



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I

Fecha: 13/06/2025 Hora: 11:30 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				
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			Falta palets para el ordenado de bebidas, que se encuentran en el suelo.
10	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	5	5				
11	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos*.	50		50			No presenta carnet de manipulador en alimentos.
12	Verificación de orden y limpieza.	15		15			Si bien han puesto estanterías, sigue el desorden debajo de las escaleras.
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20	20				
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				
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		<b>390</b>	<b>315</b>	<b>75</b>			
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		

Porcentaje de Cumplimiento (%)	80.77
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	19.23
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>
<b>REFERENCIAS</b>	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	



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

<b>Inspeccionado por:</b>	<b>Responsable:</b>	<b>Recibió:</b>
Ballone Yessica	Luis Gomez	

### Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon I				Fecha: 13/06/2025		Hora: 11:30 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			
*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.							