



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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN 0 + infinito					Fecha: 19/09/2025		Hora: 13:20 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		Gaseosas vencidas												
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.				10		10		Productos vencidos: (3u) Gaseosa PEPSI DARK light vto 15/08												
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															
12	Verificación de orden y limpieza.				15		15		Registro de limpieza de cafetera incompleto al 17/09												
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 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>					<b>390</b>	<b>355</b>	<b>35</b>														
					<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>													
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>91.03</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>8.97</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100.00</b></td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	91.03	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	8.97	<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4" style="background-color: green; color: white; text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Bueno</b></td> <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 colspan="2">si "C" &lt; 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>				<b>Bueno</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	
Porcentaje de Cumplimiento (%)	91.03																				
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	8.97																				
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>																				
<b>Bueno</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></td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>					<b>REFERENCIAS</b>		C: Cumple		NC: no cumple		NE: No evaluado										
<b>REFERENCIAS</b>																					
C: Cumple																					
NC: no cumple																					
NE: No evaluado																					
<b>Inspeccionado por:</b>					<b>Responsable:</b>																
Ballone Yessica					Juan Godoy																

### Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN 0 + infinito				Fecha: 19/09/2025    Hora:13:20 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.				