



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II					Fecha: 01/12/2023		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		Una pasta frola Hansi de membrillo con vencimiento 30/11/2023							
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.				10		10		Una pasta frola Hansi de membrillo con vencimiento 30/11/2023							
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		Desorden de insumos de cafetería en depósito.							
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										
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										
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	345	45									
					P	C	NC	NE								
Porcentaje de Cumplimiento (%)					88.46	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" > ó = 80% : Color VERDE</td> <td rowspan="4" style="background-color: green; text-align: center; vertical-align: middle;">Bueno</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>				VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS		si "C" > ó = 80% : Color VERDE	Bueno	si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO	si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA	si "C" < 40% : Color ROJO
VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS																
si "C" > ó = 80% : Color VERDE	Bueno															
si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO																
si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA																
si "C" < 40% : Color ROJO																
Porcentaje de No Cumplimiento (%)					11.54											
TOTAL					100.00											
REFERENCIAS																
C: Cumple																
NC: no cumple																
NE: No evaluado																
Inspeccionado por:					Responsable:			Recibió:								
Yessica Ballone					Leandro Alanis											

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II						Fecha: 01/12/2023 Hora: 12:00 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.					

80
60
40