



**Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos**

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN II piso 1				<b>Fecha:</b> 08/07/2025 <b>Hora:</b> 15:30 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														
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 ordenó el depósito												
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>		390	310	80													
		P	C	NC	NE												
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>79.49</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>20.51</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100.00</b></td> </tr> </table>		Porcentaje de Cumplimiento (%)	79.49	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	20.51	<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>Regular</b></td> </tr> </table>		<b>Regular</b>	<table border="1"> <tr> <td><b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b></td> </tr> <tr> <td>si "C" &gt; ó = 80% : Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 80% y &gt; ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 60% y &gt; ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>		<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>	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
Porcentaje de Cumplimiento (%)	79.49																
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	20.51																
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>																
<b>Regular</b>																	
<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>																	
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																	
<table border="1"> <tr> <td><b>REFERENCIAS</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>		<b>REFERENCIAS</b>		C: Cumple	19	NC: no cumple	3	NE: No evaluado									
<b>REFERENCIAS</b>																	
C: Cumple	19																
NC: no cumple	3																
NE: No evaluado																	
<b>Inspeccionado por:</b>			<b>Responsable:</b>		<b>Recibió:</b>												
Yessica Ballone			Jazmin Morel														