



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I					Fecha: 02/02/2023		Hora: 11:30 hs	
PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES			
INFORMACION GENERAL					Puntaje	C	NC	NE
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.				10	10		
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*.				50		50	El personal no cuenta con el carnet de manipulador de alimentos.
12	Verificación de orden y limpieza.				15		15	Área de depósito desorganizado, elementos de limpieza no permiten la fácil circulación, lo cual genera un riesgo para el personal.
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	La tapa del recipiente de basura rota. Se pidió al encargado que la repare o que se cambie de tapa/tacho.
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		
22	Ausencia de insectos y roedores.				50	50		
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>					<b>390</b>	<b>315</b>	<b>75</b>	
					<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>
Porcentaje de Cumplimiento (%)					80.77			
Porcentaje de No Cumplimiento (%)					19.23			
TOTAL					100.00			
REFERENCIAS					Bueno			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
Inspeccionado por:					Responsable:			Recibió:
María Luisa Maldonado H.					Luis Gomez			

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I						Fecha: 02/02/2023 Hora: 11:30 hs
PUNTOS DE CONTROL				OBSERVACIONES		
	*El carnet de manipulador de alimentos otorgado por el gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, se solicitó al personal desde el mes de Marzo de 2022.					

80  
60  
40