



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I					Fecha: 15/12/2023		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	<b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>	40	40					
4	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	15	15				Los alimentos SIN TACC y vegetarianos se encuentran 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			No presenta el carnet de manipulador en alimentos uno de los responsables. Se están tramitando los carnets restantes.	
12	Verificación de orden y limpieza.	15	15				Se mejoró la limpieza y se ordenó en salón de ventas y depósito.	
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20			Estanterías no sanitarias	
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			Desactualizado el registro de limpieza	
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					
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		390	300	90				
		P	C	NC	NE			
Porcentaje de Cumplimiento (%)		76.92			VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS			
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		23.08			si "C" > 80% : Color VERDE			
TOTAL		100.00			si "C" < 80% y > 60% : Color AMARILLO			
REFERENCIAS			Bueno		si "C" < 60% y > 40% : Color NARANJA			
C: Cumple								
NC: no cumple								
NE: No evaluado								
Inspeccionado por:			Responsable:			Recibió:		
Ballone Yessica			Valentina Porco					

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I						Fecha: 15/12/2023 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.					

80  
60  
40