




Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞					Fecha: 15/12/2023		Hora: 11:30 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		Los alimentos SIN TACC, vegetarianos y dietéticos estan agrupadas con identificación y correcta ubicación.						
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 manipulador en alimentos.						
12	Verificación de orden y limpieza.				15	15								
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	340	50							
					P	C	NC	NE						
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>87.18</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>12.82</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100.00</td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	87.18	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	12.82	TOTAL	100.00			VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS 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	
Porcentaje de Cumplimiento (%)	87.18													
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	12.82													
TOTAL	100.00													
REFERENCIAS C: Cumple NC: no cumple NE: No evaluado					Regular									
Inspeccionado por:			Responsable:			Recibió:								
Yessica Ballone			Kiara Lezcano											
*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.														

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞						Fecha: 15/12/2023 Hora: 11:30 hs
PUNTOS DE CONTROL				OBSERVACIONES		

80
60
40