



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II					Fecha: 28/06/2024 Hora: 16:30 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	
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10		10				Se encontraron jugos LEVITE vencidos: sabor pomelo light con vto 01/05/2024 (10u), sabor pera vto 16/04/2024 (3u), sabor manzana vto 25/06/2024 (4u).	
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						
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 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	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						
TOTAL DE PUNTOS		390	335	55					
		P	C	NC	NE				
Porcentaje de Cumplimiento (%)		85.90			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				
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		14.10							
TOTAL		100.00							
REFERENCIAS			Bueno						
C: Cumple									
NC: no cumple									
NE: No evaluado									
Inspeccionado por:			Responsable:						
Yessica Ballone			Alan Cipola						

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II						Fecha: 28/06/2024 Hora: 16:30 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