



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1

Fecha: 04/08/2023 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	Alfajor TOFI glaseado 2 unidades vencimiento 07/06/2023
3	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	40		40	Obleas BIS y bombones con frutas sin rótulo ni vencimiento
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		Colocar los bidones de agua sobre tarimas
10	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	5	5		
11	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos*.	50		50	No presenta carnet de manipulación de alimentos
12	Verificación de orden y limpieza.	15		15	Limpiar en el piso cerca de la cafetera.
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20	Estanterías con óxido. Estanterías de aglomerado. Panel inferior de heladera roto, genera un peligro para el personal.
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	Heladera con roturas
20	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	5		5	Escoba, baldes y secador cerca de bidones.
21	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	10	10		
22	Ausencia de insectos y roedores.	50	50		
TOTAL DE PUNTOS		390	240	150	
		P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	61,54
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	38,46
TOTAL	100,00
REFERENCIAS	
C: Cumple	15
NC: no cumple	7
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:

Yessica Ballone

Responsable:

Abril Polacín

Recibió:

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1				Fecha: 04/08/2023		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.							