



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I					Fecha: 09/02/2024		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	Leche en polvo sin el rótulo completo.											
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													
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	Mejorar limpieza en pisos de depósito											
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													
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>					390	330	60												
					P	C	NC	NE											
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>84.62</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>15.38</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100.00</b></td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	84.62	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	15.38	<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b></td> </tr> <tr> <td>si "C" &gt; ó = 80% : Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 80% y &gt; ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 60% y &gt; ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>				<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
Porcentaje de Cumplimiento (%)	84.62																		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	15.38																		
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>																		
<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																			
<table border="1"> <tr> <td><b>REFERENCIAS</b></td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> </tr> </table>					<b>REFERENCIAS</b>	C: Cumple	NC: no cumple	NE: No evaluado	<table border="1"> <tr> <td><b>Regular</b></td> </tr> </table>				<b>Regular</b>						
<b>REFERENCIAS</b>																			
C: Cumple																			
NC: no cumple																			
NE: No evaluado																			
<b>Regular</b>																			
<table border="1"> <tr> <td><b>Inspeccionado por:</b></td> <td><b>Responsable:</b></td> <td rowspan="2"><b>Recibió:</b></td> </tr> <tr> <td>Ballone Yessica</td> <td>HUAMAN CHUQUIRUNA YBY GRISEL LETICIA</td> </tr> </table>					<b>Inspeccionado por:</b>	<b>Responsable:</b>	<b>Recibió:</b>	Ballone Yessica	HUAMAN CHUQUIRUNA YBY GRISEL LETICIA										
<b>Inspeccionado por:</b>	<b>Responsable:</b>	<b>Recibió:</b>																	
Ballone Yessica	HUAMAN CHUQUIRUNA YBY GRISEL LETICIA																		

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I						Fecha: 09/02/2024 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