



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN I **Fecha:** 15/11/2016 **Hora:** 11:00 hs

| | PUNTOS DE CONTROL | Pun- taje | C | NC | NE | OBSERVACIONES |
|------------------------|--|--------------|-----------|-----------|-----------|--------------------------------------|
| 1 | Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo. | 4 | 4 | | | |
| 2 | Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento. | 5 | | 5 | | Se encuentran productos vencidos. |
| 3 | Todos los alimentos a la venta, están correctamente rotulados, con los datos del proveedor. | 5 | 5 | | | |
| 4 | Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. | 1 | | 1 | | |
| 5 | Presentación de libretas sanitarias actualizadas. | 2 | | 2 | | No poseen libretas sanitarias. |
| 6 | Existencia de botiquín. | 1 | 1 | | | |
| 7 | Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias. | 3 | | 3 | | Acumulación de polvo en estanterías. |
| 8 | Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. | 1 | 1 | | | |
| 9 | Uso de aderezos en forma apropiada. | 1 | 1 | | | |
| 10 | Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios. | 3 | | 3 | | Limpiar la tapa del tacho de basura |
| 11 | Adecuado uso e higiene de los paños para limpieza. | 3 | 3 | | | |
| 12 | Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias. | 3 | 3 | | | |
| 13 | Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos. | 3 | 3 | | | |
| 14 | Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. | 4 | 4 | | | |
| 15 | Verificación de orden y limpieza. | 3 | 3 | | | |
| 16 | Pisos paredes y techos limpios. | 3 | 3 | | | |
| 17 | Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada. | 2 | 2 | | | |
| 18 | Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. | 1 | 1 | | | |
| 19 | Refrigeradores y freezers a una temperatura de 5 °C y -18 °C respectivamente. | 4 | 4 | | | |
| 20 | Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación. | 1 | 1 | | | |
| 21 | Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. | 3 | 3 | | | |
| 22 | Ausencia de insectos y roedores. | 4 | 4 | | | |
| | | | C | NC | NE | |
| TOTAL DE PUNTOS | | | 46 | 14 | | |

| | | | | |
|--|---------------|--|-----------|-------------------------|
| Porcentaje de Cumplimiento (%) | 76,7% | | 5 | Faltas (NC) |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 23,3% | | | No evaluado (NE) |
| TOTAL | 100,0% | | 17 | Conforme (C) |
| | | | 22 | Total |

| | | |
|---------------------------------|--------------------|-----------------|
| Inspección realizada por | Responsable | Recibió: |
| Nadia Zipenco | Jonatan | |

| REFERENCIAS | VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS |
|------------------------|---|
| C: Cumple | si "C" > ó = 80% : Color VERDE |
| NC: No Cumple | si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO |
| NE: No Evaluado | si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA |
| | si "C" < 40% : Color ROJO |

Comentarios:
Mejorar Limpieza en: Estanterías

| Cant. | Vencidos: | Fecha de Vencimiento |
|-------|-----------------------------|----------------------|
| 3 | Saladix Picanto x36g. | 03/11/2016 |
| 2 | Saladix Rings Cebolla x30g. | 19/10/2016 |
| 5 | Alfajores Guaymallén Negro | 15/10/2016 |
| 10 | Alfajores Guaymallén Negro | 25/10/2016 |