



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I

Fecha: 10/05/2024 Hora: 15:50 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 3 unidades de alfajores HANSI sin sellar, envase abierto, uno de ellos tenía una mosca adentro.
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 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			Cubiertos descartables sin cerrar bolsa contenedora.
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			Mejorar orden y limpieza de las estanterías y pisos.
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 comestibles en depósito.
21	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	10	10				
22	Ausencia de insectos y roedores.	50		50			Se encontraron moscas y mosquitos.
TOTAL DE PUNTOS		390	260	130			
		P	C	NC	NE		

Porcentaje de Cumplimiento (%)	66,67
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	33,33
TOTAL	100,00
REFERENCIAS	
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:	Responsable:	Recibió:
Ballone Yessica	Miriam Rojas	

*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.

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I				Fecha: 10/05/2024		Hora: 15:50 hs	
PUNTOS DE CONTROL				OBSERVACIONES			