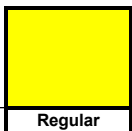


Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II					Fecha: 06/02/2026 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			
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		No hay registro de limpieza en el dispenser TARAGÜL. Registro de limpieza de la cafetera de librería incompleto al 2/2.
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			
TOTAL DE PUNTOS		390	300	90		
		P	C	NC	NE	
Porcentaje de Cumplimiento (%)		76.92			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 No Cumplimiento (%)		23.08				
TOTAL		100.00				
REFERENCIAS		Regular				
C: Cumple						
NC: no cumple						
NE: No evaluado						
Inspeccionado por:		Responsable:				
Yessica Ballone		Ludmila Sequeira				