

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞

Fecha: 14/06/2024 Hora: 12:30 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 productos vencidos y un alfajor de chocolate Rasta con envase roto.
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10		10		Se encontraron 8 empanadas de varios sabores con vencimiento 14/06.
3	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	40		40		Se encontraron productos vencidos.
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		Las medialunas exhibidas no tienen protección.
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		El personal no cuenta con 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	Limpeza 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>270</b>	<b>120</b>		
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	69,23
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	30,77
<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

<b>Inspeccionado por:</b>	<b>Responsable:</b>
Yessica Ballone	Agustina Dias, Joel Zelarallan

**Recibió:**

\*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**

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN 0+∞				Fecha: 14/06/2024		Hora: 12:30 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			