

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1

Fecha: 08/08/2025 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  |    |                                                                                                |
| 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 | Recubrieron y pintaron las estanterías. 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 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           | 320 | 70 |                                                                                                |
|                     |                                                                                                                                                              | P             | C   | NC | NE                                                                                             |

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Porcentaje de Cumplimiento (%)    | 82.05  |
| Porcentaje de No Cumplimiento (%) | 17.95  |
| TOTAL                             | 100.00 |

|                 |    |
|-----------------|----|
| REFERENCIAS     |    |
| C: Cumple       | 20 |
| NC: no cumple   | 2  |
| NE: No evaluado |    |

BUENO

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| 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                 |  |

|                    |              |          |
|--------------------|--------------|----------|
| Inspeccionado por: | Responsable: | Recibió: |
| Yessica Ballone    | Jazmin Morel |          |

VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS

si "C" > 80% : Color VERDE  
si "C" < 80% y > 60% : Color AMARILLO  
si "C" < 60% y > 40% : Color NARANJA  
si "C" < 40% : Color ROJO