



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II					Fecha: 21/02/2025 Hora: 11:20 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 marca NIMU sin RNPA, información de la empresa y tabla nutricional, hicieron el cambio de RNE solicitado.	
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		Cambiar el recubrimiento de estanterías y retirar pegamentos. Limpiar heladeras.	
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				
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	330	60			
		P	C	NC	NE		
Porcentaje de Cumplimiento (%)		84.62	Bueno		VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		15.38			si "C" > ó = 80% : Color VERDE		
TOTAL		100.00			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO		
					si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA		
					si "C" < 40% : Color ROJO		
REFERENCIAS							
C: Cumple							
NC: no cumple							
NE: No evaluado							
Inspeccionado por:		Responsable:					
Yessica Ballone		Sebastian Britto					
*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 Pabellon II				Fecha: 21/02/2025		Hora: 11:20 hs	
PUNTOS DE CONTROL				OBSERVACIONES			