

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II Piso 1

Fecha: 06/09/2022 Hora: 12:00 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	<b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>	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.	25	25				
9	Alimentos exhibidos en estantes a 15cm sobre el piso.	10		10			Grisines y galletitas en estante a 3 cm sobre el piso.
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 recomienda usar una bandeja con tapa para las medialunas.
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			Registro de limpieza de dispenser desactualizado.
17	Adecuado uso de productos y paños de limpieza.	10	10				
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 electricas 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.	60	60				
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		<b>385</b>	<b>335</b>	<b>50</b>			
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		

Porcentaje de Cumplimiento (%)	87,01
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	12,99
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>
<b>REFERENCIAS</b>	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

**Bueno**

**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

<b>Inspeccionado por:</b> María Luisa Maldonado H.	<b>Responsable:</b> Andrea Andrade	<b>Recibió:</b>
-------------------------------------------------------	---------------------------------------	-----------------

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

**Establecimiento:** Kiosco CECEN II Piso 1

Fecha: 06/09/2022 Hora: 12:00 hs

PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES		