

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II

Fecha: 29/04/2022 Hora: 13:10 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 encontró una tarta de marca "Sabores del Pilar" con fecha 28/04/2022 junto con los demás productos exhibidos.
3	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	40	40		Se le solicitó al encargado el certificado de proveedor de las viandas congeladas sin tacc "Productos la Delfina"
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 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.	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	Registro de limpieza de dispensers desactualizado
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 electricas 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 cerca de las máquinas de café nespresso*
TOTAL DE PUNTOS		380	265	115	
		P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	69,74
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	30,26
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:

María Luisa Maldonado H.

Responsable:

Steven Velasquez

Recibió:

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II **Fecha:** 29/04/2022 **Hora:** 13:10 hs

	PUNTOS DE CONTROL										OBSERVACIONES
	*Se recomienda realizar una limpieza continua a la rejilla móvil de la máquina de café nespresso. Se observó restos de productos (leche, chocolate etc) lo cual atrae insectos.										