



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1 Fecha: 28/06/2024 Hora: 17:10 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		
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		
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	Medialunas en caja abierta, sin film protector.
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	Personal sin carnet de manipulador en alimentos.
12	Verificación de orden y limpieza.	15	15		
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20	Estanterías con óxido. Estanterías de aglomerado. Panel inferior de heladera roto. Se encuentra rota la estantería de galletitas.
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	Heladera con roturas
20	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejós 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		
TOTAL DE PUNTOS		390	300	90	
		P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	76.92
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	23.08
TOTAL	100.00
REFERENCIAS	
C: Cumple	18
NC: no cumple	4
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:
Yessica Ballone	Jazmin Morel	

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1						Fecha: 28/06/2024 Hora: 17:10 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