



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1					Fecha: 07/11/2025	Hora: 14:00 hs																		
	PUNTOS DE CONTROL INFORMACION GENERAL	Puntaje	OBSERVACIONES																					
			C	NC	NE																			
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	10	10		Se encuentra budín de limón HANSI Con vto 10/11/2025 con hongos																			
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	Adeuada 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 ajena al establecimiento.	5	5																					
11	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos*.	50		50	Las empleadas no poseen carnet de manipulador vigente																			
12	Verificación de orden y limpieza.	15	15																					
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20	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	Adequado 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																					
TOTAL DE PUNTOS		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>TOTAL</td><td>100,00</td></tr><tr><td>REFERENCIAS</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>			Porcentaje de Cumplimiento (%)	79,49	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	20,51	TOTAL	100,00	REFERENCIAS		C: Cumple	19	NC: no cumple	3	NE: No evaluado		<table border="1"><tr><td>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</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>			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
Porcentaje de Cumplimiento (%)	79,49																							
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	20,51																							
TOTAL	100,00																							
REFERENCIAS																								
C: Cumple	19																							
NC: no cumple	3																							
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																								
Inspeccionado por:		Responsable:		Recibió:																				
Yessica Ballone		Eliana Vega																						