

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN I						Fecha: 08/11/2022		Hora: 12:30 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					Se encontraron 2 gaseosas "Coca Cola Light" en la heladera a la venta. Con fecha 02/11/2022.
3	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	30		30					Se encontraron 10 gaseosas "Coca Cola Light" vencidas, almacenadas en el depósito. Con fecha 02/11/2022.
4	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	15		15					Las gaseosas vencidas no se identificaron como tal.
5	Uso de elementos de cafetería de forma apropiada.	10		10					Se solicitó limpiar/lavar los envases que contienen azúcar y leche en polvo en el sector de cafetería.
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.	35		35					El encargado no cuenta con el carnet de manipulador de alimentos, comentó que está siguiendo el curso.
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.	15	15						
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 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						
23	Ausencia de insectos y roedores.	50	50						
TOTAL DE PUNTOS		355	250	105					
		P	C	NC	NE				
Porcentaje de Cumplimiento (%)		70,42			Regular	VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS			
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		29,58				si "C" > ó = 80% : Color VERDE			
TOTAL		100,00				si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO			
						si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA			
REFERENCIAS								si "C" < 40% : Color ROJO	
C: Cumple									
NC: no cumple									
NE: No evaluado									
Inspeccionado por:			Responsable:						

