




Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞					Fecha: 18/04/2023		Hora: 12:15 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	Se encontró mandarinas en un estado inicial de deterioro dentro de la heladera sin bandeja.	
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			
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	Uno de los encargados no 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			
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			
21	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.				10	10			
22	Ausencia de insectos y roedores.				50	50			
TOTAL DE PUNTOS					390	330	60		
					P	C	NC	NE	
Porcentaje de Cumplimiento (%)					84,62				VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS
Porcentaje de No Cumplimiento (%)					15,38				si "C" > ó = 80% : Color VERDE
TOTAL					100,00				si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
REFERENCIAS					Bueno			si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA	
C: Cumple								si "C" < 40% : Color ROJO	
NC: no cumple									
NE: No evaluado									
Inspeccionado por:					Responsable:			Recibió:	
María Luisa Maldonado H.					Carolina Ángeles Diene - Eduardo Céspedes				

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞				Fecha: 18/04/2023 Hora: 12:15 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.					