



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞					Fecha: 08/03/2024 Hora: 10:30 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			Leche en polvo sin rótulo completo	
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>340</b>	<b>50</b>				
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>			

  

Porcentaje de Cumplimiento (%)	87.18	<b>Bueno</b>	VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	12.82		si "C" > ó = 80% : Color VERDE
TOTAL	100.00		si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
REFERENCIAS			si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA
C: Cumple			si "C" < 40% : Color ROJO
NC: no cumple			
NE: No evaluado			

  

Inspeccionado por:	Responsable:	Recibió:
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