

**Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos**

<b>Establecimiento:</b> Kiosko Auge					<b>Fecha:</b> 06/02/2017		<b>Hora:</b> 14:30 hs	
	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NC	NE	OBSERVACIONES		
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	4		4		Se encontraron sándwiches de milanesas sobreetiquetados.		
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	5		5		Se encontraron alimentos vencidos.		
3	Todos los alimentos a la venta, están correctamente rotulados, con los datos del proveedor.	5		5		Se encontraron alimentos con la rotulación incompleta.		
4	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1					
5	Presentación de libretas sanitarias actualizadas.	2		2		Personal sin Libretas sanitarias.		
6	Existencia de botiquín.	1	1					
7	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	3		3		Falta de higiene en la máquina de café.		
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					
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, lejós 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		Se encontraron cucarachas vivas dentro de la máquina de café.		
			<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>			
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>			<b>35</b>	<b>25</b>				
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		<b>58,3%</b>			<b>8</b>	<b>Faltas (NC)</b>		
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		<b>41,7%</b>				<b>No evaluado (NE)</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>100,0%</b>			<b>14</b>	<b>Conforme ( C )</b>		
					<b>22</b>	<b>Total</b>		
<b>Inspección realizada por</b>			<b>Responsable</b>			<b>Recibió:</b>		
<b>Anali Silva Pereira</b>			<b>Oscar Auge</b>					
<b>REFERENCIAS</b>			<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>					
<b>C:</b>	<b>Cumple</b>		si "C" > ó = 80% : Color VERDE					
<b>NC:</b>	<b>No Cumple</b>		si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO					
<b>NE:</b>	<b>No Evaluado</b>		si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA					
			si "C" < 40% : Color ROJO					
<b>Comentarios:</b>								
Todo el personal debe tener libreta sanitaria vigente.								
Realizar limpieza diaria de la máquina de café. La máquina quedó cerrada.								
Según el capítulo V del <b>Código Alimentario Argentino</b> : "3.1- Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que: a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información se a falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento."								
<b>Productos vencidos:</b> 4 Sándwiches de milanesas con fecha de vencimiento 04/02/2017								

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosko Auge				Fecha: 06/02/2017		Hora: 14:30 hs
	PUNTOS DE CONTROL	Pun- taje	C	NC	NE	OBSERVACIONES
Anexo: Información obligatoria de rotulación de alimentos.						