



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II

Fecha: 20/10/2023 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			Productos vencidos
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10		10			Pasta frolas HANSI vencidas, 3 unidades de membrillo (vto 17/10), 1 unidad de membrillo (vto 10/10), 3 unidades de batata (vto 17/10), 2 unidades de batata (vto 10/10)
3	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	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 y dietéticos sin agrupar.
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, freezers, estanterías y heladeras.
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20			Estanterías oxidadas y en mal estado en depósito. Una de las estanterías se ha roto. Se realizará recambio de la misma.
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>280</b>	<b>110</b>			
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		

Porcentaje de Cumplimiento (%)	71,79
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	28,21
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>
<b>REFERENCIAS</b>	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

Regular

<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

<b>Inspeccionado por:</b>	<b>Responsable:</b>	<b>Recibió:</b>
Yessica Ballone	Rocio Lezcano/Leandro Ezequiel Alanis	

### Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon II				Fecha: 20/10/2023    Hora: 11:00 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.							