

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

| Establecimiento: Kiosco CECEN I | | | | Fecha: 16/12/2022 | | Hora: 12:10 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. | 30 | 30 | | | | | |
| 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 | | | Se solicitó limpiar/lavar los envases que contienen azúcar y leche en polvo en el sector de cafetería (Falta reiterada). | |
| 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 | | | El basurero se encontró junto al estante de galletas, además, tenía la tapa rota. | |
| 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 | 300 | 55 | | | | |
| | | P | C | NC | NE | | | |
| Porcentaje de Cumplimiento (%) | | 84,51 | Bueno | | | | VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS | |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | | 15,49 | | | | | 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 | | si "C" < 40% : Color ROJO | | | |
| C: Cumple | | | | | | | | |
| NC: no cumple | | | | | | | | |
| NE: No evaluado | | | | | | | | |
| Inspeccionado por: | | | Responsable: | | | | | |

