



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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon II					Fecha: 17/11/2023		Hora: 14:00 hs			
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>					<b>OBSERVACIONES</b>					
<b>INFORMACION GENERAL</b>					<b>Puntaje</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		
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	<b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>				40		40		Obleas BIS sin rótulo ni vencimiento.	
4	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.				15	15			Los alimentos SIN TACC, vegetarianos agrupados.	
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				
12	Verificación de orden y limpieza.				15		15		Limpiar bajo palet en depósito.	
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.				20	20			Se cambió la estantería.	
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 eléctricas 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>335</b>	<b>55</b>			
					<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>					<b>85.90</b>	<b>Bueno</b>			<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>	
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>					<b>14.10</b>				si "C" > ó = 80% : Color VERDE	
<b>TOTAL</b>					<b>100.00</b>				si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO	
<b>REFERENCIAS</b>								si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA		
<b>C: Cumple</b>								si "C" < 40% : Color ROJO		
<b>NC: no cumple</b>										
<b>NE: No evaluado</b>										
<b>Inspeccionado por:</b>					<b>Responsable:</b>			<b>Recibió:</b>		
Yessica Ballone					Rocio Lezcano					

### Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon II				Fecha: 17/11/2023		Hora: 14:00 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.							