




Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞					Fecha: 09/02/2023		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	<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								
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	Desorden en el sector de bidones usados						
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								
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>					<b>390</b>	<b>380</b>	<b>10</b>							
					<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>						
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>97.44</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>2.56</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100.00</b></td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	97.44	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	2.56	<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	
Porcentaje de Cumplimiento (%)	97.44													
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	2.56													
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>													
<b>REFERENCIAS</b> C: Cumple NC: no cumple NE: No evaluado					<b>Bueno</b>									
<b>Inspeccionado por:</b>			<b>Responsable:</b>			<b>Recibió:</b>								
Yessica Ballone			Juan Godoy											
*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