



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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN II					Fecha: 25/10/2022		Hora: 11:45 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>					<b>OBSERVACIONES</b>			
<b>INFORMACION GENERAL</b>					<b>Puntaje</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	5		5		La fruta no debe estar aplastada por otros alimentos envasados. Esto acelera su deterioro.		
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10	10					
3	<b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>	40	40					
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 eléctricas 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		Los elementos de limpieza o desinfección deben estar correctamente rotulados.		
21	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	10	10					
23	Ausencia de insectos y roedores.	50	50					
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		370	360	10				
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>			
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		97,30			<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>			
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		2,70			si "C" > ó = 80% : Color VERDE			
<b>TOTAL</b>		100,00			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO			
<b>REFERENCIAS</b>				<b>Bueno</b>		si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA		
<b>C: Cumple</b>								
<b>NC: no cumple</b>								
<b>NE: No evaluado</b>								
<b>Inspeccionado por:</b>			<b>Responsable:</b>			<b>Recibió:</b>		
María Luisa Maldonado H.			Antonella Medina - Ivy Huaman					

