

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II					Fecha: 15/11/2022		Hora: 11:55 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			
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			
4	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.				15		15	Se encontró bizcochos artesanales con fecha de vencimiento 15/11/2022	
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	No se registró temperatura de la heladera de sandwiches, tartas, empanadas y yogures.	
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		Personal 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	Estantería de productos veganos endeble, lo que es un peligro para los consumidores y encargados. Se solicitó el cambio inmediato.	
14	Pisos, paredes y techos limpios.				20		20	Piso bajo maquinas de café y dispenser sucio.	
15	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas, hornos eléctricos en buenas condiciones.				20		20	No se registró limpieza de dispenser.	
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	275	95		
					P	C	NC	NE	
Porcentaje de Cumplimiento (%)					74,32	Regular			VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS
Porcentaje de No Cumplimiento (%)					25,68				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:				
María Luisa Maldonado H.					Antonella Medina - Abril Polacín - Yby Human Chuquiruna				Recibió:

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II					Fecha: 15/11/2022	Hora: 11:55 hs
PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES	