



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN 0+∞					Fecha: 25/10/2024		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				Producto sin vencimiento															
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10		10				Se encontró un paquete de PITA CHIPS ALIMENTOS MASA MADRE sin vencimiento															
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																				
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																				
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>330</b>	<b>60</b>																			
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>																		
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>84.62</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>15.38</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100.00</b></td> </tr> </table>		Porcentaje de Cumplimiento (%)	84.62	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	15.38	<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>			<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b></td> </tr> <tr> <td>si "C" &gt; ó = 80% : Color VERDE</td> <td></td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 80% y &gt; ó = 60% : Color AMARILLO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 60% y &gt; ó = 40% : Color NARANJA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 40% : Color ROJO</td> <td></td> </tr> </table>				<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>		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 (%)	84.62																						
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	15.38																						
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>																						
<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>																							
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																							
<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>REFERENCIAS</b></td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>		<b>REFERENCIAS</b>		C: Cumple		NC: no cumple		NE: No evaluado		<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Bueno</b></td> </tr> </table>		<b>Bueno</b>											
<b>REFERENCIAS</b>																							
C: Cumple																							
NC: no cumple																							
NE: No evaluado																							
<b>Bueno</b>																							
<b>Inspeccionado por:</b>		<b>Responsable:</b>		<b>Recibió:</b>																			
Yessica Ballone		Eduardo Céspedes																					
*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