



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II

Fecha: 10/05/2024 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				Se encontraron 5 unidades de budín de limón HANSI (vto 16/05) con hongos
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10		10				Se encontraron 1 unidad de alfajor ENTRE DOS vencido(04/05/2024) y 1 paquete de alfajores DELISITAS vencido (06/05/2024)
3	<b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>	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					
6	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.	15	15					
7	Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos.	20		20				Control incompleto de freezer (ultima revisión 02/05)
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					
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		<b>390</b>	<b>275</b>	<b>115</b>				
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>			

Porcentaje de Cumplimiento (%)	70,51
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	29,49
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>
<b>REFERENCIAS</b>	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

Regular

VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS

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

Inspeccionado por:

Yessica Ballone

Responsable:

Antonela Medina/ Joaquin Zabalegui

### Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon II				Fecha: 10/05/2024		Hora: 11:30 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			
*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.							