



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞					Fecha: 16/12/2022		Hora: 12:40 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													
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	La instalación eléctrica no abastece a todo el equipamiento (Heladeras, cafeteras y dispenser).											
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	330	45												
					P	C	NC	NE											
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>88,00</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>12,00</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100,00</td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	88,00	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	12,00	TOTAL	100,00	<table border="1"> <tr> <td>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" > ó = 80% : Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>				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
Porcentaje de Cumplimiento (%)	88,00																		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	12,00																		
TOTAL	100,00																		
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																			
<table border="1"> <tr> <td>REFERENCIAS</td> <td>Bueno</td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>					REFERENCIAS	Bueno	C: Cumple		NC: no cumple		NE: No evaluado								
REFERENCIAS	Bueno																		
C: Cumple																			
NC: no cumple																			
NE: No evaluado																			
Inspeccionado por:					Responsable:			Recibió:											
María Luisa Maldonado H.					Eduardo Cespedes														

