

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1

Fecha: 08/09/2023 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         |            |  |
| 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         |            |  |
| 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         |            |  |
| 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. |
| 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          |            |  |
| 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>270</b> | <b>120</b> |  |
|                        |  | <b>P</b>      | <b>C</b>   | <b>NC</b>  | <b>NE</b>  |

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| Porcentaje de Cumplimiento (%)    | 69,23         |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 30,77         |
| <b>TOTAL</b>                      | <b>100,00</b> |
| <b>REFERENCIAS</b>                |               |
| C: Cumple                         | 18            |
| NC: no cumple                     | 4             |
| NE: No evaluado                   |               |

**Regular**

|   |
|---|
| <b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b> |
| si "C" > 80% : Color VERDE                  |
| si "C" < 80% y > 60% : Color AMARILLO       |
| si "C" < 60% y > 40% : Color NARANJA        |
| si "C" < 40% : Color ROJO                   |

|                           |                     |                 |
|---------------------------|---------------------|-----------------|
| <b>Inspeccionado por:</b> | <b>Responsable:</b> | <b>Recibió:</b> |
| Yessica Ballone           | Lucila Andrada      |                 |

### Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

|  |  |  |  |                      |  |                |  |
|--|--|--|--|----------------------|--|----------------|--|
| <b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN II piso 1   |  |  |  | Fecha: 08/09/2023    |  | Hora: 12:00 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. |  |  |  |                      |  |                |  |
|  |  |  |  |                      |  |                |  |