



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II		Fecha: 04/03/2022		Hora: 11:05 hs	
PUNTOS DE CONTROL		OBSERVACIONES			
INFORMACION GENERAL		Puntaje	C	NC	NE
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	4	4		
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.	3	3		
4	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1		
3	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos.	3			3
4	Existencia de botiquín.	1			1
5	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	2	2		
6	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.	1	1		
5	Uso de aderezos en forma apropiada.	1	1		
6	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10	10		
7	Adecuado uso e higiene de los paños para limpieza.	20	20		
8	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20	20		
7	Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos.	10	10		Se recomienda adquirir un termómetro de buena calidad para mantener un monitoreo adecuado.
8	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.	30	30		
9	Verificación de orden y limpieza.	20	20		
10	Pisos paredes y techos limpios.	20		20	Se encontraron pisos sucios tanto en la zona de venta al público como en el depósito.
9	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	10	10		
10	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.	10	10		
11	Refrigeradores y freezers a una temperatura de 5 °C y -18 °C respectivamente.	30		30	La heladera exhibidora de viandas, sandwiches y yogurt marca una temperatura >7°C por lo que se recomienda cambiar de heladera los productos y realizar el service correspondiente. La temperatura óptima de conservación para esos alimentos es < 5°C.
12	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	1	1		
11	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	2	2		
12	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	1	1		
13	Los trabajadores usan correctamente los elementos de protección personal (barbijo).	20	20		
14	El establecimiento cumple con el aforo.	10	10		
13	Ausencia de insectos y roedores.	50	50		
TOTAL DE PUNTOS		290	236	50	4
		P	C	NC	NE
Porcentaje de Cumplimiento (%)		82.52			
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		17.48			
TOTAL		100.00			
		VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS			
		si "C" > ó = 80% : Color VERDE			
		si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO			

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II				Fecha: 04/03/2022		Hora: 11:05 hs	
PUNTOS DE CONTROL				OBSERVACIONES			
REFERENCIAS				Bueno			
C: Cumple				si "C" < 60% y > 40% : Color NARANJA			
NC: no cumple				si "C" < 40% : Color ROJO			
NE: No evaluado							
Inspeccionado por:				Responsable:		Recibió:	
María Luisa Maldonado H.				Rocío			

80
60
40