



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon I				<b>Fecha:</b> 28/06/2024 <b>Hora:</b> 15:50 hs			
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			
<b>INFORMACION GENERAL</b>				<b>Puntaje</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	10		10			Se encontraron productos vencidos
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10		10			Se encontraron 12 unidades de chips de mandioca vencidos el 22/06/2024
3	<b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>	40	40				
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				
12	Verificación de orden y limpieza.	15		15			Limpiar atrás de dispensers y máquinas de café.
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>355</b>	<b>35</b>			
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		<b>91.03</b>			<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>		
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		<b>8.97</b>			si "C" > ó = 80% : Color VERDE		
<b>TOTAL</b>		<b>100.00</b>			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO		
<b>REFERENCIAS</b>				<b>Bueno</b>		si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA	
<b>C: Cumple</b>						si "C" < 40% : Color ROJO	
<b>NC: no cumple</b>							
<b>NE: No evaluado</b>							
<b>Inspeccionado por:</b>				<b>Responsable:</b>		<b>Recibió:</b>	
Ballone Yessica				Eduardo Cespedes			

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I						Fecha: 28/06/2024 Hora: 15:50 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