



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II					Fecha: 20/09/2022		Hora: 12:30 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		La fruta debe ser preseleccionada antes de ponerla a la venta.		
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.	40		40		Se encontraron 9 jugos clight vencidos con fecha 16/09/2022.*		
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					
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			La encargada cuenta con el carnet de manipulador de alimentos del GCBA.		
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.	20	20					
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					
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.	5	5					
19	Instalaciones electricas 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		370	315	55				
		P	C	NC	NE			
Porcentaje de Cumplimiento (%)		85,14				VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		14,86				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			
C: Cumple					si "C" < 40% : Color ROJO			
NC: no cumple								
NE: No evaluado								
Inspeccionado por:					Responsable:			

