



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1					Fecha: 01/12/2023 Hora: 14:00 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			Los productos de limpieza deben estar separados de los bidones de agua	
21	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	10	10					
22	Ausencia de insectos y roedores.	50	50					
TOTAL DE PUNTOS		390	305	85				
		P	C	NC	NE			

Porcentaje de Cumplimiento (%)	78.21	Regular	VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	21.79		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	18		si "C" < 40% : Color ROJO
NC: no cumple	4		
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: 01/12/2023 Hora: 14:00 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