

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II					Fecha: 05/04/2024		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	Leche LA SIBILA no tiene 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	Insumos de cafetería sin cerrar.
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	Limpiar palet en depósito, cambiar cartones sucios. En sala de venta sacar los cartones y colocar divisiones lavables(puede ser de plástico). Limpiar heladeras y freezer.
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.				20		20	En sala de venta sacar los cartones y colocar divisiones lavables(puede ser de plástico).
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	305	85	
					P	C	NC	NE
Porcentaje de Cumplimiento (%)					78,21	Insuficiente		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)					21,79			
TOTAL					100,00			
REFERENCIAS					VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS			
C: Cumple					si "C" > ó = 80% : Color VERDE			
NC: no cumple					si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO			
NE: No evaluado					si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA			
					si "C" < 40% : Color ROJO			
Inspeccionado por:					Responsable:			Recibió:
Yessica Ballone					Rocio Torres			

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II				Fecha: 05/04/2024		Hora: 11:30 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.							