



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞					Fecha: 19/04/2024		Hora: 09:50 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 y Canelones marca NIMU sin RNPA ni dirección del elaborador.												
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	No presenta carnet de manipulador de alimentos												
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>290</b>	<b>100</b>													
					<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>												
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>74.36</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>25.64</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100.00</b></td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	74.36	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	25.64	<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>Regular</b></td> </tr> </table>		<b>Regular</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 (%)	74.36																			
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	25.64																			
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>																			
<b>Regular</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												
<b>REFERENCIAS</b>																				
C: Cumple																				
NC: no cumple																				
NE: No evaluado																				
Inspeccionado por:			Responsable:			Recibió:														
Yessica Ballone			Agustina Diaz																	
*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