

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I

Fecha: 14/02/2023 Hora: 12:00 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	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, 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	Registros de control no actualizados.
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	Puerta de la heladera de coca cola, presenta en su puerta salpicaduras con crecimiento de hongos. Urge su limpieza y desinfección.
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	No se realizó la limpieza diaria de dispenser. Último registro 10/02/2023
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		
TOTAL DE PUNTOS		390	265	125	
		P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	67,95
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	32,05
TOTAL	100,00
REFERENCIAS	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

Regular

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:

María Luisa Maldonado H.

Responsable:

Joel Zelarallan

Recibió:

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I				Fecha: 14/02/2023		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.							