



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II Piso 1					Fecha: 10/11/2022		Hora: 11:10 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				
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.				15	15				
5	Uso de elementos de cafetería de forma apropiada.				15		15		Leche en polvo exhibida en un vaso descartable en el área de cafetería. Se debe usar un envase cerrado con tapa móvil para este fin.	
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				
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		El encargado no cuenta con el carnet de manipulación de alimentos.	
13	Verificación de orden y limpieza.				15	15				
14	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.				20		20		Se encontró polvo en los estantes.	
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				
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.				50	50				
TOTAL DE PUNTOS					380	310	70			
					P	C	NC	NE		
Porcentaje de Cumplimiento (%)					81,58	Bueno			VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS	
Porcentaje de No Cumplimiento (%)					18,42				si "C" > ó = 80% : Color VERDE	
TOTAL					100,00				si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO	
REFERENCIAS								si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA		
C: Cumple								si "C" < 40% : Color ROJO		
NC: no cumple										
NE: No evaluado										
Inspeccionado por:					Responsable:					

