



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞					Fecha: 18/09/2024		Hora: 14:00 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			Bandejas de comida NIMÚ sin RNPA, tabla nutricional, elaborador ni rotulado saludable.	
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			Mercadería recién recibida en cajas en el piso, luego repusieron. Se solicita colocar tarimas para reponer. Bebidas en el piso.	
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					
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20	20					
14	Pisos, paredes y techos limpios.	20		20			Limpiar piso atrás de cafeteras.	
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					
TOTAL DE PUNTOS		390	320	70				
		P	C	NC	NE			
Porcentaje de Cumplimiento (%)		82.05			VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS			
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		17.95			si "C" > ó = 80% : Color VERDE			
TOTAL		100.00			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO			
REFERENCIAS			Bueno		si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA			
C: Cumple					si "C" < 40% : Color ROJO			
NC: no cumple								
NE: No evaluado								
Inspeccionado por:			Responsable:			Recibió:		
Yessica Ballone			Sofia Ozon					
*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 0+∞						Fecha: 18/09/2024 Hora: 14:00 hs
PUNTOS DE CONTROL				OBSERVACIONES		

80
60
40