

 Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo					IB - 06 -26																
Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos																					
Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1					Fecha: 06/02/2026 Hora: 16:30 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		Se encuentran 2 unidades de tutuca TUNK POP sin vencimiento															
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																		
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		Registros de limpieza de dispenser y cafetera incompletos al 05/02															
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	340	50																	
		P	C	NC	NE																
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>87.18</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>12.82</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100.00</td> </tr> </table>		Porcentaje de Cumplimiento (%)	87.18	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	12.82	TOTAL	100.00			<table border="1"> <tr> <td colspan="2">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" > 80% y < 100% :</td> <td>Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 80% y > 60% :</td> <td>Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 60% y > 40% :</td> <td>Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 40% :</td> <td>Color ROJO</td> </tr> </table>		VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS		si "C" > 80% y < 100% :	Color VERDE	si "C" < 80% y > 60% :	Color AMARILLO	si "C" < 60% y > 40% :	Color NARANJA	si "C" < 40% :	Color ROJO
Porcentaje de Cumplimiento (%)	87.18																				
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	12.82																				
TOTAL	100.00																				
VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS																					
si "C" > 80% y < 100% :	Color VERDE																				
si "C" < 80% y > 60% :	Color AMARILLO																				
si "C" < 60% y > 40% :	Color NARANJA																				
si "C" < 40% :	Color ROJO																				
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">REFERENCIAS</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>		REFERENCIAS		C: Cumple	19	NC: no cumple	3	NE: No evaluado		Bueno											
REFERENCIAS																					
C: Cumple	19																				
NC: no cumple	3																				
NE: No evaluado																					
Inspeccionado por:		Responsable:		Recibió:																	
Yessica Ballone		Juan Godoy																			