

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II					Fecha: 25/04/2025 Hora: 17:00 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		Viandas marca NIMU sin RNPA, información de la empresa y tabla nutricional, hicieron el cambio de RNE solicitado. Alfajores NADU sin rótulo.
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		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 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			
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" > 80% : Color VERDE	
TOTAL		100,00			si "C" < 80% y > 60% : Color AMARILLO	
					si "C" < 60% y > 40% : Color NARANJA	
REFERENCIAS						
C: Cumple						
NC: no cumple						
NE: No evaluado						
Inspeccionado por:		Responsable:				
Yessica Ballone		Rocio Torres				

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos									
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II							Fecha: 25/04/2025 Hora: 17:00 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.								