

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II					Fecha: 21/03/2025		Hora: 12:30 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		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		Personal sin carnet manipulador	
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 estanterías y palets de depósito.	
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				
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>				<b>390</b>	<b>280</b>	<b>110</b>			
				<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		
Porcentaje de Cumplimiento (%)				71,79	<b>Regular</b>			<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>	
Porcentaje de No Cumplimiento (%)				28,21				si "C" > ó = 80% : Color VERDE	
<b>TOTAL</b>				<b>100,00</b>				si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO	
							si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA		
							si "C" < 40% : Color ROJO		
<b>REFERENCIAS</b>									
C: Cumple									
NC: no cumple									
NE: No evaluado									
<b>Inspeccionado por:</b>				<b>Responsable:</b>					
Yessica Ballone				Juan Pablo Belloni					
*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**

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon II				Fecha: 21/03/2025		Hora: 12:30 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			