

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1				Fecha: 14/03/2025		Hora: 16:00 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																			
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	Personal sin carnet de manipulador en alimentos																	
12	Verificación de orden y limpieza.			15		15	Se solicita limpiar heladeras y estanterías.																	
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.			20		20	Estanterías de madera y heladera sin plástico protector en el sector inferior.																	
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	Registro de limpieza de cafetera desactualizado.																	
16	Adecuado uso de productos y paños de limpieza.			10		10	Se solicita separar los elementos de limpieza de los bidones y cajas.																	
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	275	115																		
				P	C	NC	NE																	
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>70,51</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>29,49</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100,00</td> </tr> </table>				Porcentaje de Cumplimiento (%)	70,51	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	29,49	TOTAL	100,00	<table border="1"> <tr> <td>Regular</td> </tr> </table>		Regular	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" > ó = 80% : Color VERDE</td> <td></td> </tr> <tr> <td>si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>si "C" < 40% : Color ROJO</td> <td></td> </tr> </table>		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 (%)	70,51																							
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	29,49																							
TOTAL	100,00																							
Regular																								
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																								
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">REFERENCIAS</td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>				REFERENCIAS		C: Cumple	17	NC: no cumple	5	NE: No evaluado														
REFERENCIAS																								
C: Cumple	17																							
NC: no cumple	5																							
NE: No evaluado																								
Inspeccionado por:				Responsable:																				
Yessica Ballone				Lucila Andrada																				
				Recibió:																				
*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.																								