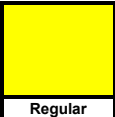




Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I					Fecha: 18/09/2024		Hora: 14:30 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											
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	Viandas NIMU sin RNPA, tabla nutricional, elaborador ni rótulo 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	Cubiertos en bolsas sin cerrar.									
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	Los empleados no tienen 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	Polvo en estanterías. Mejorar el orden del depósito de subsuelo.									
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	Horno eléctrico con suciedad.									
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 eléctricas en condiciones apropiadas.				10		10	Mejorar las condiciones eléctricas, no conectar maquinarias en zapatillas.									
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	240	150										
					P	C	NC	NE									
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>61.54</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>38.46</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100.00</td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	61.54	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	38.46	TOTAL	100.00					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 Cumplimiento (%)	61.54																
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	38.46																
TOTAL	100.00																
REFERENCIAS C: Cumple NC: no cumple NE: No evaluado					Regular												
Inspeccionado por: Ballone Yessica					Responsable: Joel Zelarallan			Recibió:									

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I						Fecha: 18/09/2024 Hora:14:30 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