




Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I					Fecha: 25/10/2024		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	<b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>				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	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											
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 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											
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>					390	320	70										
					P	C	NC	NE									
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>82.05</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>17.95</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100.00</b></td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	82.05	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	17.95	<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		
Porcentaje de Cumplimiento (%)	82.05																
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	17.95																
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>																
<b>REFERENCIAS</b> C: Cumple NC: no cumple NE: No evaluado					<b>Bueno</b>												
<b>Inspeccionado por:</b> Ballone Yessica					<b>Responsable:</b> Miriam Rojas/Edgar Salamanca			<b>Recibió:</b>									

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos						
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I						Fecha: 25/10/2024 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