

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1

Fecha: 07/04/2022 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	Se pidió a la encargada el certificado de proveedor o habilitación del fabricante de las medialunas*.
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.	10	10		
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 percederos.	20		20	Las heladeras no cuentan con registros de temperatura.
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	Bidones de agua sobre el piso en sector venta al público.
10	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	5	5		
11	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos.	30		30	Plazo para presentar el carnet: 07 Marzo de 2022
12	Verificación de orden y limpieza.	15	15		
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	No cuentan con registro de limpieza de dispensers, ni de mantenimiento de maquina de café.
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 tacho de basura es un carton con bolsa negra.
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		
22	Los trabajadores usan correctamente los elementos de protección personal (barbijo).	20	20		
23	Ausencia de insectos y roedores.	50		50	Se encontraron moscas en el "basurero".
TOTAL DE PUNTOS		380	225	155	
		P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	59,21
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	40,79
TOTAL	100,00
REFERENCIAS	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	



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:	Recibió:
María Luisa Maldonado H.	Paloma Messutti	

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1

Fecha: 07/04/2022

Hora: 12:00 hs

PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES		
* Medialunas sobre bandeja metalica, usan pinzas para expenderlas, la encargada no supo informar donde se lavan estos instrumentos.							