



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II

Fecha: 12/12/2025 Hora: 15:00 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	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	Heladera, 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 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	Productos de limpieza almacenados próximos a cajas de productos
21	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	10	10		
22	Ausencia de insectos y roedores.	50	50		
TOTAL DE PUNTOS		390	285	105	
		P	C	NC	NE
Porcentaje de Cumplimiento (%)		73,08	<div style="border: 1px solid black; background-color: yellow; padding: 5px; display: inline-block;">Regular</div>		
Porcentaje de No Cumplimiento (%)		26,92			
TOTAL		100,00			
REFERENCIAS		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			
C: Cumple					
NC: no cumple					
NE: No evaluado					
Inspeccionado por:		Responsable:			
Yessica Ballone		Alan Cipolla			