



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞					Fecha: 02/10/2022		Hora: 10:50 hs			
PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES					
INFORMACION GENERAL					Puntaje	C	NC	NE		
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.				10	10				
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.				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		35		El personal no cuenta con el carnet de manipulador de alimentos.	
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		Bandeja de medialunas rota y con cinta.	
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		La basura no fue vaciada, el tacho del área de venta se encontró lleno.	
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	Ausencia de insectos y roedores.				50	50				
TOTAL DE PUNTOS					370	310	65			
					P	C	NC	NE		
Porcentaje de Cumplimiento (%)					82,67	Bueno			VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS	
Porcentaje de No Cumplimiento (%)					17,33				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:			Recibió:		
María Luisa Maldonado H.					Facundo Sanchez					

