

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1					Fecha: 25/04/2025 Hora: 17:30 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	Se encuentra producto vegetal a base de almendras (tipo yogur) con colchón de mango y maracuya sin vencimiento
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	Registro temperatura de heladera desactualizado al 23/04
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		
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		
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	285	105	
				P	C	NC	NE
Porcentaje de Cumplimiento (%)				73,08	Regular		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)				26,92			
TOTAL				100,00			
REFERENCIAS					Regular		
C: Cumple				17			
NC: no cumple				5			
NE: No evaluado							
Inspeccionado por:				Responsable:		Recibió:	
Yessica Ballone				Jazmin Morel			
*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.							