



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosko Auge					Fecha: 28/08/2017		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					
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					
14	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.	4		4		Se encontraron productos perecederos (sándwiches "Fresquitos") a temperatura ambiente.		
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			56	4				
Porcentaje de Cumplimiento (%)		93,3%			1	Faltas (NC)		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		6,7%				No evaluado (NE)		
TOTAL		100,0%			21	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:								
Todos los productos perecederos deben mantenerse en las heladeras, fuera del rango de temperaturas peligrosas.								