



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	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.				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								
TOTAL DE PUNTOS					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>TOTAL</td> <td>100.00</td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	84.62	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	15.38	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 (%)	84.62													
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	15.38													
TOTAL	100.00													
REFERENCIAS C: Cumple NC: no cumple NE: No evaluado					Regular									
Inspeccionado por: Ballone Yessica					Responsable: HUAMAN CHUQUIRUNA YBY GRISEL LETICIA			Recibió:						

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