b>95</b>	
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>

Porcentaje de Cumplimiento (%)	73,61
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	26,39
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>
<b>REFERENCIAS</b>	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

**Regular**

<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>
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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN I				Fecha: 15/09/2022		Hora: 11:30 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>			<b>OBSERVACIONES</b>				
María Luisa Maldonado H.			Carolina Diene - Joel Zelarallàn		Recibió:		