

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I

Fecha: 16/05/2023 Hora: 16:20 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	Se encontraron 15 (quince) unidades de agua maraca arroba con vencimiento y lote ilegible, Pochocolos marca QUENTO 70g vencidos - 4 (cuatro) unidades vencimiento 05/06/2023 y 3 (tres) unidades 24/04/2023
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	Botellas y bidones de agua en el piso, deben estar en tarimas
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 <b>no</b> cuenta con el carnet de manipulador de alimentos.
12	Verificación de orden y limpieza.	15		15	Mejorar la limpieza. Ordenar, limpiar y permitir el acceso del depósito que se encuentra bajo las escaleras.
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 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>305</b>	<b>85</b>	
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>

Porcentaje de Cumplimiento (%)	78,21
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	21,79
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>
<b>REFERENCIAS</b>	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

**Regular**

<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

<b>Inspeccionado por:</b>	<b>Responsable:</b>
Ballone Yessica	Huaman Iby, Agustina Diaz Romero

Recibió:

\*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.

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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon I				Fecha: 16/05/2023		Hora: 16:20 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			