



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosko Auge					Fecha: 01/08/2017		Hora: 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					
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	5		5		Se encontraron productos vencidos y sobretiquetados.		
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					
6	Existencia de botiquín.	1	1					
7	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	3	3					
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		Registros de temperaturas incompletos.		
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					
			C	NC	NE			
TOTAL DE PUNTOS			52	8				
Porcentaje de Cumplimiento (%)		86,7%			2 Faltas (NC)			
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		13,3%			No evaluado (NE)			
TOTAL		100,0%			20 Conforme (C)			
					22 Total			
Inspección realizada por			Responsable		Recibió:			
Anali Silva Pereira			Oscar Auge					
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:								
8 paquetes de Maní "Pehuamar" de 90gr con FV 30 Julio 2017 sobretiquetado con FV 25 Mayo 2017.								
Todos los productos se deben revisar en la recepción para evitar problemas con las fechas de vencimiento y rotulación obligatoria según el CAA (Código Alimentario Argentino).								
Último registro de temperatura: 24/07, se debe llevar el registro de temperaturas diariamente. Falta Registro de temperaturas de la heladera CocaCola.								