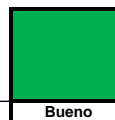


Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1 Fecha: 28/02/2023 Hora: 12:00 hs

PUNTOS DE CONTROL		Puntaje	C	NC	NE	OBSERVACIONES
INFORMACION GENERAL						
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	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			
5	Uso de elementos de cafetería de forma apropiada.	10		10		Recipientes de azúcar en la zona de cafetería sucios y recipiente de utensilios descartables, los mismos deben estar limpios y deben desinfectarse periódicamente.
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 cuenta con el carnet de manipulador de alimentos.
12	Verificación de orden y limpieza.	15	15			
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20		Puerta de la máquina de café rota. Se solicitó su reparación.
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			
22	Ausencia de insectos y roedores.	50	50			
TOTAL DE PUNTOS		390	360	30		
		P	C	NC	NE	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	92,31
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	7,69
TOTAL	100,00
REFERENCIAS	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	



VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS
si "C" > ó = 80% : Color VERDE
si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA
si "C" < 40% : Color ROJO

Inspeccionado por:	Responsable:	Recibió:
María Luisa Maldonado H.	Yby Huaman	

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos										
Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1							Fecha: 28/02/2023		Hora: 12:00 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.										