

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I					Fecha: 11/08/2023		Hora: 16:00 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	Se encontró garrapiñada "La Chiru" (12u vto 08/08, 2u vto 05/08, sin fecha 2u)																			
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	Los alimentos SIN TACC, vegetarianos y dietéticos se encuentran separados deberían agruparse para mejor identificación y correcta ubicación.																			
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	Cajas con mercadería 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 no 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																					
TOTAL DE PUNTOS					390	290	100																				
					P	C	NC	NE																			
Porcentaje de Cumplimiento (%)					74,36	<table border="1"> <tr> <td colspan="4" style="background-color: yellow; text-align: center;">Regular</td> </tr> </table>			Regular																		
Regular																											
Porcentaje de No Cumplimiento (%)					25,64																						
TOTAL					100,00																						
REFERENCIAS					<table border="1"> <tr> <td colspan="4">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td colspan="4">si "C" > ó = 80% : Color VERDE</td> </tr> <tr> <td colspan="4">si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td colspan="4">si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td colspan="4">si "C" < 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>			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			
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																											
C: Cumple																											
NC: no cumple																											
NE: No evaluado																											
Inspeccionado por:					Responsable:		Recibió:																				
Ballone Yessica					Kiara Lezcano																						

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I				Fecha: 11/08/2023		Hora: 16:00 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.							