

 Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo					IB - 34 -25		
Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos							
Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1					Fecha: 16/05/2025 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	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		Azúcar en dosificador sin tapa, leche en polvo en un vaso descartable, se solicita usar contenedores con tapas y mantener la higiene de los mismos.	
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				
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	300	90			
		P	C	NC	NE		

Porcentaje de Cumplimiento (%)	76,92	Regular	VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	23,08		si "C" > ó = 80% : Color VERDE
TOTAL	100,00		si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
REFERENCIAS			si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA
C: Cumple	18		si "C" < 40% : Color ROJO
NC: no cumple	4		
NE: No evaluado			

Inspeccionado por:	Responsable:	Recibió:
Yessica Ballone	Fabrizio Grouman	

*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.