



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I					Fecha: 19/04/2024 Hora: 10:50 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			Se encontraron 8 jugos cepita del valle sabor naraja con vencimiento 18/03/2024
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10		10			Se encontraron 8 jugos cepita del valle sabor naraja con vencimiento 18/03/2024
3	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	40		40			Leche en polvo sin el rótulo completo. Pedir ficha técnica, RNPA y protocolo de calidad de los mismos.
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				
10	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	5	5				
11	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos*.	50		50			Una de las empleadas no tiene el 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			Escoba de limpieza cerca de los productos comestbles en depósito.
21	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	10	10				
22	Ausencia de insectos y roedores.	50	50				
TOTAL DE PUNTOS		390	275	115			
		P	C	NC	NE		
Porcentaje de Cumplimiento (%)		70.51	Regular		VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		29.49			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:			
Ballone Yessica		Miriam Rojas					

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I						Fecha: 19/04/2024 Hora: 10:50 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