

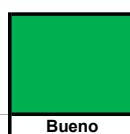
Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I

Fecha: 19/12/2025 Hora: 11:00 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		Paquete de galletitas marineras OM Artesanales abierto
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		Personal sin carnet manipulador
12	Verificación de orden y limpieza.	15		15		Sin registro de limpieza en dispensador Taragui, horno eléctrico con suciedad.
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	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 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			
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	
C: Cumple	
NC: no cumple	
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:
	Ballone Yessica	Luis Gomez	

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos							
Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I				Fecha: 19/12/2025	Hora:11:00 hs		
		PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES