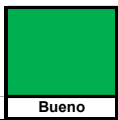


Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1

Fecha: 12/12/2025 Hora: 11:00 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	Una de 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. Limpiar estanterías.
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 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	Productos de limpieza cerca de bidones de agua
21	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	10	10		
22	Ausencia de insectos y roedores.	50	50		
TOTAL DE PUNTOS		390	315	75	
		P	C	NC	NE
Porcentaje de Cumplimiento (%)		80,77			
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		19,23			
TOTAL		100,00			
REFERENCIAS			Bueno		
C: Cumple		19			
NC: no cumple		3			
NE: No evaluado					
Inspeccionado por:		Responsable:		Recibió:	
Yessica Ballone		Juan Godoy			

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