

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon II				Fecha: 07/11/2025		Hora: 12:00 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			
<b>INFORMACION GENERAL</b>				<b>Puntaje</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>
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			Solicitar tarima para el ingreso de mercadería
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
12	Verificación de orden y limpieza.	15	15				
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20			Bandejas en cafetera Nescafé, freezer y estantería Saladix sin limpiar
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			Colocar registro de limpieza de boquillas en el dispenser Taragui
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>290</b>	<b>100</b>			
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>		
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>		<b>74,36</b>	<div style="background-color: yellow; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">Regular</div>		<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>		
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>		<b>25,64</b>			si "C" > ó = 80% : Color VERDE		
<b>TOTAL</b>		<b>100,00</b>			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO		
<b>REFERENCIAS</b>		si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA					
<b>C: Cumple</b>		si "C" < 40% : Color ROJO					
<b>NC: no cumple</b>							
<b>NE: No evaluado</b>							
<b>Inspeccionado por:</b>		<b>Responsable:</b>					
Yessica Ballone		Lucas Lopez					