

**Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos**

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon II					Fecha: 11/04/2023		Hora: 12:20 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	Falta de limpieza de las bandejas móviles de las máquinas de café.													
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	Falta de limpieza en pisos. Estante de ingreso al depósito con polvo.													
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	Registro de limpieza de dispenser desactualizado. Última fecha de registro: 05/04/2023													
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															
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>					390	345	45														
					P	C	NC	NE													
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>88,46</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>11,54</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100,00</b></td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	88,46	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	11,54	<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4" style="background-color: green; color: white; text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Bueno</b></td> <td><b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b></td> </tr> <tr> <td>si "C" &gt; ó = 80% : Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 80% y &gt; ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 60% y &gt; ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td></td> <td>si "C" &lt; 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>				<b>Bueno</b>	<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>	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
Porcentaje de Cumplimiento (%)	88,46																				
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	11,54																				
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>																				
<b>Bueno</b>	<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>																				
	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																				
<table border="1"> <tr> <td><b>REFERENCIAS</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>					<b>REFERENCIAS</b>		C: Cumple		NC: no cumple		NE: No evaluado										
<b>REFERENCIAS</b>																					
C: Cumple																					
NC: no cumple																					
NE: No evaluado																					
<b>Inspeccionado por:</b>					<b>Responsable:</b>																
María Luisa Maldonado H.					Joaquín Zabalegui - Antonella Medina																
					<b>Recibió:</b>																

### Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon II				Fecha: 11/04/2023    Hora: 12:20 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>			<b>OBSERVACIONES</b>		
*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.					