

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I					Fecha: 28/07/2023		Hora: 11:00 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		Papas fritas "Nuestros sabores" con pimienta y sal marina (1u) vto 27/07/2023, alfajor de arroz con crema de maní "Deluxe" (1u) vto 06/06/2023 y alfajor de arroz "Felices las vacas" (1u) sin vencimiento												
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															
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		Limpiar horno microondas y horno eléctrico												
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>285</b>	<b>105</b>														
				<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>													
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>73,08</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>26,92</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100,00</b></td> </tr> </table>				Porcentaje de Cumplimiento (%)	73,08	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	26,92	<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>Regular</b></td> </tr> </table>		<b>Regular</b>	<table border="1"> <tr> <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>si "C" &lt; 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>			<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 (%)	73,08																			
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	26,92																			
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>																			
<b>Regular</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> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</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>																
Ballone Yessica				Luis Gomez																
				<b>Recibió:</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.																				

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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon I				Fecha: 28/07/2023		Hora: 11:00 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			