



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1					Fecha: 17/11/2023		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				
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				
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				
TOTAL DE PUNTOS				390	310	80			
				P	C	NC	NE		
Porcentaje de Cumplimiento (%)				79.49	Regular			VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS	
Porcentaje de No Cumplimiento (%)				20.51				si "C" > ó = 80% : Color VERDE	
TOTAL				100.00				si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO	
REFERENCIAS								si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA	
C: Cumple				19				si "C" < 40% : Color ROJO	
NC: no cumple				3					
NE: No evaluado									
Inspeccionado por:				Responsable:				Recibió:	
Yessica Ballone				Steven Christian					

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1				Fecha: 17/11/2023		Hora: 11:00 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.							