

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II Piso 1

Fecha: 06/10/2022

Hora: 13:30 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.	40	40		
4	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	15		15	Las frutas en la heladera deben ir sobre una bandeja plástica, previamente limpia. No en la caja de recepción.
5	Uso de elementos de cafetería de forma apropiada.	15		15	Bolsa de café abierta en depósito. Las bolsas de los elementos (café, leche en polvo, cacao en polvo, azúcar y demás), deben estar cerradas, con un broche, cinta, etc.
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.	25	25		
9	Alimentos exhibidos en estantes a 15cm sobre el piso.	10	10		
10	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.	10	10		
11	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	5	5		
12	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos.	35	35		La encargada tiene el carnet de manipulador de alimentos vigente.
13	Verificación de orden y limpieza.	15	15		
14	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20	Se solicitó colocar las medilunas en una bandeja con tapa.
15	Pisos, paredes y techos limpios.	20	20		
16	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas, hornos eléctricos en buenas condiciones.	20		20	Falta de limpieza de sandwichera.
17	Adecuado uso de productos y paños de limpieza.	10		10	Paños de limpieza en depósito junto a galletas sin caja
18	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10	10		
19	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.	5	5		
20	Instalaciones eléctricas en condiciones apropiadas	10	10		
21	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	5	5		
22	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	10	10		
23	Ausencia de insectos y roedores.	50	50		
TOTAL DE PUNTOS		380	300	80	
		P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	78,95
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	21,05
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 Piso 1					Fecha: 06/10/2022		Hora: 13:30 hs		
PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES				
María Luisa Maldonado H.					Andrea Andrade			Recibió:	